SAIBA MAIS SOBRE A
REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES

	Primário Varietal	Cor	Aroma	Sabor	Temperatura
Brancos Clássicos	Alvarinho Arinto Avesso Azal Loureiro Trajadura	Amarelo, Citrino ou Palha	Aromático, com notas frescas de frutas e flores.	Vivo e refrescante, com nuances minerais; vibrante e bem estruturado, destaca complexidade e frescura.	8° to 12°C
Brancos Velhos	Alvarinho Arinto Avesso Azal Loureiro Trajadura	Palha, Amarelo ou Dourado	Aromas de frutos maduros, com notas de marmelo, mel, frutos secos e um subtil toque de carvalho.	Encorpado e rico, com textura aveludada; estrutura notável e final longo e persistente.	10° to 12°C
Rosé	Espadeiro, Padeiro	Rosa Pálido, Vermelho Intenso	Aromas vibrantes e frescos, com delicadas notas de frutos vermelhos.	Bem equilibrado, vibrante e refrescante, com textura suave e final persistente.	10° to 12°C
Tintos Tradicionais	Vinhão	Vermelho Profundo e Intenso	Aromas subtis de frutas escuras, com nuances terrosas.	Arrojado e fresco, com uma acidez vibrante; estrutura robusta e um final persistente.	12° to 15°C
Tintos Leves	Alvarelhão	Rubi Claro	Aromas intensos de frutos vermelhos, morango, cereja e ervas.	Suave, com boa textura e fresco, com taninos macios, acidez vibrante e um final longo e harmonioso.	10° to 12°C

CERTIFICAÇÕES SOB A COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES



Vinho Verde DOC



DOC Vinho Verde
Sub-Região de Monção Melgaço

@vinhosverdesoficial @vinhosverdesoficial

wines of portugal
a world of difference



PORQUÊ O NOME VINHOS VERDES?

A Região Demarcada dos Vinhos Verdes, situada no noroeste de Portugal, estende-se desde o oceano Atlântico até ao interior do país, sendo atravessada pelos vales de três grandes rios – Minho, Lima e Douro – e por outros de menor dimensão, como o Tâmega, o Ave e o Cávado. Estes vales permitem a entrada dos ventos marítimos no interior da região, influenciando o seu clima.

Na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, a pluviosidade é elevada e as temperaturas são geralmente amenas, raramente atingindo níveis extremos, quer no verão, quer no inverno. Os solos são, na sua maioria, de origem granítica, com algumas exceções, incluindo duas faixas de xisto, argilas, aluviões e até seixos rolados. Dividida em nove sub-regiões – Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva e Sousa –, a influência atlântica faz-se sentir de forma mais marcada em algumas sub-regiões do que noutras. Cada sub-região apresenta características edafoclimáticas específicas, conferindo uma personalidade única aos seus vinhos.

A Região acolhe uma importante diversidade de castas autóctones, adaptadas há séculos aos solos e microclimas locais. Entre as variedades brancas, destacam-se a Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Avesso, Arinto e Azal. Entre as tintas, predominam a Vinhão, Espadeiro e Padeiro.

Esta diversidade presente na Região Demarcada dos Vinhos Verdes permite a produção de diferentes perfis de vinhos, definidos pelos microclimas de cada sub-região, pelas castas autóctones utilizadas ou pelos processos de vinificação.

Os Vinhos Verdes brancos clássicos são vinhos de baixo teor alcoólico, leves e delicados, por vezes com um ligeiro gás carbónico e um toque subtil de doçura frutada. Já os Vinhos Verdes brancos de nicho, mais sofisticados, são produzidos a partir de uvas de elevada qualidade fermentadas em depósitos de inox ou em barricas, resultando em vinhos intensos e expressivos, encorpados e profundos, mas mantendo todo o seu frescor e elegância, além de um grande potencial de envelhecimento. Alguns destes vinhos são comercializados após vários anos de estágio em garrafa.





Entre os tintos, os Vinhos Verdes tradicionais apresentam baixo teor alcoólico, cor intensa, taninos vincados e acidez vibrante. Já os novos perfis de Vinhos Verdes tintos possuem uma cor mais clara, fruta elegante, taninos suaves e frescura equilibrada.

Nos espumantes de Vinhos Verdes, elaborados pelo método clássico, encontramos desde vinhos jovens e frutados até espumantes envelhecidos durante anos em cave, nos quais as notas cítricas dão lugar a aromas mais complexos de biscoito e frutos secos.

As aguardentes bagaceiras e vínicas com Denominação de Origem Vinho Verde complementam a vasta oferta da Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

VINHOS VERDES REGIÃO DEMARCADA DESDE 1908 EXPERIMENTE E COMPROVE!

Os Vinhos Verdes constituem uma região vibrante, com uma história rica. Estabelecida em 1908, é uma das regiões vitivinícolas mais antigas e reconhecidas de Portugal.

Desde os clássicos, jovens e leves, com notas cítricas, até aos mais estruturados e complexos, que evoluem para aromas de fruta madura e mel, a Região dos Vinhos Verdes produz uma vasta e diversificada gama de vinhos.

1

"Verdes" é apenas o sobrenome.
São chamados "Verdes" porque são produzidos na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, mas podem ser brancos, tintos ou rosés.



2

Uvas nativas produzem vinhos singulares.
Alvarinho, Loureiro, Arinto e Avesso são as uvas mais conhecidas dos Vinhos Verdes. As castas nativas conferem autenticidade, singularidade e diversidade de estilo aos vinhos da região.

3

Qual a melhor harmonização para um Vinho Verde branco DOC jovem?
Jovens, os Vinhos Verdes brancos combinam na perfeição com peixes delicados, mariscos, saladas verdes, legumes assados, ceviche, sushi e sashimi. São o complemento ideal para refeições leves e frescas — ou podem simplesmente acrescentar o seu brilho encantador a uma conversa descontraída no final da tarde.

4

Qual a melhor harmonização para um Vinho Verde branco DOC envelhecido?
Com maior estrutura, os Vinhos Verdes brancos envelhecidos harmonizam bem com uma ampla variedade de queijos, peixe grelhado, assado, ensopado ou risotos. Os seus aromas ricos e complexos abrem-se a inúmeras combinações gastronómicas prazerosas.

5

Vinhos Verdes envelhecidos? Com certeza!
Os clássicos Vinhos Verdes são geralmente jovens e frutados, mas os Vinhos Verdes envelhecidos apresentam maior estrutura e ganham complexidade com o passar do tempo.