

Região Demarcada desde 1908

# VINHOS VERDES

Press kit

**SAIBA TUDO  
SOBRE A REGIÃO  
DOS VINHOS  
VERDES**



Região Demarcada desde 1908

# VINHOS VERDES

OS VINHOS VERDES  
ESTÃO MAIS RICOS.  
DESCUBRA-OS.

Leves e frescos.  
Encorpados e intensos.  
Complexos e estruturados.

São muitos os Verdes e há certamente um  
que combina com o seu prato favorito.

Os Vinhos Verdes estão mais ricos e pode  
até guardá-los para abrir e beber mais  
tarde.

---

Índice

Tudo sobre a Região dos Vinhos Verdes

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes                  | 07 |
| 1.1. Estação Vitivinícola Amândio Galhano                               |    |
| 2. Denominação de Origem e Indicação Geográfica                         | 11 |
| 2.1. DO Vinho Verde                                                     |    |
| 2.2. IG Minho                                                           |    |
| 3. O Processo de Certificação na região                                 | 15 |
| 3.1. Como tudo se combina para criar um Selo de Origem                  |    |
| 3.2. Certificado, da vinha ao copo                                      |    |
| 4. Área de Produção da DO Vinho Verde e da IG Minho                     | 19 |
| 4.1. Clima e Relevo                                                     |    |
| 4.2. Geologia e Solos                                                   |    |
| 4.3. Viticultura: Sistemas de condução de vinha tradicionais e modernos |    |
| 4.4. Vinificação                                                        |    |
| 4.5. Castas                                                             |    |
| 4.6. Caracterização das sub-regiões                                     |    |
| 5. Vinho com DO   Vinho Verde                                           | 37 |
| 5.1. História do Vinho Verde                                            |    |
| 5.2. Perfil analítico                                                   |    |
| 5.3. Perfil sensorial                                                   |    |
| 5.4. Vinho Verde Vindima Tardia                                         |    |

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6. Espumantes com DO   Espumante de Vinho Verde e Espumante de Qualidade de Vinho Verde | 41 |
| 6.1. História dos Espumantes de Vinho Verde                                             |    |
| 6.2. Perfil analítico                                                                   |    |
| 6.3. Perfil sensorial                                                                   |    |
| 7. Aguardentes com DO Aguardentes de Vinho Verde                                        | 45 |
| 7.1. História das Aguardentes de Vinho Verde                                            |    |
| 7.2. Perfil analítico                                                                   |    |
| 7.3. Perfil sensorial                                                                   |    |
| 8. Vinho com IG   Vinho Regional Minho                                                  | 49 |
| 8.1. História do Vinho Regional Minho                                                   |    |
| 8.2. Perfil analítico                                                                   |    |
| 8.3. Perfil sensorial                                                                   |    |
| 9. Licoroso, Espumante, Frisante e Aguardentes com IG                                   | 53 |
| 10. Recomendações no serviço                                                            | 57 |
| 11. Gastronomia e Vinho Verde                                                           | 63 |
| 12. Rota dos Vinhos Verdes                                                              | 69 |



# 1.

Comissão de  
Viticultura da  
Região dos  
Vinhos Verdes

# 1. Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Depois da demarcação da região em 1908, foi criada a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) em 1926 (Decreto n.º 12.866) com a finalidade de Redisciplinar e controlar a produção e o comércio dos vinhos da região, nos termos do respetivo regulamento, e de velar pela genuinidade e qualidade do Vinho Verde. Embora tivesse sido constituída como uma entidade de natureza privada, a CVRVV foi equiparada a um organismo de coordenação económica, subordinado ao Estado.

Em 1987, por força do Decreto-Lei n.º 104/87, de 6 de Março, o Governo reconheceu a CVRVV como uma associação privada regional de utilidade pública, bem como a sua atividade de interesse público de disciplina, controlo e defesa da Denominação de Origem Vinho Verde região.

No actual enquadramento institucional do sector vitivinícola, existente desde 2004, a CVRVV foi designada como entidade certificadora para exercer funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à DO «Vinho Verde» e à IG «Minho», pela Portaria n.º 297/2008, de 17 de Abril. Dessa forma, cabe à CVRVV controlar e certificar os produtos com a respetiva DO ou IG, divulgar e promover os produtos que certifica, classificar as parcelas de vinha como aptas à produção dos produtos certificados, controlar as existências, a produção, a circulação e o comércio das uvas e dos produtos vitivinícolas, demandar judicialmente ou participar dos autores das infrações às regras das DO e IG, aplicar sanções disciplinares e colaborar com os organismos oficiais competentes.



## 1.1. Estação Vitivinícola Amândio Galhano

A Estação Vitivinícola Amândio Galhano (EVAG) é um centro de experimentação e investigação vitivinícola criado pela CVRVV em 1984. Localizada em Arcos de Valdevez, em pleno coração do Vale do Lima, ocupa uma propriedade conhecida por Quinta de Campos de Lima, na margem direita do Rio Lima, com uma área de 66 hectares.

Criada com o objetivo de desenvolver a vitivinicultura da Região, a Estação Vitivinícola é uma unidade experimental que através dos seus trabalhos pretende contribuir para a contínua afirmação da Região, apoiando os seus viticultores.

Entre os trabalhos em curso na área da viticultura destacam-se os estudos:

- Seleção clonal das castas principais da Região;
- Novos sistemas de condução de vinha;
- Porta-enxertos;
- Nutrição e fertilização da vinha;
- Fenologia e adaptação cultural das castas regionais.

Estes ensaios são complementados com a componente enológica, através da realização de microvinificações numa moderna adega experimental. Para além do apoio aos estudos vitícolas, a adega experimental desenvolve estudos enológicos em parceria com instituições de ensino e investigação no âmbito da seleção e aplicação de leveduras e do controle da vinificação.

A EVAG tem ainda um papel determinante no domínio da multiplicação vegetativa da videira com especial realce para a produção de videiras já enxertadas, segundo as técnicas mais modernas de produção do enxerto-pronto.

A EVAG representa, assim, um polo fundamental no desenvolvimento e modernização da vitivinicultura da Região.



## 2.

Denominação  
de Origem (DO)  
e Indicação  
Geográfica (IG)

## 2. Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográfica (IG)

### As siglas que simbolizam frescura e qualidade

As DO e IG assumem uma relevância considerável no mercado dos vinhos pela importância da sua função de “garantia da genuinidade” das características dos produtos associadas à sua origem geográfica, que protege os consumidores contra informação errónea e os produtores/comerciantes contra usos abusivos e concorrência desleal. DO é o nome geográfico ou tradicional de uma região que designa um produto vitivinícola:

- originário de uvas provenientes dessa região;
- cuja qualidade ou características se devem, essencial ou exclusivamente, ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;
- e cuja vinificação ocorre no interior dessa região.

IG é o nome geográfico ou tradicional de uma região que designa um produto vitivinícola:

- originário de uvas provenientes em, pelo menos, 85% dessa região;
- cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica (apenas fatores naturais);
- e cuja vinificação ocorre no interior dessa região.

Os produtos vitivinícolas com DO ou IG estão sujeitos a um processo de certificação que garante a conformidade dos produtos com os requisitos definidos nas regras de produção e comércio de cada DO ou IG, através de um controle rigoroso de todas as fases do processo de produção, desde a vinha até ao consumidor.

As regras produção e comércio de uma DO disciplinam os seguintes aspetos: a delimitação da região de proveniência; a natureza do solo; as castas aptas à produção; as práticas culturais e formas de condução; os rendimentos por hectare; os métodos de vinificação; as práticas enológicas; o título alcoométrico volúmico natural mínimo; as características físico-químicas e organolépticas; e disposições particulares sobre apresentação, designação e rotulagem, sempre que necessário.

Por seu turno, as regras de produção e comércio de uma IG são menos exigentes, uma vez que podem definir apenas a delimitação da região de proveniência, as castas e as regras específicas de produção e apresentação, designação e rotulagem, sempre que necessário.

#### 2.1. DO Vinho Verde

A DO Vinho Verde é utilizada nas seguintes categorias de produtos:

- Vinho, branco, tinto e rosado, designado “Vinho Verde”;
- Vinho espumante branco, tinto e rosado, designado “Espumante de Vinho Verde”;
- Aguardentes vínica e bagaceira, designadas “Aguardente Vínica de Vinho Verde” e “Aguardente Bagaceira de Vinho Verde”, respectivamente;
- Vinagre de vinho, branco, tinto e rosado, designado “Vinagre de Vinho Verde”.

O termo “Denominação de Origem Controlada” (ou “DOC”) é a menção tradicional utilizada na rotulagem e publicidade dos produtos vitivinícolas certificados com uma DO.

#### 2.2. IG Minho

Os produtos certificados com IG Minho devem ser obtidos exclusivamente a partir de uvas provenientes da área de produção delimitada pelas regras de produção e comércio da IG Minho. Esta área de produção coincide com a região demarcada da DO Vinho Verde.

A IG Minho é utilizada nas seguintes categorias de produtos:

- Vinho branco, tinto e rosado, designado “Vinho Regional Minho”;
- Vinho licoroso, branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Vinho espumante branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Vinho espumante de qualidade, branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Vinho frisanter branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Vinho frisanter gaseificado, branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012);
- Aguardente vínica e bagaceira (desde 22/11/2012)
- Vinagre de vinho, branco, tinto e rosado (desde 22/11/2012).

O termo “Vinho Regional Minho” é a menção tradicional utilizada na rotulagem e publicidade dos produtos vitivinícolas certificados com uma IG.

O vinho com IG Minho (Vinho Regional Minho) representa aproximadamente 10% do total da produção da região.



# 3.

O Processo de  
Certificação na  
região

# 3. O Processo de Certificação na região

## 3.1. Como tudo se combina para criar um Selo de Origem

A certificação dos produtos com DO Vinho Verde ou com IG Minho é um processo que, numa abordagem geral, inclui quatro fases:

- Inscrição do Operador Económico (OE) na CVRVV como engarrafador;
- Aprovação de rotulagem com a respetiva marca;
- Controle do produto a certificar, nomeadamente através de análises físico-químicas e sensoriais;
- Atribuição dos selos de garantia.

O Laboratório da CVRVV é um laboratório oficial desde 1926 e está acreditado segundo a NP EN ISO/IEC 17025, competindo-lhe realizar análise físico-químicas e sensoriais das amostras de vinhos, espumantes, licorosos, frisantes, aguardentes e vinagres da região.

No processo de certificação dos produtos com DO Vinho Verde ou IG Minho é verificada a conformidade dos produtos com os requisitos definidos nas regras de produção e comércio da DO e da IG sobre os seguintes aspectos:

- Área geográfica de produção;
- Tipos de solos das vinhas;
- Castas aptas à produção;
- Práticas culturais e formas de condução (as tradicionais e recomendadas pela CVRVV);
- Rendimentos por hectare;
- Métodos e práticas de vinificação;
- Práticas enológicas;
- Título alcoométrico volúmico natural mínimo;
- Caraterísticas físico-químicas e organoléticas;
- Instalações de vinificação, destilação, armazenagem e pré-embalagem;
- Inscrição de acordo com as normas gerais do Instituto da Vinha e do Vinho e com os procedimentos internos da CVRVV;
- Circulação e comercialização;
- Rotulagem a utilizar nos recipientes.

## 3.2. Certificado, da vinha ao copo

Os produtos com DO Vinho Verde ou IG Minho estão sujeitos a um rigoroso processo de certificação que garante o cumprimento, desde a vinha até ao copo, dos requisitos definidos quanto à produção e à comercialização dos produtos que determinam as características dos produtos associadas à sua origem geográfica,

A garantia da genuinidade da DO Vinho Verde ou IG Minho é dada pela certificação, cujo símbolo é Selo de Garantia.





# 4.

Área de  
Produção da DO  
Vinho Verde e  
da IG Minho

# 4. Área de Produção da DO Vinho Verde e da IG Minho

## A Região Demarcada, a qualidade vem de um lugar único

*“No vasto território do Noroeste de Portugal, um manto verde e exuberante desce das serras, cobre os vales interiores, prolonga-se pelas planícies e estende-se até ao mar. (...) no horizonte mais vasto da paisagem, o verde impõe-se como a marca maior da identidade de toda a região.”*  
Manuel Carvalho

A área de produção da DO Vinho Verde foi originariamente demarcada por força da Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e a área de produção da IG foi delimitada em 1993 na Portaria nº112/93, de 30 de Janeiro. As duas áreas de produção coincidem em termos geográficos.

A atualmente a Região dos Vinhos Verdes estende-se por todo o noroeste de Portugal, numa altitude inferior aos 700 metros, na zona tradicionalmente conhecida como “Entre-Douro-e-Minho”, ocupando uma área total de cerca de 16.000 ha de vinha, o que corresponde a cerca de 15% da área vitícola portuguesa. Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos:

- A norte o rio Minho que estabelece parte da fronteira com a Espanha;
- A sul o rio Douro e as serras da Freita, Arada e Montemuro;
- A este as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão;
- A oeste o Oceano Atlântico.

As zonas montanhosas a este e a sul constituem a separação natural entre o Entre-Douro e as zonas do país mais interiores de características mais mediterrânicas.

Principais números da Região:

- 16.000 ha de vinha
- 16.000 viticultores
- 370 engarrafadores
- 1.400 marcas de vinho
- 45 castas permitidas para a DO Vinho Verde e 67 castas permitidas para IG Minho

### 4.1. Clima e Relevo

- 9 sub-regiões para a DO Vinho Verde
- 80 milhões de litros de produção anual
- Mais de 100 mercados de exportação

O clima da região é fortemente condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial. O aspeto mais marcante é o regime anual de chuvas, que se caracteriza por totais anuais bastante elevados (em média 1200 mm) e por uma distribuição irregular ao longo do ano, concentrada no Inverno e na Primavera.

O verão e outono são principalmente quentes e secos. Temperaturas extremamente altas ou baixas são raras no noroeste de Portugal, o que se traduz num clima ameno.

Topograficamente, a região é um enorme anfiteatro que começa na costa e aumenta a altitude no interior. Toda a região está orientada para o Oceano Atlântico. Esse fenómeno é reforçado pela orientação dos principais rios. Estes correm de este a oeste, facilitando a penetração dos ventos atlânticos. Essa influência atlântica reflete-se na qualidade e elegância dos vinhos desta região, em combinação com os solos predominantemente graníticos, o clima ameno e as chuvas frequentes. Com base nos diferentes tipos de solo e microclimas, a região pode ser dividida em nove sub-regiões. Os principais rios que atravessam e moldam a viticultura da região são, de norte para sul, Minho, Lima, Cávado, Ave, Sousa, Tâmega e Douro.



### 4.2. Geologia e Solos

Sob o ponto de vista geológico, os solos são na sua maioria de origem granítica, existindo duas estreitas faixas de origem xistosa que atravessam a Região no sentido sudeste-noroeste, com origem a sul do rio Douro, uma do período silúrico, onde aparecem formações carboníferas e de lousa, e outra de xistos do período arcaico.

O solo caracteriza-se, regra geral, por baixa profundidade e heterogeneidade, o que obriga à escolha dos solos que possuem maior aptidão vitícola, como sejam os solos medianamente profundos, com boa drenagem interna.

4.3. Viticultura: sistemas de condução de vinha

As vinhas caracterizam-se pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução. A dispersão da vinha coincide com os vales dos rios uma vez que é aí que as vinhas em meia encosta revelam todo o seu potencial, coincidindo com o local onde as populações se fixaram ao longo dos séculos.

Sistemas de Condução de Vinha Tradicionais

Um dos traços mais típicos da paisagem do noroeste de Portugal consiste nas ramadas que cobrem os caminhos e nas videiras entrelaçadas com árvores nas bordas dos campos. Há alguns vinhos, muito poucos, provêm ainda dessas videiras e o seu carácter está tão ligado às condições naturais da Região como a essas formas de instalação de vinha.

Os sistemas tradicionais de condução de vinha mais comuns são:

- Uveiras - vinhas que trepam as árvores.
- Arjões - vinhas que passam de árvore em árvore.
- Bordadura - vinhas dispostas à volta dos campos agrícolas.
- Ramadas - estruturas horizontais, de ferro ou de madeira e arame e assentes sobre esteios, geralmente de granito.

Sistemas de Condução de Vinha Modernos

A instalação de vinhas modernas na Região dos Vinhos Verdes requer estruturas de suporte diferentes de qualquer outra região. De fato, e para que as características destes vinhos se mantivessem, os sistemas de condução modernos foram concebidos para facilitar os amanhos das vinhas e melhorar as condições de produção, sem alterar os princípios tradicionais da cultura da vinha.

Um dos fatores que tradicionalmente prejudica os agricultores desta Região é a maturação tardia das uvas, em virtude da grande exuberância vegetativa das vinhas, o que provoca ensombramentos. Os novos sistemas de condução permitem que se atinjam bons pontos de maturação mais precocemente. Este é um aspeto no qual a Região tem apostado fortemente, nomeadamente com a atividade da Estação Vitivinícola Amândio Galhano (ver ponto 1.2) e que se reflete de forma marcante na qualidade crescente dos seus vinhos.

Os sistemas modernos de condução de vinha mais comuns são:

- Bardo - sistema de condução de vinha contínua baixa mais antigo na região.
- Cordão - ascendente e/ou retumbante.
- Ramadas - estruturas horizontais, de ferro ou de madeira e arame e assentes sobre esteios, geralmente de granito.



4.4. Vinificação

Algumas características importantes de um vinho começam a ser definidas no momento em que se colhe a uva. Neste sentido, torna-se muito importante determinar com a maior exatidão, que as modernas tecnologias propiciam, a data da vindima.

A data da vindima deve ser determinada por vários fatores, entre os quais se salienta a previsão do álcool provável do vinho e da acidez. É sabido que, à medida que a uva vai transformando os seus ácidos em açúcares, a acidez vai diminuindo e o álcool provável vai aumentando.

Cada casta tem o seu ponto de equilíbrio e mesmo cada produtor pode determinar qual a relação que mais se adequa ao perfil de vinho que pretende produzir.

Os vinhos brancos são obtidos por fermentação alcoólica do mosto de uvas brancas geralmente a temperatura baixa (inferior a 20 °C) e controlada, sem a presença dos outros elementos que compõem o cacho, nomeadamente das películas. Este mosto é obtido por prensagem das uvas que, depois de decantar, ou seja, de deixar sedimentar as substâncias sólidas mais pesadas, é trasfegado para novo recipiente onde vai fermentar.

Os vinhos tintos sofrem um processo de vinificação ligeiramente diferente, uma vez que o mosto de uvas tintas fermenta nos lagares, nas cubas (ou em autovinificadores) na presença das películas, que vão transmitir ao vinho parte da cor e da adstringência. Este método chama-se curtimenta.

Os vinhos rosados são produzidos exclusivamente a partir de uvas tintas, vinificadas de forma semelhante aos vinhos brancos.

A fermentação alcoólica é o processo biológico pelo qual as leveduras transformam os açúcares em álcool (etanol) e dióxido de carbono, com libertação de energia. No caso do vinho, os açúcares provenientes das uvas são a glicose e a frutose. Atualmente, é comum adicionar leveduras para que o processo se inicie. Nesses casos, tanto se pode recorrer a leveduras selecionadas por entidades credíveis (a CVRVV contribui para essa seleção), como produzir, logo no início da vindima, uma quantidade de leveduras a partir de mostos próprios. Ao fermentar, o mosto liberta calor e eleva a sua temperatura, sendo necessário proceder ao controlo da mesma.

A fermentação malolática é uma etapa que sucede à fermentação alcoólica. Manifesta-se pela libertação de gás carbónico durante a transformação do ácido málico em ácido láctico.

Durante a fermentação malolática a acidez total do vinho diminui, podendo formar-se compostos aromáticos nem sempre desejáveis. Neste sentido, esta transformação não é favorável às qualidades organoléticas de todos os vinhos, dependendo do próprio vinho e também das condições em que o fenómeno ocorre. Apesar de tornar os vinhos mais suaves, a fermentação malolática provoca uma diminuição dos aromas primários provenientes das uvas, sendo essa a razão pela qual muitos enólogos evitam a sua ocorrência nos vinhos brancos da região de perfil tradicional, que se desejam, no geral, refrescantes e aromáticos. A fermentação malolática é principalmente encorajada nos vinhos tintos da região, cuja qualidade depende mais da sua complexidade do que da sua intensidade de aromas.

#### 4.5. Castas

À custa da sua antiguidade nesta região e pelo fato de terem surgido apenas no noroeste ibérico, há muitas castas que são consideradas autóctones. Por um lado, é um dos fatores que traduz com maior intensidade a especificidade dos vinhos da região e por outro, contribui para a distinção das sub-regiões. Em alguns casos, a sua cultura esteve mesmo confinada em exclusivo a certas sub-regiões.

Com as 45 castas permitida Região para a DO Vinho Verde, os produtores podem dar asas à sua criatividade. E eles assim fazem! Em alguns vinhos, eles mostram a tipicidade de uma única casta. Noutros, criam harmonias intrigantes a partir de várias castas, expandindo assim o estilo leve e fresco do Vinho Verde para várias dimensões. Quer exemplos da ampla gama de sabores e aromas diferentes? Azal e Loureiro dão origem a vinhos brancos aromáticos e elegantes, enquanto o Avesso fornece vinhos mais intensos e cheios, e o Alvarinho origina vinhos brancos complexos e estruturados.

A mais recente legislação sobre as castas em cultura região para a DO Vinho Verde (Portaria n.º 668/2010, de 11 de agosto, com as devidas actualizações) define as castas permitidas para os produtos com direito à a DO Vinho Verde, que . As castas que podem ser mencionadas com destaque na rotulagem são as seguintes:

## Principais Castas

### Tintas

- Alvarelhão (Brancelho)
- Amaral
- Borraçal
- Espadeiro
- Padeiro
- Pedral
- Rabo-de-Anho
- Vinhão

### Brancas

- Alvarinho
- Arinto (Pedernã)
- Avesso
- Azal
- Batoca (Alvaraça)
- Loureiro
- Trajadura (Treixadura)

## Outras Castas

### Tintas

- Alicante Bouschet
- Baga
- Docal
- Doce
- Espadeiro-Mole
- Grand Noir
- Labrusco
- Mourisco
- Pical (piquepoul noir)
- Sezão
- Touriga-Nacional
- Trincadeira (Tinta-Amarela,
- Trincadeira Preta)
- Verdelho Tinto
- Verdial Tinto

### Brancas

- Cainho
- Cascal
- Diagalves
- Esganinho
- Esganoso
- Fernão-Pires (Maria Gomes)
- Folgasão
- Gouveio
- Lameiro
- Malvasia-Fina
- Malvasia-Rei
- Pintosa
- Sercial (Esgana-Cão)
- Tália ( Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano)

Para produtos com IG Minho estão previstas mais 23 castas, não permitidas para vinhos com DO Vinho Verde:

**Brancas:** Chardonnay, Chenin, Colombard (Semilão), Müller Thurgau, Pinot Blanc, Rabo-de-Ovelha, Riesling, Sauvignon (Sauvignon Blanc), Verdelho, Viognier, Viosinho

**Tintas:** Alfrocheiro, Aragonez (Tinta-Roriz, Tempranillo), Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon, Castelão, Jaen (Mencia), Merlot, Pinot-Noir, Syrah (Shiraz), Tinta-Barroca.

**Rosadas:** Gewürztraminer, Pinot-Gris ( Pinot-Grigio)

Os produtos com DO Vinho Verde que indiquem na rotulagem o nome de uma sub-região apenas podem ser obtidos a partir de castas previstas para a respetiva sub-região, de entre as seguintes castas tradicionalmente utilizadas para DO Vinho Verde:

## Principais Castas



### Alvarinho

Casta cultivada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço, mas dada a sua elevada qualidade tem sido levada para outros pontos da região e do país. O vinho caracteriza-se por uma cor amarelo citrino descorado até ao amarelo palha carregado. Aroma intenso, distinto e complexo, que vai desde o marmelo, pêssego, banana, limão, maracujá e litchia. Os vinhos mais jovens revelam notas de pera e até melão. O sabor é complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado, persistente e com notas minerais que contribuem para a frescura característica.

A casta Alvarinho apresenta grande potencial de guarda e evolução em garrafa. Por vezes com nuances de fermentação e estágio em barrica, mantendo sempre um lado fresco. Com o tempo a casta adquire aromas a laranja madura, marmelo, notas de avelã, noz (carácter amendoado) e mel (carácter caramelizado).



### Arinto (Pedernã)

Casta cultivada por toda a Região (não recomendada na sub-região de Monção e Melgaço). Conhecida como Arinto de Bucelas, atinge o seu mais elevado nível de qualidade nas zonas interiores da região. Os vinhos são de cor citrina a palha, apresentam aroma rico, do frutado dos citrinos e pomóideas (maçã madura e pêra) ao floral (lantanas). O sabor é fresco, mineral com um toque salino, harmonioso e persistente.

Apresenta grande potencial de guarda, com o tempo a casta adquire notas de compota de pêssego.



### Loureiro

Casta cultivada em quase toda a região e melhor adaptada às zonas do litoral, não sendo recomendada apenas nas sub-regiões mais interiores como Amarante, Basto e Baião. Antiga e de alta qualidade, produz vinhos de cor citrina até ao amarelo palha. Carácter frutado, desde citrino (limão) e maçã verde, 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. Casta bastante versátil.



### Batoca

Casta de área de cultivo restrita à sub-região de Basto, onde atinge o seu melhor potencial de qualidade. Em anos favoráveis, produz vinhos não elementares com médio a alto teor alcoólico e baixa acidez total, com aromas simples e pouco intensos, com sabor macio.

### Avesso

Casta cultivada particularmente na sub-região de Baião, mas dada a sua alta qualidade, tem sido cultivada em sub-regiões limítrofes como a de Amarante, Paiva e Sousa. Produz vinhos de cor intensa, palha aberta, com reflexos esverdeados, aroma misto entre o frutado (laranja e pêssego), o amendoado (frutos secos) e o floral, sendo o carácter frutado dominante, delicado, subtil e complexo. O sabor é frutado, intenso, fresco, harmonioso, encorpado e persistente. Carácter salgado e de grande estrutura, crocante e volumoso. Estas potencialidades de aroma e sabor revelam-se somente alguns meses após a vinificação.

Grande potencial de guarda. Mesmo com a evolução mantem notas de fruta branca (marmelo, pera) com excelente volume de boca.

### Azal

Casta cultivada particularmente em zonas do interior onde amadurece bem e atinge o seu nível de qualidade quando plantada em terrenos secos e bem expostos das sub-regiões de Amarante, Basto, Baião e Sousa. Produz vinhos de cor amarela citrina descorada até ao marmelo citrino mais intenso. Aroma frutado (lima, limão por vezes toranja e maçã verde) . 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.

### Trajadura

Casta cultivada por toda a região (não recomendada na sub-região de Baião), de boa qualidade, produz vinhos de cor amarelo citrino descorado ao amarelo palha dourado. Aroma a frutos maduros (maçã, pera e pêssego), com domínio da maçã verde em anos frios. Na boca apresenta um carácter frutado, sabor macio, redondo, com uma acidez moderada e bastante elegante.

## Principais Castas



### Amaral

Casta de pouca expansão, sendo mais cultivada na zona sul da Região, mas que dada a sua qualidade encontra-se hoje recomendada para a maior parte das sub-regiões (exceto nas de Monção e Melgaço e Lima). Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido tartárico, quando comparados com os do Vinhão, Borraçal e Espadeiro, dando vinhos de cor intensa, vermelho rubi, com aroma fresco e encorpados.



### Borraçal

Casta de grande expansão é cultivada em toda a região e recomendada em todas as sub-regiões. Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido málico e na acidez total, comparativamente com o Amaral, Vinhão e Espadeiro, dando vinhos de cor vermelha rubi, com aroma vivo, equilibrados e saborosos.



### Pedral

Casta de pouca expansão na Região, sendo recomendada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço, embora apareça esporadicamente em outras sub-regiões com outro nome. Produz mostos medianamente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi clara a rubi (como o Espadeiro), com aroma e sabor frescos..



### Rabo-de-Anho

Casta de muito pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na subregião de Basto, onde consegue amadurecer, pois é a casta mais tardia de todas. Produz mostos naturalmente pobres em açúcares, dando vinhos de cor rubi, de aroma e sabor neutros. Utilizada em vinhos tintos de lote.



### Espadeiro

Casta de excelência para os vinhos rosados da região. Produz vinhos de cor desde o rosa pálido a rosado intenso à “casca de cebola” até ao salmão para as tonalidades “laranjas”. Em vinhos tintos apresenta cor rubi clara e rubi. Aroma fresco com toques de frutos silvestres, sobretudo morango, por vezes cerejas e nuances de fruta tropical. Apresenta um sabor intenso, carácter frutado (morango intenso e notas de groselha), grande frescura, com final de boca fresco e de média duração.



### Padeiro

Cultivada particularmente na sub-região de Basto, sendo hoje também recomendada nas sub-regiões do Ave e do Cávado. Produz vinhos de cor rosado claro a rosado carregado. Aromas a frutos vermelhos (morango e framboesa), com tendência a aromas doces (goiabada fresca) que lembram “rebuçado”. Casta com um carácter frutado dominante, sabor harmonioso, saboroso e persistente. Evolui para notas florais ligeiras e por vezes ameixa madura.



### Vinhão

Casta de grande expansão é cultivada em toda a Região pela sua qualidade e dado ser a única casta regional tintureira. Produz vinhos de cor intensa, vermelho granada, de aroma intenso a frutos vermelhos bem maduros como a groselha, amora preta, framboesas e, por vezes, carácter florar 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 com uma pequena adstringência.



### Alvarelhão

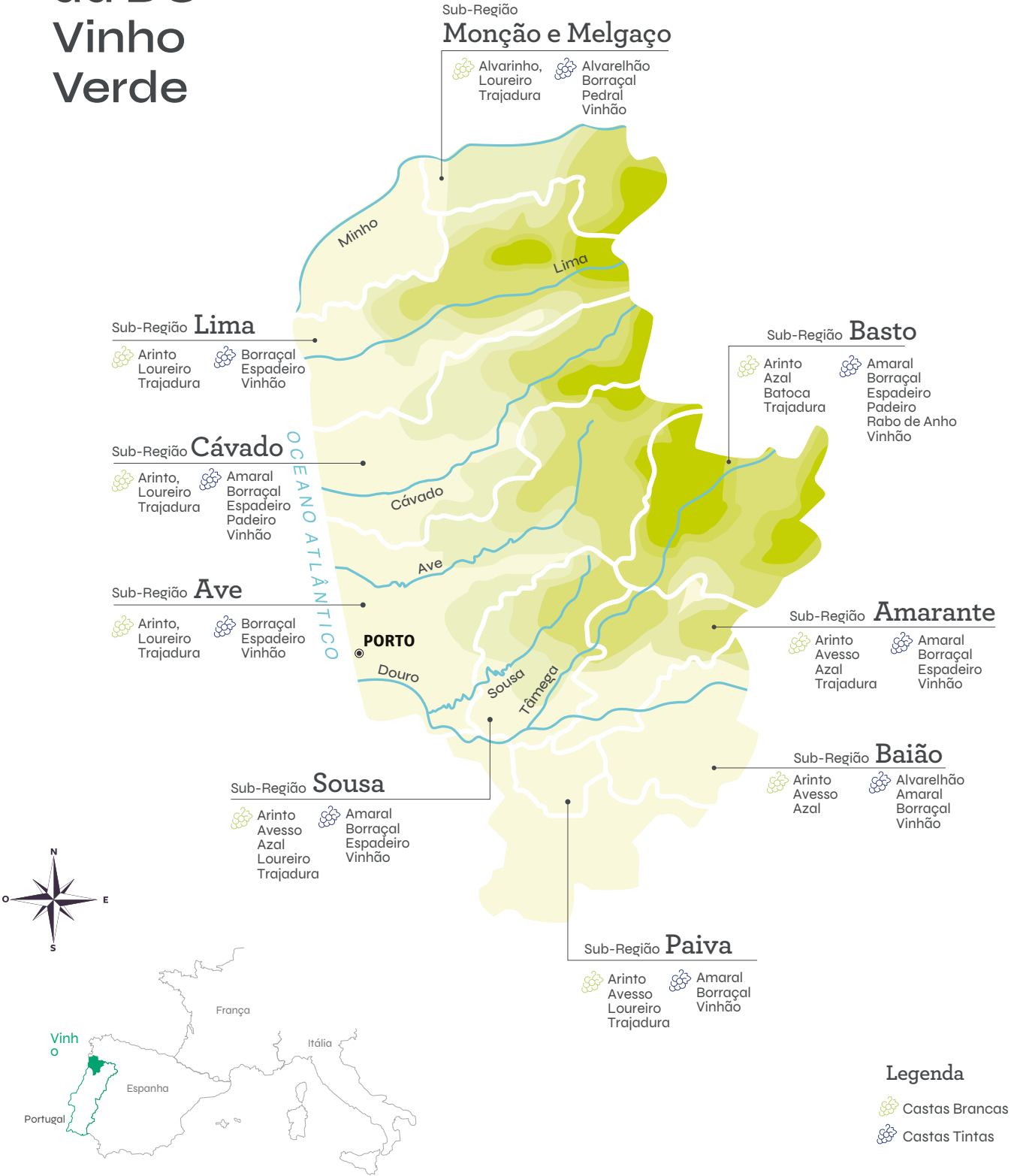
Casta de pouca expansão na Região, sendo cultivada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço e recomendada na sub região de Baião. É conhecida por Alvarelhão devido à sua proximidade ao Douro onde esta casta é cultivada com esse nome. Produz mostos naturalmente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado a frutos vermelhos, harmoniosos e saborosos.

4.6. Caracterização das sub-regiões

Numa região vinícola tão extensa quanto a dos Vinhos Verdes, há diferenças no cultivo, microclima, castas e modos de condução, de tal modo que a região é dividida em nove sub-regiões, cada uma com as suas características próprias:

- **Amarante:** concelhos de Amarante e Marco de Canaveses;
- **Ave:** concelhos de Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão, Póvoa de Varzim, Santo Tirso, Trofa, Vila do Conde e Vizela, exceto as freguesias de Santa Eulália e de Vizela (Santo Adrião);
- **Baião:** concelhos de Baião, Resende (exceto a freguesia de Barrô) e Cinfães (exceto as freguesias de Travanca e Souselo);
- **Basto:** concelhos de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
- **Cávado:** concelhos de Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares e Terras de Bouro;
- **Lima:** concelhos de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca e Arcos de Valdevez;
- **Monção e Melgaço:** concelhos de Monção e Melgaço;
- **Paiva:** concelho de Castelo de Paiva e, no concelho de Cinfães, as freguesias de Travanca e Souselo;
- **Sousa:** concelhos de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, no concelho de Valongo a União das freguesias de Campo e Sobrado e, no concelho de Vizela, as freguesias de Santa Eulália e Vizela (Santo Adrião).

Mapa da DO Vinho Verde



Os produtos com DO Vinho Verde que indiquem na rotulagem o nome de uma sub-região apenas podem ser obtidos a partir das seguintes castas previstas para a respetiva sub-região:



**Sub-região de Amarante**

Localizada no interior da Região, a sub-região de Amarante encontra-se protegida da influência do Atlântico e a uma altitude média elevada, pelo que as amplitudes térmicas são superiores à média da Região e o Verão mais quente. Estas condições favorecem o desenvolvimento de algumas castas de maturação mais tardia: Azal e Avesso (brancas), Amaral e Espadeiro (tintas). O solo é granítico, tal como na maior parte da Região. Os vinhos brancos apresentam habitualmente aromas frutados e um título alcoométrico superior à média da Região. Mas é dos tintos que vem a fama da sub-região de Amarante, uma vez que as condições edafo-climáticas referidas favorecem uma boa maturação das uvas, sobretudo da casta Vinhão, o que permite obter vinhos com cor carregada e muito viva, apreciada pelo consumidor regional.

**Sub-região do Ave**

Na sub-região do Ave a vinha está implantada um pouco por toda a bacia hidrográfica do rio Ave, numa zona de relevo bastante irregular e baixa altitude, pelo que fica mais exposta a ventos marítimos. Assim, o clima caracteriza-se por baixas amplitudes térmicas e índices médios de precipitação. Neste contexto, esta sub-região é sobretudo uma zona de produção de vinhos brancos, com um frescor vivo e notas florais e de fruta citrina. Por toda a sub-região encontram-se as castas Arinto e Loureiro, adequadas a este tipo de clima ameno, devido a maturação média, nem precoce nem tardia. Há ainda a considerar a casta Trajadura que, por amadurecer precocemente, é mais macia, completando na perfeição um lote de vinho com Arinto e Loureiro.

**Sub-região de Baião**

A sub-região de Baião encontra-se no limite da Região dos Vinhos Verdes com a Região do Douro. Localiza-se no interior da Região a uma altitude intermédia, condições que criam um clima menos temperado, com Invernos mais frios e menos chuvosos, e meses de Verão mais quentes e secos. Estas características permitem o amadurecimento correto das castas de maturação mais tardia, por exemplo o Azal e o Avesso (brancas) e o Amaral (tintas), com maiores exigências de calor no final do ciclo. Esta sub-região tem-se afirmado na produção de vinhos brancos de grande notoriedade a partir da casta Avesso, juntando aroma intenso e frutado a uma acidez viva.

**Sub-região de Basto**

A sub-região de Basto é a mais interior da Região, encontrando-se a uma altitude média elevada, estando por isso resguardada dos ventos marítimos. O clima é mais agreste, Inverno frio e muito chuvoso (tirando o vale do Lima é onde mais chove em toda Região) e o Verão bastante quente e seco, favorecendo castas de maturação tardia como é o Azal (branca), o Espadeiro e o Rabo-de-Anho (tintas). É nesta zona que a casta Azal atinge o seu máximo potencial e permite obter vinhos muito particulares, com aroma a limão e maçã verde, muito frescos. Existe ainda uma considerável produção de Vinhos Verdes tintos que apresentam muita vinosidade e uma boca cheia e refrescante. Existe ainda uma considerável produção de Vinhos Verdes tintos que apresentam muita vinosidade e uma boca cheia e refrescante.

**Sub-região do Cávado**

Tal como na sub-região do Ave, na sub-região do Cávado a vinha está localizada um pouco por toda a bacia hidrográfica do rio que lhe deu o nome, bastante exposta aos ventos marítimos, numa zona de relevo irregular e a uma baixa altitude. Estes fatores implicam um clima ameno, sem grandes amplitudes térmicas e com uma pluviosidade média anual intermédia. Nesta sub-região além dos solos graníticos, existe uma faixa de solos de origem xistosa, não sendo no entanto a sua abrangência significativa. Este clima é adequado à produção de vinhos brancos, sobretudo das castas Arinto, Loureiro e Trajadura, que se adaptam na perfeição a estas condições. São vinhos com uma acidez moderada e notas de frutos citrinos e pomóideas (maçã madura e peras). Os vinhos tintos produzidos no vale do Cávado são na sua maioria lotes de Vinhão e Borraçal, apresentam uma cor intensa vermelho granada e revelam aromas a frutas frescas. Na boca evidenciam toda a frescura climática da sub-região onde são produzidos.



**Sub-região do Lima**

Em termos de amplitudes térmicas a sub-região do Lima está numa posição intermediária relativo às restantes sub-regiões. No entanto, é onde a precipitação atinge valores mais altos. A altitude a que a vinha se encontra plantada é variável e aumenta do litoral para o interior, onde o relevo também é mais irregular, originando alguns microclimas no interior do vale do Lima, existindo por vezes referências a baixo Lima e alto Lima. Tal como na sub-região do Cávado, além dos solos graníticos, existe uma faixa de solos de origem xistosa, não sendo no entanto a sua abrangência significativa. Os vinhos brancos mais afamados desta sub-região são produzidos a partir da casta Loureiro. Os aromas são finos e elegantes e vão desde o citrino (limão) até ao floral (rosa). As castas Arinto e Trajadura encontram-se também bem disseminadas neste local, pois adaptam-se bem a climas amenos influenciados pelos ventos marítimos. Os vinhos tintos são produzidos principalmente a partir da casta Vinhão e Borraçal. Habitualmente,

é nas zonas mais interiores desta sub-região que os vinhos tintos apresentam um melhor potencial, devido às condições climáticas que condicionam a maturação.

**Sub-região de Monção e Melgaço**

A sub-região de Monção e Melgaço possui um microclima muito particular para as castas Alvarinho (branca) e Pedral (tinta) e divide com a sub-região de Baião a recomendação para o Alvarelhão (tinta), três castas de maturação precoce. Nesta sub-região os solos são de origem granítica, existindo em alguns locais faixas com calhau rolado. Este microclima caracteriza-se por Invernos frios com precipitação intermédia, ao passo que os Verões são bastante quentes e secos, o que denota uma influência atlântica limitada. A sub-região desenvolveu-se à volta da margem sul do rio Minho numa zona de meia encosta. Os vinhos extremes da casta Alvarinho são o ex-libris da sub-região de Monção e Melgaço.



**Sub-região de Paiva**

A sub-região do Paiva está, a par com a do Lima, numa posição intermédia relativamente às amplitudes térmicas e temperaturas altas de Verão que se verificam na Região. Pelo contrário, já não está no grupo das sub-regiões com maiores índices de precipitação, uma vez que não está tão exposta à influência no mar, está mais no interior e a uma altitude superior. Será por esta razão que as castas tintas Amaral e, sobretudo, Vinhão, atingem estados ótimos de maturação e produzem alguns dos Vinhos Verdes tintos mais prestigiados de toda a Região. Relativamente aos vinhos brancos, são obtidos a partir das castas Arinto, Loureiro e Trajadura, adaptadas a climas temperados e, por isso, comuns a quase toda a Região dos Vinhos Verdes, mas aqui com uma aliada que é o Avesso, casta mais característica das sub-regiões interiores.

**Sub-região do Sousa**

Tal como nas sub-regiões do Ave e do Cávado, o clima é ameno, as amplitudes térmicas são baixas, assim como o número de dias de forte calor durante o Verão. Relativamente à pluviosidade, também se caracteriza por estar abaixo da média. Esta pode ser considerada uma sub-região de transição, uma vez que não está diretamente exposta à influência atlântica, no entanto, esta influência faz-se sentir devido ao relevo pouco acentuado. Trata-se de uma zona interior mas sem Invernos fortes e Verões muito quentes. As castas principais são as típicas dos locais mais amenos, Arinto, Loureiro e Trajadura, às quais se juntam o Azal e Avesso que têm uma maturação mais exigente. Relativamente aos Vinhos Verdes tintos vinificam-se as castas Borraçal e Vinhão, disseminadas por toda a Região, e ainda o Amaral e o Espadeiro. Este último muito utilizado para a produção de vinhos rosados.





# 5.

Vinho com  
DO | Vinho  
Verde

# 5. Vinho com DO | Vinho Verde

## HÁ MUITO MAIS NO VINHO VERDE DO QUE IMAGINA

Os Vinhos Verdes são únicos! Esta diferença resulta das características naturais da sua região de produção, das suas castas autóctones, e de uma larga experiência e tradição no cultivo da vinha e produção do vinho. Aproveitando diferentes microclimas, castas autóctones e variações no tipo de solos, a Região dos Vinhos Verdes produz uma grande diversidade de vinhos. Há na família dos Vinhos Verdes, vinhos jovens, leves e frescos, com baixo teor alcoólico, mas também vinhos sofisticados, com grande potencial de guarda, aromas e sabores complexos, intensos e minerais.

Se do microclima de Monção & Melgaço, berço da casta Alvarinho, resultam Vinhos Verdes secos e encorpados, com um aroma subtil, fresco e complexo e carácter mineral, das sub-regiões do Lima, Cávado e Ave, cuja principal casta é a deliciosa Loureiro, embora a Arinto e a Trajadura também sejam frequentemente utilizadas, resultam vinhos frescos e aromáticos, muitas vezes com um perfume citrino e de flor. As sub-regiões montanhosas de Basto e Sousa também produzem vinhos leves a partir de várias castas. Nas sub-regiões de Amarante e Baião, a casta Avesso origina vinhos brancos secos e frescos com aromas ricos e um carácter mineral. Amarante e Paiva, esta última a sul do rio Douro, são muito reconhecidas pelos seus Vinhos Verdes tintos.

Vinho Verde é sinónimo de diversidade, porque o clima e as castas autóctones permitem produzir uma infinidade de vinhos diferentes, de todas as cores e estilos. O resultado: uma ampla variedade de vinhos diferentes, elegantes e gastronómicos, os companheiros perfeitos para uma refeição.

### 5.1. História do Vinho Verde

As mais antigas referências históricas que se conhecem da existência de vinho no que hoje é a Região dos Vinhos Verdes são dos romanos Séneca (filósofo) e Plínio (naturalista) e da legislação de Dominiciano, nos anos 96-51 a.C.. Foi no noroeste, no coração mais povoado de Portugal desde os tempos da alta idade média, que a densa população cedo se espalhou pelas leiras de uma terra muito retalhada. A partir do século XII existem já muitas referências à cultura da vinha, cujo incremento partiu da iniciativa das corporações religiosas a par da contribuição decisiva da Coroa Portuguesa.

A viticultura terá permanecido incipiente até aos séculos XII-XIII, altura em que o vinho entrou definitivamente nos hábitos das populações do Entre-Douro-e-Minho. A própria expansão demográfica e económica, a intensificação da mercantilização da agricultura e a crescente circulação de moeda, fizeram do vinho uma importante e indispensável fonte de rendimento. Embora a sua exportação fosse ainda muito limitada, a história revela-nos que terão sido os Vinhos Verdes os primeiros vinhos portugueses conhecidos nos mercados europeus (Inglaterra, Flandres e Alemanha), principalmente os das regiões de Monção e Melgaço e da Ribeira de Lima. A orientação para a qualidade e a regulamentação da produção e comércio do Vinho Verde surgiram no início do século XX, tendo a Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e o Decreto de 1 de Outubro do mesmo ano, demarcado pela primeira vez a Região dos Vinhos Verdes.

### 5.2. Perfil analítico

O Vinho Verde possui diferentes perfis analíticos, distinguindo-se os vinhos de casta, os vinhos com indicação de sub-região e os vinhos com indicação de designativos de qualidade. No quadro seguinte apresentam-se os principais perfis.

|                            | Álcool adquirido<br>(teor alcoólico)<br>% vol | Álcool total<br>(teor alcoólico e açúcar<br>residual) % vo l | Acidez fixa<br>g/L de ácido<br>tartárico |
|----------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Vinho Verde“clássico”      | Mínimo 8.0<br>Máximo 11.5                     | Mínimo 8.5<br>Máximo 14.0                                    |                                          |
| Vinho Verde com sub-região | Mínimo 9.0                                    | Máximo 14.0                                                  | Mínimo 4.5                               |
| Vinho Verde Alvarinho      | Mínimo 11.5                                   | Máximo 14.0                                                  |                                          |

Os vinhos classificam-se, conforme a concentração de açúcar residual, nas seguintes categorias:

- **Seco** ≤ 4 g/L ou ≤9 g/L \*
- **Meio seco ou Adamado** ≤ 12 g/L ou ≤ 18 g/L \*\*
- **Meio doce** ≥ 12 g/L ou ≥ 18 g/L \*\* e ≤ 45 g/L
- **Doce** ≥ 45 g/L

\* se acidez total (em g/L ác. tartárico) não for inferior em mais de 2 g/L ao teor de açúcar residual  
\* \* se acidez total (em g/L ác. Tartárico) não for inferior em mais de 10 g/L ao teor de açúcar residual

### 5.3. Perfil sensorial

Os **Vinhos Verdes brancos** jovens apresentam cor citrina ou palha, aromas ricos, frutados e florais, dependendo das castas que lhes dão origem. Na boca são harmoniosos, intensos e evidenciam uma grande frescura. Os **Vinhos Verdes envelhecidos** exibem uma cor dourada, com aromas de fruta mais madura como o marmelo e mel. Na boca, temos mais complexidade e estrutura, um vinho mais redondo, gordo e persistente. Os **Vinhos Verdes rosé** revelam uma cor levemente rosada ou carregada, aromas jovens, frescos, lembrando frutos vermelhos. O sabor é harmonioso, fresco e persistente. Os **Vinhos Verdes tintos** apresentam cor vermelha intensa e, por vezes, espuma rosada ou vermelha viva, aroma vinoso, com destaque para os frutos silvestres. Na boca são frescos e intensos, muito gastronómicos.

### 5.4. Vinho Verde Vindima Tardia

O **Vinho Verde Vindima Tardia** é um vinho produzido a partir de uvas com sobrematuração, com teor em açúcar residual mínimo de 45 g/L, ideal para acompanhar algumas entradas e sobremesas. Estes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol e um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 14 % vol. Do ponto de vista sensorial são vinhos que apresentam normalmente cor dourada, aromas a frutos secos e mel, com um final de boca complexo, persistente e marcadamente doce. Deve ser servido bem frio, como aperitivo, no acompanhamento de foie gras, patés, queijos e sobremesas.



# 6.

Espumantes  
com DO |  
Espumante de  
Vinho Verde e  
Espumante de  
Qualidade de  
Vinho Verde

# 6. Espumantes com DO | Espumante de Vinho Verde e Espumante de Qualidade de Vinho Verde

## Para celebrar com alegria ao rubro!

A Região dos Vinhos Verdes possui qualidades únicas para produzir grandes vinhos e, hoje em dia, o Vinho Verde, além de afirmar as suas características de leveza, frescura aromática e gustativa, oferece também uma panóplia de sabores que variam com as castas, o local de produção e a criatividade do enólogo. Assim, e aliada a diferentes modos de produção e divulgação dos produtos, a monotonia não existe, podendo sempre o consumidor descobrir vinhos adaptados a diversos paladares e diversas situações. Neste sentido, a Região tem vindo a experimentar a produção de novos produtos com base no Vinho Verde, como por exemplo, os espumantes. Estes têm revelado uma qualidade surpreendente, ao que não será alheio o fato de a Região produzir vinhos que, pelas suas características de acidez natural e teor alcoólico relativamente baixo, têm grandes potencialidades para a produção de bons espumantes.

Após vários ensaios com as diversas castas da Região, verificou-se que essas potencialidades eram reais e que produzem espumantes de qualidades ímpares.

Os Espumantes com DO Vinho Verde exclusivamente da casta Alvarinho devem ser 100% provenientes da casta. Nos Espumantes com DO Vinho Verde varietais Alvarinho, esta casta deve representar uma percentagem igual ou superior a 30 % no produto obtido. Os Espumantes com DO Vinho Verde Alvarinho da Sub-região de Monção e Melgaço devem ser 100% provenientes de uvas da casta, cultivadas e vinificadas nessa sub-região.

| Prazos de Elaboração/Estágio/Envelhecimento de Espumantes |                              |                                               |                            |                                          |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------|
|                                                           |                              | Método                                        | Prazo Mínimo de elaboração | Prazo Mínimo de estágio em borras        |
| “DO Vinho Verde”                                          | Vinho Espumante de Qualidade | Fermentação em Garrafa - Tradicional Clássico | 9 meses                    | 9 meses                                  |
|                                                           |                              | Fermentação em Cuba Fechada (Charmat)         | 6 meses                    | 90 dias (ou 30 se em cubas com agitador) |
|                                                           | Vinho Espumante de Qualidade | Fermentação em Garrafa - Tradicional Clássico | 9 meses                    | 9 meses                                  |
|                                                           |                              | Fermentação em Cuba Fechada (Charmat)         | 3 dias (1 mês)             | 90 dias (ou 30 se em cubas com agitador) |
| “IG Minho”                                                | Vinho Espumante de Qualidade | Fermentação em Garrafa                        | 9 meses                    | 90 dias                                  |
|                                                           |                              | Fermentação em Garrafa - Tradicional Clássico | 9 meses                    | 9 meses                                  |
|                                                           | Vinho Espumante de Qualidade | Fermentação em Cuba Fechada (Charmat)         | 6 meses                    | 90 dias (ou 30 se em cubas com agitador) |
|                                                           |                              | Independentemente do Método                   | sem prazos mínimos         | sem prazos mínimos                       |

### 6.1. História dos Espumantes com DO Vinho Verde

Apesar de já existirem na Região experiências de elaboração de espumantes, o seu reconhecimento como categoria de produto com direito à Denominação de Origem “Vinho Verde” ocorreu apenas na alteração aos Estatutos da Região efetuada em 1999, pelo Decreto-Lei nº263/99, de 14 de Julho.

### 6.2. Perfil analítico

Os espumantes classificam-se, conforme a concentração de açúcar residual, nas seguintes categorias:

- **Bruto natural** < 3 g/L (sem adição de açúcar após a segunda fermentação)
- **Extra bruto** entre 0 e 6 g/L
- **Bruto** < 12 g/L
- **Extra seco** entre 12 e 17 g/L
- **Seco** entre 17 e 32 g/L
- **Meio Seco** entre 32 e 50 g/L
- **Doce** > 50 g/L

Os espumantes podem ainda ter as seguintes designações mediante o tempo de estágio em garrafa:

- **Reserva:** quando tenham entre 12 e 24 meses de engarrafamento antes do transvasamento;
- **Super-reserva ou Extra-reserva:** quando tenham entre 24 e 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento;
- **Velha reserva ou Grande reserva:** quando tenham mais de 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento.

|                                            | Álcool adquirido (teor alcoólico) % vol | Álcool total (teor alcoólico e açúcar residual) % vol | Acidez fixa g/L de ácido tartárico |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Espumantes com DO Vinho Verde              | Mínimo 10.0                             | Máximo 15.0                                           | Mínimo 4.5                         |
| Espumantes com DO Vinho Verde de Alvarinho | Mínimo 11.5                             | Máximo 15.0                                           | Mínimo 4.5                         |

### 6.3. Perfil sensorial

O Espumante com DO Vinho Verde mantém o perfil de prova do Vinho Verde, sendo reforçadas as características de frescura aromática, associada a uma maior complexidade gustativa, devida à segunda fermentação em garrafa. Oferecem-se, atualmente, desde o Bruto ao Meio Seco, passando pelo Reserva e Super-reserva, podendo o consumidor descobrir também nestes espumantes o perfil que mais lhe agrada e que melhor se adequa a cada situação. Para exprimir todo o seu potencial qualitativo, o Espumante com DO Vinho Verde deve beber-se gelado. O arrefecimento deve ser lento, de forma a não perder o aroma e o espírito do vinho. A temperatura ideal de consumo situa-se entre 6 a 8 °C.



# 7.

Aguardentes  
com DO |  
Aguardentes de  
Vinho Verde

# 7 - Aguardentes com DO | Aguardentes de Vinho Verde

## Uma longa história de sucesso e qualidade

Embora os Egípcios tivessem sido os primeiros a construir alambiques, cujos desenhos adornam um velho templo de Mênfis, foi da língua Árabe que nasceram os termos alambique (“al ambic”) e álcool (“al cóhol”), significando, o primeiro, “vaso destilatório”, e, o segundo, embora querendo designar um pó muito duro à base de chumbo ou antimónio, exprime a ideia de “ténue e subtil”, significando vapores de destilação.

Mas foi na Idade Média, em 1250, que Arnaut de Villeneuve estudou a destilação do vinho e descobriu o espírito (l’esprit) que ele contém, seguindo seu contemporâneo, Raymond Lulle, que preparou a aguardente (l’eau ardente), obtendo-a após 3 a 4 destilações consecutivas, em fogo muito lento. A partir de 1730, torna-se habitual o envelhecimento das aguardentes para delas se retirar o melhor proveito, pois melhoram e ficam mais apuradas, mais penetrantes e com uma cor mais atrativa. No decorrer do século XX houve uma evolução no sentido de se obterem álcoois de bom gosto e aroma, generalizando-se o consumo de aguardentes puras. Dado o interesse na produção de um produto de qualidade, desenvolveram-se alambiques que evitassem destilações sucessivas e as próprias técnicas tornaram-se cada vez mais sofisticadas.

As aguardentes encontram-se bem divulgadas no mercado e apresentam um valor económico interessante.

### 7.1. História das Aguardentes de Vinho Verde

A Região dos Vinhos Verdes é única, tendo qualidades ímpares para produzir não só grandes vinhos e espumantes, mas também excelentes aguardentes.

Segundo uma expressão bem conhecida de Amândio Galhano “a composição dos Vinhos Verdes indica-os, desde logo, como possível fonte de aguardentes vínicas e bagaceiras de alta qualidade. Se estas últimas têm uma grande tradição, (...) as aguardentes vínicas, impõem-se cada vez mais.”.

Tendo em atenção o teor em acidez natural dos bagaços e dos vinhos da Região, bem como as suas características organolépticas, existem condições técnicas excelentes para a produção de grandes aguardentes bagaceiras, a partir da destilação dos bagaços, e de excelentes aguardentes de vinho, fruto da destilação dos vinhos.

### Aguardente Vínica de Vinho Verde

Este tipo de aguardente, que se obtém por destilação do vinho, é incolor, no entanto apenas são comercializadas após envelhecimento em casco. As características aromáticas e gustativas resultantes deste estágio melhoram não só a cor, que se torna mais atrativa, mas também o aroma e o sabor, ficando mais complexas e suaves.

#### Categorias de envelhecimento

- **Velha/Reserva:** pelo menos, em média, 2 anos de envelhecimento em casco
- **Velhíssima:** pelo menos, em média, 3 anos de envelhecimento em casco
- **VSOP (Very Superior Old Pale):** pelo menos, em média, 4 anos de envelhecimento em casco
- **XO (Extra Old):** pelo menos, em média, 6 anos de envelhecimento em casco

### Aguardente Bagaceira de Vinho Verde

A aguardente bagaceira provém da destilação dos bagaços. Apresenta um aroma e sabor muito acentuados, provenientes dos óleos essenciais existentes nas películas e grainhas das uvas, que são tanto mais evidentes quanto maior for a quantidade de princípios aromáticos.

As aguardentes bagaceiras, sem estágio em casco, são as mais tradicionais da Região. Não apresentando coloração, a sua principal distinção encontra-se nos aromas intensos e expressivos, transmitidos pela fermentação dos bagaços das castas que lhes deram origem. Devido à sua constituição, os bagaços são destilados em alambiques diferentes dos que se costumam empregar para a destilação dos vinhos. Na Região dos Vinhos Verdes, não há apenas um tipo de alambique, mas vários. No entanto, existem dois mais generalizados: o alambique de caldeira ou pote e o alambique de coluna.

#### Categorias de envelhecimento:

- **Velha:** pelo menos, em média, 1 ano de envelhecimento em casco
- **Velhíssima:** pelo menos, em média, 2 anos de envelhecimento em casco

### 7.2. Perfil Analítico

#### Título alcoométrico real mínimo (%vol)

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Aguardente Vínica de Vinho Verde    | 37,5% |
| Aguardente Bagaceira de Vinho Verde | 40%   |

### 7.3. Perfil sensorial

A **Aguardente Bagaceira de Vinho Verde sem envelhecimento** apresenta-se incolor com aromas complexos a bagaço, fazendo lembrar, por vezes, fruta cristalizada.

A **Aguardente Vínica de Vinho Verde e a Aguardente Bagaceira de Vinho Verde com envelhecimento** apresentam uma cor que vai desde amarelado ao topázio, aromas e sabores intensos e finos a madeira.



# 8.

Vinho com IG|  
Vinho Regional  
Minho

# 8. Vinho com IG | Vinho Regional Minho

A legislação a que está sujeito o vinho com IG Minho (Vinho Regional Minho) é menos restritiva do que a prevista para os produtos com direito à DO Vinho Verde, o que permite introduzir outras variantes vitícolas e enológicas, obtendo-se produtos com perfis diferentes do Vinho Verde.

## 8.1. História do Vinho Regional Minho

Há muito tempo é reconhecida a natural aptidão da Região para a produção de vinhos de qualidade com características particulares (vinhos com DO), de renome amplamente firmado: os Vinhos Verdes. No entanto, existem na mesma área geográfica outros vinhos, com diferentes perfis sensoriais, cuja qualidade e tipicidade impôs a criação de uma Indicação Geográfica (IG): Minho. Estes vinhos são assim identificados pela menção tradicional “Vinho Regional”. De forma a garantir a progressiva melhoria da sua qualidade e o reforço do prestígio de que gozam os vinhos da Região, a Portaria nº112/93, de 30 de Janeiro, estabeleceu pela primeira vez as condições de produção, práticas culturais, métodos de produção e características do vinho com IG Minho a cumprir para efeitos da sua certificação. Atualmente as regras de produção e comércio dos produtos com IG Minho constam da Portaria nº379/2012, de 21 de Novembro (com as devidas atualizações).

## 8.2. Perfil Analítico

|                      | Álcool adquirido<br>(teor alcoólico)<br>% vol | Álcool total<br>(teor alcoólico e<br>açúcar residual) % vol | Acidez fixa<br>g/L de ácido<br>tartárico |
|----------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Vinho Regional Minho | Mínimo 8,5                                    | Máximo 20,0*                                                | Mínimo 4,5                               |

\*20,0% caso os vinhos não tenham sido sujeitos a enriquecimento

## 8.3. Perfil Sensorial

O **Vinho Regional Minho branco** tem cor citrina ou palha, aromas intensos frutados ou florais, na boca apresentam-se ora suaves, ora complexos, e sempre refrescante, caraterística da Região que lhes deu origem.

O **Vinho Regional Minho rosado** apresenta uma cor rosada clara ou carregada, aromas habitualmente frutados e sabores refrescante e intensos.

O **Vinho Regional Minho tinto** revela uma cor vermelha clara ou intensa, aromas jovens, a frutos vermelhos geralmente maduros e intensos, com sabor complexo, equilibrado e refrescante.



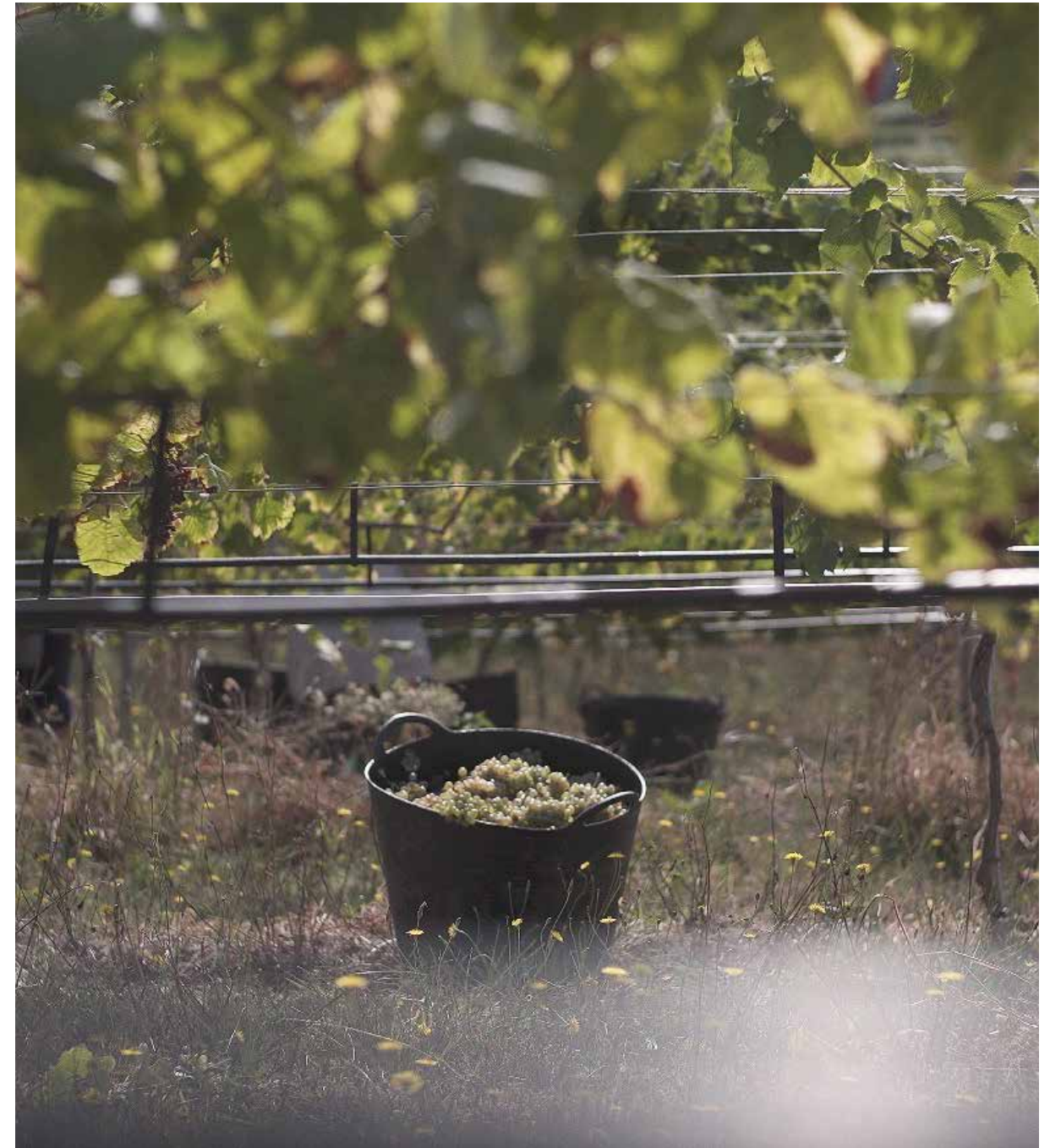


# 9.

Licoroso,  
Espumante,  
Frisante e  
Aguardentes  
com IG

## 9. Licoroso, Espumante, Frisante e Aguardentes com IG

Até novembro de 2012, a IG Minho apenas era empregue em vinho, designado Vinho Regional Minho. Desde então a IG passou a ser empregue noutros produtos vitivinícolas: licorosos, espumantes, frisantes e aguardentes. A legislação considerou a importância e o valor económico gerado pelos produtos vitivinícolas da região e criou no novo Regulamento da IG Minho (Portaria nº379/2012, de 21 de Novembro) a possibilidade de alargar a IG Minho a outros produtos para além do vinho, mantendo a qualidade e as práticas tradicionais que caracterizam os vinhos e produtos vitivinícolas da região.





# 10.

Recomendações  
no serviço

# 10. Recomendações no serviço

## Temperatura

A temperatura de serviço tem uma função preponderante na qualidade organoléptica dos produtos. As temperaturas recomendadas para o consumo são:

- **Vinho Verde Branco** 08 a 12 °C;
- **Vinho Verde Rosado** 10 a 12 °C;
- **Vinho Verde Tinto** 12 a 15 °C.
- **Espumantes de Vinho Verde** 6 a 8 °C
- **Aguardente vínica/bagaceira envelhecida** 15-18 °C \*
- **Aguardente bagaceira sem envelhecimento** 12-15 °C \*\*

Se a garrafa estiver a uma temperatura de 20 °C, serão necessárias cerca de 2 a 3 horas no frigorífico para que o vinho fique à temperatura adequada. Em alternativa, se o vinho for colocado dentro de um balde de água com gelo, serão necessários cerca de 20 a 30 minutos.

Tão importante como servir o vinho à temperatura adequada é mantê-lo a essa mesma temperatura. Assim, no caso de vinhos servidos a temperaturas abaixo da temperatura ambiente, deve-se procurar utilizar um um frapé ou um balde com gelo e água, e convém ter cuidado para que o vinho não fique demasiadamente frio.

\* Caso as aguardentes sejam servidas com harmonizações de sobremesas (com cacau, chocolate, frutos secos, mel, etc.) normalmente o arrefecimento até aos 10 - 12 °C favorece a harmonização.

\*\* Caso as aguardentes sejam servidas com harmonizações de sobremesas (com frutos, gelados, sorvetes, etc) normalmente o arrefecimento até aos 5 - 7 °C favorece a harmonização.

## Armazenamento

Os Vinhos Verdes com um perfil clássico devem, por norma, ser consumidos jovens. Contudo, há na família dos Vinhos Verdes, vinhos sofisticados, com grande potencial de guarda, aromas e sabores complexos, intensos e minerais. Experimente uma degustação vertical de Vinhos Verdes com 10 anos ou mais, vinhos envelhecidos de diferentes castas, como Alvarinho, Avesso, vinhos com estágio em barrica, vinhos de vinhas velhas, vinhos de uma só parcela, etc.

As garrafas de vinho com potencial de guarda devem ser armazenadas num local escuro com temperatura constante, de preferência entre 12 e 14°C, por exemplo, numa adega. As eventuais oscilações de temperatura não devem exceder 5°C. O local para guardar os vinhos também não deve ser muito húmido (a humidade relativa deve ser inferior a 75 %). Humidades relativas superiores podem originar bolores que danificarão os rótulos e as rolhas. As garrafas devem manter-se deitadas de forma a manter a rolha sempre em contato com o vinho.

## Abertura da garrafa de vinho

O processo de abertura da garrafa inicia-se com o corte da cápsula, que deve ser feito abaixo do anel externo da boca da garrafa. De seguida, limpa-se a parte superior da rolha pois podem existir impurezas. Convém não ultrapassar a rolha com a espiral do saca-rolhas, a fim de evitar que caiam no vinho partículas de rolha ou depósitos que se lhe tenham fixado. Se a rolha for difícil de extrair, introduz-se o saca-rolhas em diagonal. Depois de retirar a rolha, limpa-se o interior do gargalo.

Para abrir um vinho espumante deve ser retirada a cápsula, aberto e retirado o açame ou muselet (parte metálica que envolve a rolha). Retira-se a rolha segurando-a com firmeza e girando a garrafa, nunca a rolha, pois poderia partir-se ao torcê-la. A pressão do interior da garrafa ajudará a rolha a saltar. O ato de agitar a garrafa de espumante e retirar a rolha provocando um repuxo e saída de espuma pode ser traduzido como um momento de alegria. Porém, a perda da espuma origina um vinho sem gás, com a consequente perda da sua mais distinta característica.

Tipo de Copo

Um dos elementos-chave do serviço do vinho é o copo: o mesmo vinho servido em copos diferentes transmite uma percepção diferente do sabor e aroma.

O copo deve ser incolor e não possuir ornamentos, de modo a permitir a percepção da cor e da limpidez do vinho. Deve ainda ter um pé para se pegar, evitando assim que a mão aqueça o líquido e suje o copo. É igualmente importante que tenha uma boa capacidade de modo a permitir que o vinho contate livremente com o ar.

Existe uma grande variedade de copos de vinho, dos quais se destacam:



Bordalês

elegante, adequado para os vinhos brancos, rosés e tintos jovens;



Borgonha

redondo, o que permite que os vinhos “se abram”, sendo mais indicado para tintos nobres e envelhecidos;



Flute

é muito elegante, alta e estreita, usualmente utilizada para os espumantes;



Tulipa

assemelha-se a um sino invertido e, por isso, ideal para tintos jovens e também para brancos e rosés.

Serviço do vinho

Quando servir um vinho não toque com a garrafa no copo. Quem abre a garrafa deverá ser o primeiro a servir-se, no sentido de verificar o estado do vinho e, sobretudo, para ficar no seu copo os eventuais resíduos de rolha. Deve então servir um pouco de vinho (cerca de 1/5 do volume do copo), agitar bem o vinho e verificar se está apto a ser consumido, verificando que não tem cheiro “a rolha”.

Os copos não devem ser cheios (meio copo é suficiente!), a fim de se poder agitar o vinho, com um movimento giratório, e apreciar os seus aromas.

Os vinhos, como todas as bebidas, servem-se pelo lado direito da pessoa que vai beber. A razão é simples: a pessoa que serve geralmente segura a garrafa com a mão direita e vai servir o vinho na taça, que deve estar em frente, ou ligeiramente à direita do conviva; irá fazê-lo mais facilmente ao se aproximar pelo lado direito, com a garrafa segura pela sua parte média (nunca pela base ou pelo gargalo), o antebraço por fora ou por cima, com o rótulo perfeitamente à vista. A pessoa que serve vai observando atentamente toda a operação. Por outro lado, quem serve deve estar apto a fornecer qualquer informação especial sobre o vinho que não esteja explícita no rótulo.

Ordem de serviço

A ordem em que se deve servir os vinhos é a seguinte: o seco antes do doce, o novo antes do velho (em alguns casos, pode interessar inverter esta ordem), o branco antes do rosado e antes do tinto. É lógico que não poderemos apreciar um bom vinho seco, se antes tivermos bebido um vinho doce.

Caso existam vinhos jovens e muito aromáticos, aconselha-se a servir primeiro os vinhos mais velhos e só no final o vinho mais exuberante, que será o da colheita mais recente. Tratando-se de vinhos com bom potencial de envelhecimento, deve-se servir o vinho novo antes do velho, porque o vinho que envelheceu está no seu auge e eclipsará um vinho novo.

O ideal é seguir uma progressão que vá do bom ao excelente, do leve ao encorpado, do simples ao complexo.

Moderar é desfrutar

Para desfrutar plenamente do momento e de toda a riqueza de um Vinho Verde, saboreie-o com calma e moderação. O consumo abusivo de álcool prejudica a saúde e a vida social.



# 11.

## Gastronomia e Vinho Verde

# 11. Gastronomia e Vinho Verde

À medida que aos Vinhos Verdes, de perfil jovem e fresco, se juntam mais vinhos de caráter intenso e estruturado, de todas as cores, aumenta a oferta de vinhos da Região com uma paleta de sabores que variam de elegantes a complexos. De diferentes Vinhos Verdes monocasta, como a Alvarinho ou o Avesso, a Vinhos Verdes de diferentes parcelas ou terroirs, vinhas novas ou velhas, com estágio em barrica ou de colheitas antigas, os Vinhos Verdes facilmente acompanham um menu inteiro.



### Vinhos Verdes frescos: o porto seguro para pratos leves

Os Vinhos Verdes frescos brancos e rosados – estilos clássicos ou vinhos brancos com a essência da casta Loureiro – sublinham o aroma único de pratos leves, frescos e com especiarias subtis. Acompanhamentos harmoniosos são: uma salada de verão com melão e camarão, bolachas de queijo creme com salmão, rolinhos primavera de legumes com molho frutado ou sushi.

### Vinhos Verdes mais aromáticos e elegantes: uma delícia para o paladar com peixes e frutos do mar

Os Vinhos Verdes com um aroma mais distinto e corpo elegante, por exemplo vinhos monocasta de Azal ou Trajadura ou rosés estruturados, acompanham na perfeição peixe e frutos do mar grelhados. Exemplos de combinações bem-sucedidas são: polvo grelhado com pimentão, pargo cozido em papel alumínio com ervas frescas, risoto de frutos do mar ou camarão com molho de coentros e pimenta. Mas também um queijo de cabra fresco harmoniza muito bem.



### Vinhos Verdes intensos e fortes: acompanhamento ideal para pratos apimentados

Os Vinhos Verdes mais intensos e perfumados, por exemplo, das castas Avesso ou Loureiro, combinam muito bem com pratos com ingredientes aromáticos e detalhes de especiarias distintos, como peito de frango com molho de creme de cogumelos, risoto de abóbora com camarão assado, macarrão de açafrão com abobrinha, vieiras gratinadas ou bife de porco em couve lombarda. Os vinhos complexos também casam na perfeição com queijos mais maduros, como pecorino ou queijo da montanha.

### Vinhos Verdes estruturados e complexos: um grande prazer com receitas aromáticas

Os Vinhos Verdes mais complexos e estruturados, por exemplo, os vinhos brancos da casta Alvarinho, estagiados em madeira, com uma estrutura fresca e uso subtil de madeira, estão à mão quando se trata de acompanhar pratos aromáticos e fortes, com aromas finos torrados e sabores mais intensos. Os vinhos formam uma perfeita harmonia, por exemplo, com gratinado de lagosta, alabote assado com risoto de cogumelos porcini, costeletas de vitela com jus ou codornizes assadas com risoto de cevadinha.

Os **Espumantes de Vinho Verde** revelam-se perfeitos para acompanhar entradas e todo o tipo de canapés, pratos de peixe e carne, de marisco e comida oriental.

As **Aguardentes de Vinho Verde** terminam a refeição, com os cafés e digestivos, acompanhando frutos secos, chocolates e, para os apreciadores, um bom charuto!

COMO TRANSFORMAR  
MOMENTOS  
PERFEITOS



Salmão Curado  
Chefe António Carvalho

- Ingredientes
- Salmão fresco 1 salmão
  - Tomilho 10 g
  - Hortelã 10 g
  - Loureiro 3 folhas
  - Ervas aromáticas 10 g
  - Oregãos 10 g
  - Alecrim 10 g
  - Sal 6 Kg

Tempo de confecção  
24h

Modo de preparação  
Salmão muito fresco aberto ao meio e sem espinhas. Perma-  
nece na salmoura acima descrita pelo período de 24 horas.



Castas  
Avesso  
Arinto



Aroma  
Complexo  
Intenso  
Mineral  
Maçã Verde



Temperatura  
de servir  
10°C

Feijoada de Cavacos com  
Legumes Primavera  
Chefe António Vieira

- Ingredientes
- Cavacos 2 unid
  - Feijocas 500g
  - Cebola 1 unid
  - Azeite 10dL
  - Alho 1 unid
  - Rama de Alho Francês 1 unid
  - Cenoura 2 unid médias
  - Tomate 1 unid
  - Aipo 1 unid
  - Chalotas 12 unid
  - Cenoura baby 12 unid
  - Cogumelos 12 unid
  - Cebotele 12 unid
  - Crocante de Panceta 12 unid

Tempo de confecção  
30min

Modo de preparação  
Coloque um tacho ao lume com água e sal. Deixe levantar  
fervura e adicione os cavacos. Deixe cozinhar. Retirar os  
cavacos e reservar a água da cozedura. Arrefecer os cavacos.  
Descascar os cavacos. Com as cascas e cabeças, faça um  
caldo. De seguida, cozinhar as feijocas na água reservada da  
cozedura dos cavacos. Brinja as cenouras, chalotas e ceboteles,  
numa frigideira com um fio de azeite. De seguida colocar os  
restantes legumes. Deixar cozinhar até ficarem ligeiramente  
dourados.



Castas  
Alvarinho



Aroma  
Floral  
Intenso



Temperatura  
de servir  
7º-14°C

EM MOMENTOS  
SABOROSAMENTE  
PERFEITOS





# 12.

Rota dos  
Vinhos Verdes

# 12. Rota dos Vinhos Verdes

A impressionante beleza da região do Minho serve de cenário à Rota dos Vinhos Verdes. Percorrer esses caminhos é descobrir as origens e sabores da milenar cultura vinícola e mergulhar a fundo na História de Portugal.

Quintas, adegas, restaurantes, unidades de alojamento e empresas de animação turística, uniram-se para oferecer múltiplas atividades e itinerários, proporcionando experiências únicas e memoráveis na Rota dos Vinhos Verdes, num destino de vinho por excelência.

Ao longo de 49 concelhos, que abrangem todo o noroeste de Portugal, é possível desfrutar de praias e montanhas, vales e rios, e de uma paisagem única onde o verde, que dá nome ao vinho, é a cor dominante.

Cidades Património da Humanidade e um valioso conjunto de monumentos de várias épocas, salpicam a região e são, por si só, um motivo para a visitar. A tradição e a modernidade na cultura e produção do Vinho Verde aliam-se para proporcionar momentos de prazer em quintas modernas, seculares ou familiares, onde a hospitalidade das gentes não deixará de seduzir os visitantes.

Percorrer a Rota dos Vinhos Verdes é descobrir as origens e sabores da milenar cultura vinícola e mergulhar a fundo na História de Portugal.

Corra pelas vinhas, visite as adegas, passeie por jardins, trilhos e florestas, desfrute dos petiscos regionais, encante-se com a extraordinária beleza natural e património cultural envolvente, liberte-se do rebuliço da cidade e deixe-se embalar pelos sons do campo. Venha provar a Rota dos Vinhos Verdes.

Parta à descoberta da Rota dos Vinhos Verdes e deixe-se apaixonar por um vinho único!.



Comissão de Viticultura  
da Região dos Vinhos Verdes

Rua da Restauração, 318 · 4050-501 Porto · Portugal  
Tel: +351 226 077 300 · Fax: +351 226 077 320  
info@vinhoverde.pt · www.vinhoverde.pt

@vinhoverdeoficial @vinhoverde

vinhos de  
portugal   
um mundo distinto