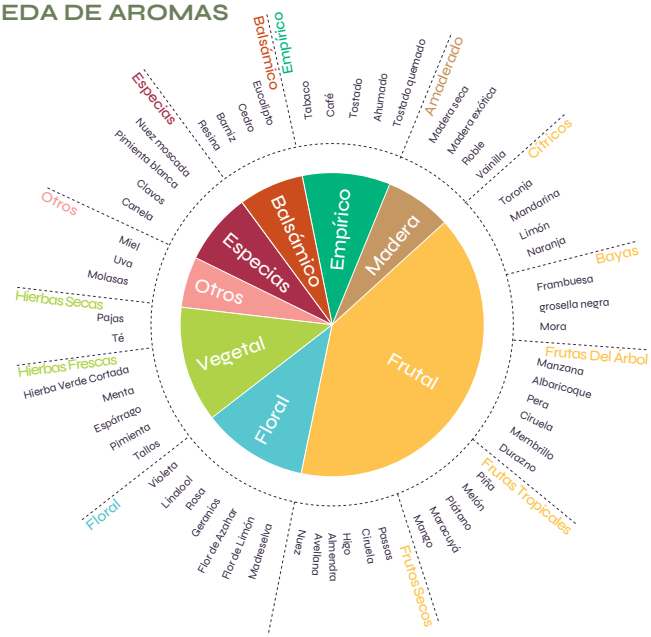
Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES

RUEDA DE AROMAS



MAPA DE VINHO VERDE



Monção e Melgaço
Subregión

Alvarinho, Loureiro Trajadura — Alvarelhão Borraçal Pedral Vinhão

Lima Subregión

Arinto Loureiro Trajadura — Borraçal Espadeiro Vinhão

Cávado Subregión

Arinto, Loureiro Trajadura — Amaral Borraçal Espadeiro Padeiro Vinhão

Ave Subregión

Arinto, Loureiro Trajadura — Borraçal Espadeiro Vinhão

Basto Subregión

Arinto Azal Batoca Trajadura — Amaral Borraçal Espadeiro Padeiro Rabo de Anho Vinhão

Amarante Subregión

Arinto Avesso Azal Trajadura — Amaral Borraçal Espadeiro Vinhão

Baião Subregión

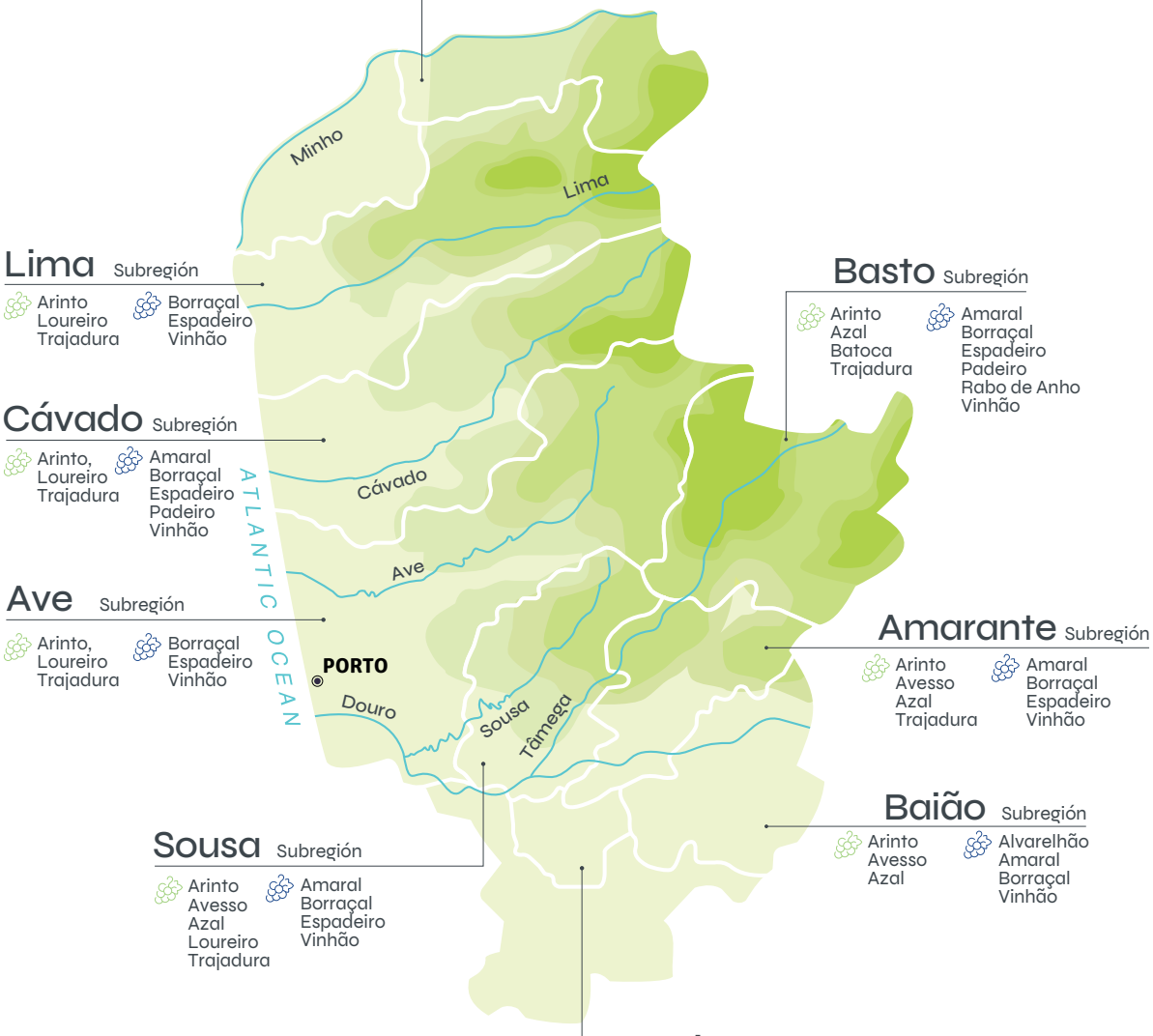
Arinto Avesso Azal — Alvarelhão Amaral Borraçal Vinhão

Sousa Subregión

Arinto Avesso Azal Loureiro Trajadura — Amaral Borraçal Espadeiro Vinhão

Paiva Subregión

Arinto Avesso Loureiro Trajadura — Amaral Borraçal Vinhão



Leyenda

Uvas Blancas

Uvas Rojas

LIGERO Y FRESCO. CON CUERPO E INTENSO. COMPLEJO Y ESTRUCTURADO. EXISTEN MUCHOS VINOS VINHO VERDE Y CADA UNO DE ELLOS TE ESPERA.

Los vinos Vinho Verde son más ricos y diversos.
Encuentra unos para tomar ahora y, quién sabe, incluso uno para acompañar tu platillo favorito y otro para disfrutar más tarde.

Variedad de Uva	Color	Aroma	Sabor	Evolución
Alvarinho	De un amarillo cítrico pálido a un amarillo pajizo intenso.	Intenso y complejo, afrutado: membrillo, durazno, plátano, limón, maracuyá y lichi. Los vinos más jóvenes presentan notas de pera e incluso de melón.	Sabor complejo: suave, armonioso, con cuerpo y persistente. Notas minerales que aportan frescura.	Un gran potencial de conservación y evolución en botella. A veces con matices de fermentación y crianza en barrica, manteniendo siempre un perfil fresco. Con el tiempo, esta variedad adquiere aromas de naranja madura, membrillo, notas de avellana, nuez (carácter almendrado) y miel (caramelizada).
Arinto (Pedernã)	De un amarillo cítrico pálido a un amarillo pajizo intenso.	Rico, desde afrutado a cítrico, manzana madura y pera, hasta acentos florales de jazmín.	Sabor refrescante, mineral con un toque salino, armonioso, con cuerpo y persistente.	Un gran potencial de conservación. Con el tiempo, la variedad obtiene notas de mermelada de durazno.
Avesso	De un amarillo cítrico pálido a un amarillo pajizo.	Entre afrutado (naranja, piña, melón y durazno), almendrado (nueces) y floral, con un carácter floral dominante, intenso y complejo.	Sabor afrutado, refrescante, fresco, armonioso, con cuerpo y persistente. Carácter salado y bien estructurado, fresco y rico.	Un gran potencial de conservación. A medida que evoluciona, mantiene notas de frutas blancas (membrillo, pera) y un excelente volumen en el paladar.
Azal	De un amarillo cítrico pálido a un amarillo cítrico intenso.	Afrutado (lima, limón, a veces toronja y manzana verde), elegante, fresco y cítrico.	Sabor afrutado con limón verde y notas de cítricos y minerales, presenta una excelente frescura.	La frescura y los cítricos se conservan, pero con el tiempo se vuelve más elegante y armonioso.
Loureiro	De un amarillo cítrico pálido a un amarillo pajizo.	Características afrutadas, desde cítricos (limón) y manzana verde. Mentol con énfasis en las características florales: delicadas (que recuerdan a rosas) a terpenos dulces (jazmín). Pueden estar presentes aromas de miel e incluso tropicales.	Sabor afrutado, refrescante, elegante, mineral y persistente.	Evoluciona hasta incorporar notas de miel y cera de abeja. Es un vino versátil.
Trajadura	De un amarillo cítrico pálido a un amarillo pajizo dorado.	Frutas de árbol (manzana, pera y durazno) con notas de manzana verde en años fríos.	Carácter afrutado, suave, equilibrado, con acidez moderada y muy elegante.	Evoluciona con aromas de melaza y fruta madura. En la boca, la estructura característica de la variedad Trajadura se intensifica, llevando a un acabado largo y aterciopelado.
Espadeiro	Desde el rosa pálido hasta el rosa intenso y desde la piel de cebolla hasta el salmón para los tonos anaranjados. En los vinos tintos, se presenta de color rubí claro a rubí.	Refrescante con un toque de frutas silvestres, especialmente fresa, a veces cereza y notas de frutas tropicales.	Sabor intenso, carácter afrutado (fresa intensa con notas de grosella), un acabado muy fresco con una duración media.	Buena capacidad de evolución ya que desarrolla un aroma de compota. La acidez natural bien marcada le permite mantener su frescura a lo largo del tiempo. El color evoluciona para incorporar más tonos anaranjados.
Padeiro	De rosa claro a rosa intenso, en los vinos tintos se presenta desde un rojo rubí a un rojo granate.	Frutos rojos (fresa y frambuesa), con tendencia a los aromas dulces (guayaba fresca) que recuerdan a los caramelos.	Carácter afrutado dominante, armonioso, sabroso y persistente.	Evoluciona para incorporar sutiles notas florales y, en ocasiones, ciruela madura.
Vinhão	Rojo granate intenso.	Aroma intenso a frutos rojos maduros, grosella, mora, frambuesa y, ocasionalmente, a violeta, carácter floral.	Un varietal con un carácter fuerte. En la boca es muy afrutado, dulce e intenso, con un sabor equilibrado y refrescante. Los fuertes taninos ofrecen una mayor complejidad, y en la boca tiene un toque final persistente.	Evoluciona con notas de clavo y clavel (una mezcla de terroso y dulce), taninos suaves, un vino muy gastronómico.