LEVES E FRESCOS. ENCORPADOS E INTENSOS. COMPLEXOS E ESTRUTURADOS. SÃO MUITOS OS VINHOS VERDES E MUITAS AS OPÇÕES À SUA ESPERA.

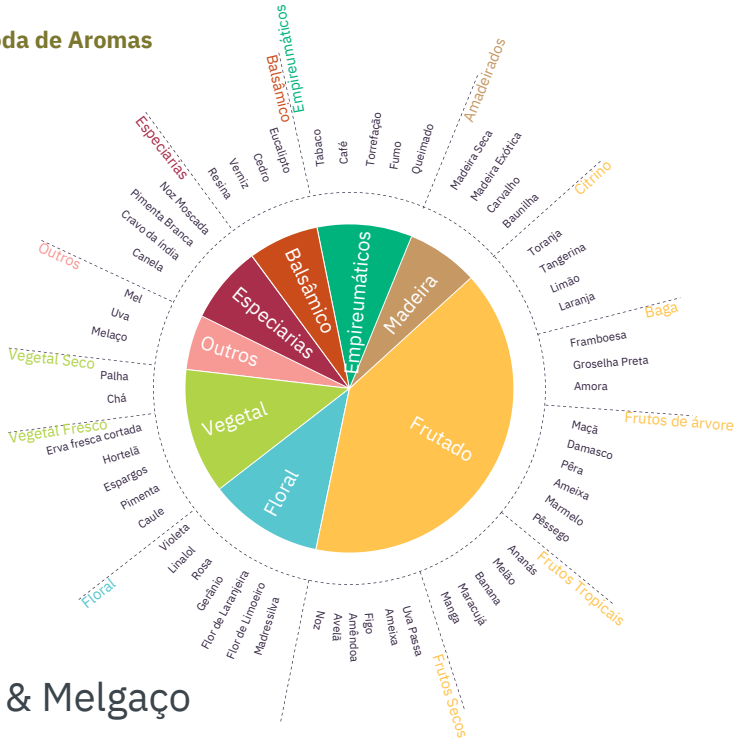
Os Vinhos Verdes estão mais ricos.
Descubra agora alguns deles e, quem sabe, até encontra um que combina com o seu prato favorito, ou que pode guardar para abrir e beber mais tarde.

Principais Castas	Cor	Aroma	Boca	Evolução
Alvarinho	De amarelo citrino descorado ao amarelo palha carregado.	Intenso e complexo, carácter frutado: marmelo, pêssego, banana, limão, maracujá e líchia. Os vinhos mais jovens revelam notas de pera e até melão.	Sabor complexo: macio, redondo, harmonioso, encorpado e persistente. Notas minerais, que contribuem para a frescura característica.	Apresenta grande potencial de guarda e evolução em garrafa. Por vezes com nuances de fermentação e estágio em barrica, mantendo sempre um perfil fresco. Com o tempo a casta adquire aromas a laranja madura, marmelo, notas de avelã, noz (carácter amendoado) e mel (carácter caramelizado).
Arinto (Pedernã)	De amarelo citrino descorado ao amarelo palha.	Rico, desde o carácter frutado dos citrinos, maçã madura e pera, ao caráter floral do jasmim.	Sabor refrescante, mineral com toque salino, harmonioso, encorpado e persistente.	Apresenta grande potencial de guarda. Com o tempo a casta adquire notas de compota de pêssego.
Avesso	De amarelo citrino descorado ao amarelo palha.	Entre o frutado (laranja, abacaxi, melão e pêssego), o amendoado (frutos secos) e o floral, com dominância do carácter frutado, intenso e complexo.	Sabor frutado, refrescante, fresco, harmonioso, encorpado e persistente. Carácter salgado e de grande estrutura, crocante e volumoso.	Com grande potencial de guarda. Mesmo com a evolução mantém notas de fruta branca (marmelo, pera) e excelente volume de boca.
Azal	De amarelo citrino descorado ao amarelo citrino mais intenso.	Frutado (lima, limão, por vezes toranja, e maçã verde), elegante, refrescante e citrino.	Sabor frutado a limão verde, com notas cítricas e também minerais, apresenta uma excelente frescura.	Preserva o carácter fresco e cítrico, tornando-se mais elegante e harmonioso ao longo do tempo.
Loureiro	De amarelo citrino descorado ao amarelo palha.	Carácter frutado, desde citrino (limão) e maçã verde, a mentolado com destaque para o carácter floral: delicado (lembrando rosas) a terpénico doce (lembrando o jasmim). Pode também apresentar notas de mel e até aromas tropicais.	Sabor frutado, refrescante, elegante, mineral e persistente.	Evolui para notas de mel e cera da abelha. Versátil.
Trajadura	De amarelo citrino descorado ao amarelo palha dourado.	Frutos de árvore maduros (maçã, pera e pêssego), com domínio da maçã verde em anos frios.	Carácter frutado, sabor macio, redondo, com acidez moderada e muito elegante.	Evolui para aromas melados, e fruta madura, na boca a evolução intensifica a grande estrutura da casta, final de boca longo e aveludado.
Espadeiro	Desde o rosa pálido a rosado intenso e do casca de cebola ao salmão para as tonalidades “laranjas”. Em vinhos tintos apresenta cor rubi clara a rubi.	Fresco com toque de frutos silvestres, sobretudo morango, por vezes cerejas e nuances de fruta tropical.	Sabor intenso, carácter frutado (morango intenso e notas de groselha), grande frescura, com final de boca fresco e de média duração.	Boa capacidade de evolução desenvolvendo aromas de compota. A acidez natural bem vincada permite manter a frescura de boca ao longo do tempo. A cor evolui para tonalidades mais alaranjadas.
Padeiro	De rosado claro a rosado carregado. Em vinhos tintos apresenta cor vermelha rubi a vermelha granada.	Frutos vermelhos (morango e framboesa), com tendência a aromas doces (goiaba fresca) que lembram “rebuçado”.	Carácter frutado dominante, sabor harmonioso, saboroso e persistente.	Evolui para notas florais ligeiras e por vezes ameixa madura.
Vinhão	Intensa, vermelho granada.	Aroma intenso a frutos vermelhos bem maduros, groselha, amora preta, framboesas e, por vezes, carácter floral da violeta.	Casta de grande carácter e volume. Muita fruta na boca, gulosa, intensa, com sabor redondo e refrescante. Taninos firmes que oferecem mais complexidade. Final de boca muito persistente.	Evolui para notas de cravo, cravina (mistura vegetal com doce). Taninos suaves. Gastronómico.

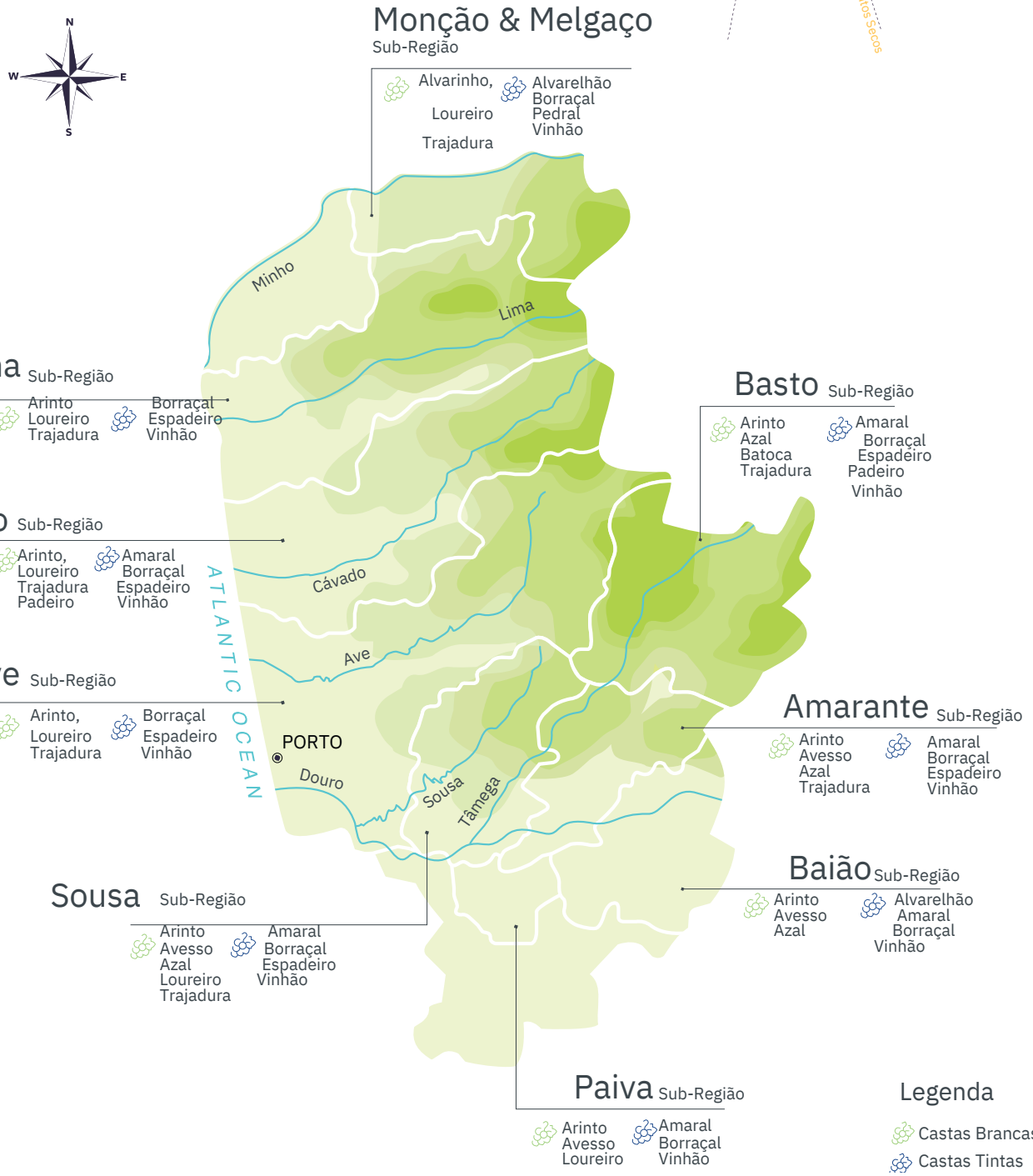
Região Demarcada desde 1908

VINHOS VERDES

Roda de Aromas



Mapa dos Vinhos Verdes



Monção & Melgaço Sub-Região
Alvarinho, Loureiro, Trajadura
Alvarelhão, Borraçal, Pedral, Vinhão

Lima Sub-Região
Arinto, Loureiro, Trajadura
Borraçal, Espadeiro, Vinhão

Basto Sub-Região
Arinto, Azal, Batoca, Trajadura
Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Vinhão

Cávado Sub-Região
Arinto, Loureiro, Trajadura, Padeiro
Amaral, Borraçal, Espadeiro, Vinhão

Ave Sub-Região
Arinto, Loureiro, Trajadura
Borraçal, Espadeiro, Vinhão

Amarante Sub-Região
Arinto, Avesso, Azal, Trajadura
Amaral, Borraçal, Espadeiro, Vinhão

Baião Sub-Região
Arinto, Avesso, Azal
Alvarelhão, Amaral, Borraçal, Vinhão

Sousa Sub-Região
Arinto, Avesso, Azal, Loureiro, Trajadura
Amaral, Borraçal, Espadeiro, Vinhão

Paiva Sub-Região
Arinto, Avesso, Loureiro
Amaral, Borraçal, Vinhão

Legenda
Castas Brancas
Castas Tintas