

A Vinha em Portugal: Designações oficiais

Denominação de origem

Designação de determinados vinhos cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região, sendo:

- Vinhos originários se produzidos nessa região;
- Vinhos cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico incluindo os factores naturais e humanos.

Para beneficiar de uma Denominação de Origem, todo o processo de produção do vinho é sujeito a um controlo rigoroso em todas as suas fases, desde a vinha até ao consumidor. As castas utilizadas, os métodos de vinificação, as características organolépticas são apenas alguns dos elementos cujo controlo permite a atribuição desse direito, cabendo às Comissões Vitivinícolas Regionais proceder a esse controlo de forma a garantir a genuinidade e

Qualidade dentro das suas regiões demarcadas. (*Lei nº. 8/85, de 4 de Junho*)

A Vinha em Portugal: Designações oficiais

VQPRD- Vinho de qualidade Produzido em região determinada

Nomenclatura comunitária adoptada também no nosso país, após adesão à União Europeia.

Esta designação engloba todos os vinhos classificados como DOC (Denominação de Origem Controlada) e IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada).

Existe também nomenclatura aplicável aos vinhos licorosos, espumantes e frisantes:

- VLQPRD - Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada
- VEQPRD - Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada
- VFQPRD - Vinho Frisante de Qualidade Produzido em Região Determinada

A Vinha em Portugal: Designações oficiais

DOC- Denominação de Origem Controlada

Designação atribuída a vinhos cuja produção está tradicionalmente ligada a uma região geograficamente delimitada e sujeita a um conjunto de regras consignadas em legislação própria (características dos solos, castas recomendadas e autorizadas, práticas de vinificação, teor alcoólico, tempo de estágio, etc.).

Na prática, obtiveram este estatuto as mais antigas regiões produtoras deste tipo de vinhos.

A Vinha em Portugal: Designações oficiais

IPR– Indicação de Proveniência Regulamentada

Designação utilizada para vinhos que, embora gozando de Características particulares, terão de cumprir, num período Mínimo de 5 anos, todas as regras estabelecidas para a Produção de vinhos de grande qualidade para poderem, então, passar à classificação de DOC.

A Vinha em Portugal: Designações oficiais

Vinhos Regionais

Classificação dada a vinhos de mesa com Indicação Geográfica. Trata-se também, de vinhos produzidos numa região específica de produção, cujo nome adoptam, elaborados com uvas provenientes, no mínimo de 85%, da mesma região e de castas identificadas como recomendada se autorizadas, sujeitos também a um sistema de certificação.

(Decreto-Lei n.º. 309/91, de 17 de Agosto)

A Vinha em Portugal: Designações oficiais

Vinhos de Mesa

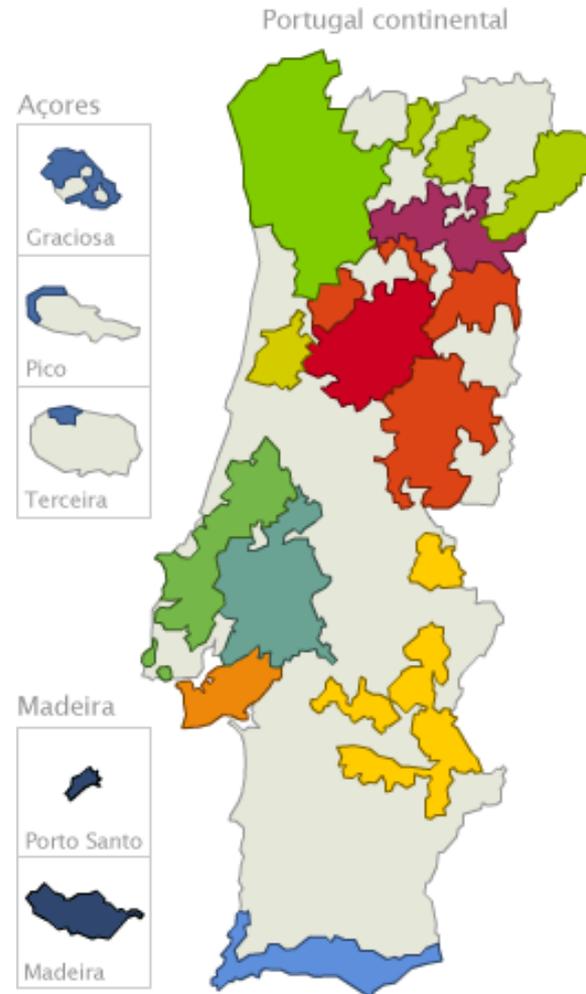
Os vinhos destinados ao consumo humano que não se enquadram nas designações atrás referidas são considerados vinhos de mesa; O selo é atribuído pelo IVV, ao contrário do que acontecia com os vinhos com as designações anteriores em que são as Comissões Vitivinícolas as entidades responsáveis; A atribuição do selo é efectuada sem que previamente seja realizado qualquer tipo de controlo de qualidade.

A Vinha em Portugal

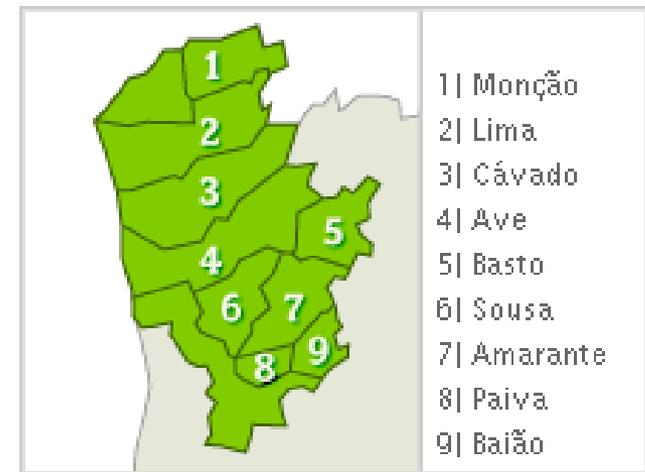
Principais Denominações de Origem

- Vinhos Verdes
- Trás-os-Montes
- Douro
- Bairrada
- Dão
- Beiras
- Lisboa
- Tejo
- Península de Setúbal
- Alentejo
- Algarve
- Madeira
- Açores

13
Regiões
Vitivinícolas
Nacionais



VINHOS VERDES



- **Região:** maior zona vitícola portuguesa situada no noroeste do país com cerca de 35.000 ha de vinha (INE 2004) e situa-se no noroeste do país, coincidindo com a região não vitícola designada por Entre Douro e Minho;

A primeira Demarcação da região data de 1908, tendo sido delimitada segundo os actuais contornos em 1929, aquando da criação da Comissão de Viticultura dos Vinhos Verdes (CVRVV);

Embora apresente uma relativa homogeneidade sob o ponto de vista climático, pedológico e de técnicas culturais, a Região subdivide-se em 9 sub-regiões: Monção, Lima, Cávado, Ave, Basto, Sousa, Amarante, Paiva e Baião.

VINHOS VERDES

Orografia

Rica em recursos hidrográficos, sendo limitada a Norte pelo Rio Minho (que separa a região da Galiza espanhola) e pelo Oceano Atlântico a Oeste.

A Este e a Sul, predominam as serras (Gerês, Cabreira, Montemuro, Freita, Arada, Marão e Alvão);

Solos:

Maioritariamente graníticos, têm textura arenosa e franco-arenosa, apresentam nas zonas mais fundas grande fertilidade, em consequência não só da água armazenada, mas também da prática de uma policultura fortemente estrumada a que a vinha está associada (milho de regadio em Primavera-Verão e culturas forrageiras anuais, no período Outono-Inverno). Já nas zonas de encosta, os solos são mais pobres e de menor disponibilidade hídrica, pelo que a vinha surge em cultura extreme;

VINHOS VERDES

Clima: influenciado pelas brisas marítimas do oceano atlântico (temperaturas são amenas durante todo o ano).

Precipitações ultrapassam geralmente os 1200 mm anuais, repartindo-se com alguma regularidade ao longo dos meses, com excepção de Julho e Agosto em que são diminutas, favorecendo assim uma maturação lenta e prolongada;

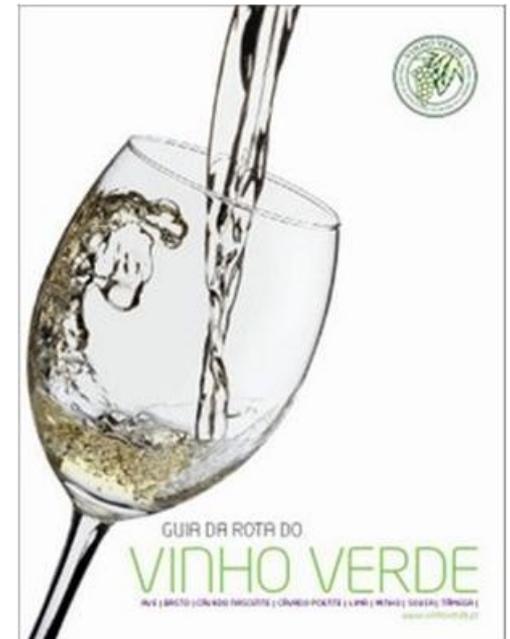
Insolação efectiva relativamente reduzida, devido a nevoeiros e a uma nebulosidade mais ou menos marcada que ocorre durante o ciclo vegetativo;

Os níveis de precipitação são elevados, sendo possível que no verão haja vários dias de chuva seguidos.

As características do Vinho Verde, de grau baixo a médio e acidez elevada

VINHOS VERDES

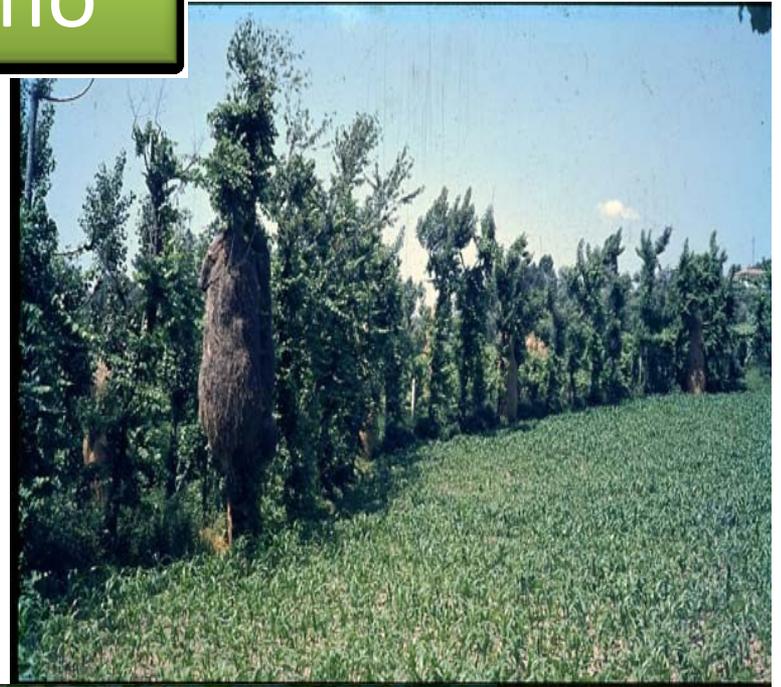
- Castas brancas: Alvarinho, Azal, Pedernã, Trajadura, Aveso e Loureiro.
- Castas tintas: Vinhão, Borraçal e Brancelho.
- O vinho verde branco apresenta cor citrina com reflexos palha e aromas frutados e florais.
- O verde tinto é carregado de cor, fresco e com aromas onde se sente notas de flores silvestres e especiarias.



VINHOS VERDES/ Minho

Sistemas de condução

Tradicionais:
Ramadas, Bardo, Arejões
ou Enforcado
(grande expansão
vegetativa)



VINHOS VERDES/ Minho

Sistemas de condução

Modernas:

Cruzeta, Cordão Simples
Retombante (CSR), Lys,
Sylvoz



TRÁS-OS-MONTES

- **Região:** zona montanhosa e solos essencialmente graníticos.

O nome refere-se à localização: para lá das serras do Marão e Alvão, a norte do rio Douro, no extremo Nordeste de Portugal. Confina a Norte com a fronteira espanhola e termina na margem esquerda do Douro

O cultivo da vinha é secular. Existem referências que comprovam a produção de vinho durante a ocupação romana, sendo esses vinhos conhecidos pela sua grande qualidade;

Região subdivide-se em 3 sub-regiões: Chaves, Valpaços e Planalto Mirandês.



TRÁS-OS-MONTES

Orografia e Clima:

Chaves

Situa-se na bacia superior do rio Tâmega, enquadrada pelas serras do Larouco, Alvão e Padrela.

Clima chuvoso, com Invernos longos e rigorosos e Verões curtos quentes.

Valpaços

Circundada pela serra da Padrela, a Norte, da Coroa, a Este e de Bornes e Nogueira a Sul na bacia superior do rio Tâmega, enquadrada pelas serras do Larouco, Alvão e Padrela.

Atravessada pelas bacias hidrográficas dos rios Tua, Rabaçal e Tuela.

Inclui três tipos climáticos: a Terra Quente, a Sul, de menor altitude (350- 400m), com precipitação moderada, a Terra Fria, a Norte, até às cotas dos 600m, de pluviosidade elevada e a zona de Transição de altitude intermédia.

TRÁS-OS-MONTES

Orografia e Clima:

Planalto Mirandês

Abrange uma boa parte do planalto e as arribas do Douro Internacional, embora a área de vinha se limite, quase exclusivamente, junto às vertentes abruptas que acompanham o rio Douro e as encostas do Sabor.

Clima quente e seco, com precipitações praticamente nulas durante a fase activa do ciclo vegetativo

Solos:

Predominantemente formados por xistos pré-câmbricos e arcaicos, com manchas graníticas, existindo numa pequena área manchas calcárias de gneisses e de aluvião

TRÁS-OS-MONTES

Clima: seco e muito quente no verão e no Inverno, pelo contrário, as temperaturas atingem muitas vezes valores negativos.

Castas tintas: Trincadeira, Bastardo, Marufo, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca. Os vinhos tintos desta região são geralmente frutados e levemente adstringentes.

Castas brancas: Síria, Fernão Pires, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho. Os vinhos brancos são suaves e com aromas florais.

DOURO

Localiza-se no Nordeste de Portugal, ao longo do rio Douro, numa extensão de 100 km, desde Barqueiros, na confluência das serras do Marão e de Montemuro, até Barca d'Alva, a nascente na fronteira espanhola.

A área vitícola ocupa cerca de 45 mil hectares, apesar da região se prolongar por cerca de 250 mil hectares;

Obteve a sua primeira demarcação no tempo do Marquês de pombal, em 1756, tornando-se a primeira Região Demarcada vitícola oficial no Mundo;

A Região subdivide-se em 3 sub-regiões: Baixo Corgo, Cima-Corgo e Douro Superior;



DOURO



Património Mundial da Humanidade em 2001, pela UNESCO

DOURO

Orografia: Encostas inclinadas do Douro e seus afluentes (Corgo, Pinhão, Tua e Sabor

–margem direita; Tevo, Távora, Torto, Teja e Côa

–margem esquerda);

A Norte e a Sul é definida pelas cotas dos 400 a 700 m

- **Baixo Corgo:** outrora considerada a melhor região para a produção de vinho do porto, revela melhores condições para a produção de vinhos de mesa. Devido às correntes húmidas do Atlântico, possui maiores precipitações

(média de 1000 mm/ano) e temperaturas estivais mais amenas;

- **Cima Corgo** (zona do Pinhão): os bagos de uva atingem maior concentração de açúcar, sendo uma área considerada perfeita para a produção de “vintages”. Clima mediterrânico, com diminuição da precipitação (média de 700 mm/ano) e aumento das temperaturas estivais;

Os vinhos brancos, espumantes e o generoso Moscatel provêm das regiões mais altas de Cima Corgo e **Douro Superior**. Clima de características semi-áridas, com precipitações na ordem dos 400 mm e temperaturas estivais bastante acima dos 40°C.



DOURO

Solos

Essencialmente compostos por xisto grauváquico embora, em algumas zonas, existam solos graníticos;

Salvo os de origem granítica, apresentam texturas franco-arenosa, franco-limosa ou limosa, com grande pedregosidade à superfície => limita as perdas de água por erosão e favorece um microclima mais quente, ao nível das cepas;

Os teores em matéria orgânica e fósforo assimilável são sempre baixos, podendo os de potássio apresentar valores médios ou mesmo altos;

Com exclusão do Douro-Superior, onde o pH ronda frequentemente a neutralidade, a generalidade dos restantes solos revelam-se de pouco ácidos a ácidos.

DOURO

- **Castas tintas**: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão. Tinta amarela, Malvasia preta, Mourisco do Douro e Tinta Carvalha, em menor escala.

Os vinhos tintos são muito ricos em cor e aromas, aveludados e apresentam boas condições para o envelhecimento.

- **Castas brancas**: Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato e Viosinho, Códèga, Gouveio.. Para a produção de Moscatel, planta-se a casta Moscatel Galego (quase restrita à zona de Favaios, Alijó, Granja).

Os vinhos brancos são leves, frescos e muito aromáticos.

DOURO

Vinho do Porto

Vinho do Porto é o ex-líbris desta região, e deve o seu nome ao facto de o vinho ser armazenado e comercializado a partir do porto situado entre a cidade do Porto e Vila Nova de Gaia. O vinho descia o rio Douro nos barcos “rabelo” e envelhecia nos armazéns de Vila Nova de Gaia, já que esta zona apresenta poucas variações de temperatura durante o ano;

O Porto mais caro e mais raro é produzido pela Quinta do Noval—o Porto Vintage Nacional. É produzido poucas vezes e sempre em número limitado (200 a 250 caixas) e é proveniente de videiras plantadas sem porta-enxerto, muito antigas e raras na região.

DOURO

Vinhos

O melhor Vinho do Porto, é feito nas encostas mais áridas e próximas do rio, enquanto os vinhos de mesa são produzidos nas encostas mais frescas;

A região do Baixo Corgo, outrora considerada a melhor região para a produção do Vinho do Porto, revela melhores condições para a produção de vinho de mesa;

Na zona do Pinhão (Cima Corgo), os bagos de uva atingem maior concentração de açúcar, sendo uma área considerada perfeita para a produção de vintages;

Os vinhos brancos, espumantes e o generoso Moscatel provêm das regiões mais altas de Cima Corgo e Douro Superior.

DOURO

Sistematização (plantação)

Os terrenos durienses são particularmente difíceis de trabalhar devido não só ao tipo de solo existente como também pela forte inclinação. O esforço na conversão destes terrenos para o cultivo da vinha resultou na aplicação de três formas distintas de plantação:

- Socalcos ou Terraços
- Patamares
- “Vinhas ao alto”

DOURO

Sistematização (plantação)



Os socalcos assemelham-se a varandas separadas por muros de xisto grauváquico, por vezes, de altura considerável, compreendendo várias fiadas de vinha, dispostas segundo as curvas de nível, para facilitar os trabalhos feitos manualmente ou pela ajuda de animais;

Representam ainda 50% das vinhas da região;

A densidade de plantação passa a ser elevada, atingindo por vezes os 8600 pés/ha;

DOURO

Sistematização (plantação)



Os patamares são constituídos por taludes em terra, traçados por potentes máquinas “bulldozer”, compreendendo duas, menos frequentemente uma, fiadas de videiras, de molde a permitir o trabalho de máquinas e alfaias;

A densidade de plantação nos patamares raramente ultrapassa os 3000 pés/ha, atingindo os 4500 para as vinhas ao alto.

As “vinhas ao alto”, são construídas com os bardos dispostos segundo as linhas de maior declive, possibilitam uma mecanização eficaz, até declives da encosta da ordem dos 35%;

DOURO



DOURO

Sistemas de condução

Tradicional: Guyot duplo

Vinhas Novas Cordão bilateral Royat

Cordão unilateral (com significado ainda relativamente reduzido)

reduzir os tempos de trabalho com a poda manual e permitir a pré-poda mecânica

DOURO

Porta-enxertos

Tradicional:

Rupestri du Lot(Montícola) => bem adaptado à natureza pobre e pedregosa do solo , mas de baixa produtividade

Vinhas Novas

99R

110R

1103P

196-17

também resistentes à secura, mas mais produtivos

BAIRRADA

- **Região:** Situada na Beira Litoral, entre Águeda e Coimbra. Localiza-se no Centro-Litoral do país, entre Águeda e Coimbra, numa extensão de cerca de 40km, tendo como fronteira leste, as serras do Caramulo e do Buçaco. A Oeste é limitada pelo Oceano Atlântico;

A sua demarcação geográfica e a constituição da sua respectiva Comissão Vitivinícola foi feita em 1979. Contudo, já muito antes, em 1867, António Augusto de Aguiar havia reconhecido a sua importância, tendo feito a primeira limitação e descrição;

Em 1887 é criada uma instituição pioneira no país –a Escola Prática de Viticultura e Enologia da Bairrada destinada a promover os vinhos da região e melhorar as técnicas de cultivo e produção de vinho. O primeiro resultado prático da escola foi a criação dos primeiros espumantes, que hoje em dia constituem a produção mais emblemática da região;



-

BAIRRADA

Solos: argilo-calcários. Grande diversidade, variando por vezes numa pequena extensão, não só pela composição e textura como também o pH => dificuldade na selecção do porta-enxerto e distribuição do encepamento.

Clima: Invernos amenos e chuvosos e Verões suavizados pelos efeitos dos ventos atlânticos. Tipicamente atlântico, com Invernos amenos e chuvosos e Verões não demasiado quentes, com chuvas que ocorrem, por vezes, no mês de Setembro.

Castas tintas: Baga é dominante na região (origina vinhos carregados de cor e ricos em ácidos, contudo são bem equilibrados 80%); Camarate, trincadeira, Bastardo, Moreto, Tinta Pinheira, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Touriga Nacional, Pinot Noir ou Tinta Roriz.

Castas brancas: Fernão Pires (na região denominada por Maria Gomes 60%), Arinto, Cerceal, Rabo de Ovelha, Cercealinho, Chardonnay (vinhas mais recentes)

BAIRRADA

Sistemas de condução

Tradicional

Forma livre com tutores

Vinhas Novas

Cordão bilateral



DÃO

- **Região:** extremamente montanhosa

Localiza-se no Centro-Norte do país, na metade Sul da Beira Alta, compreendendo 9 concelhos do distrito de Viseu (Carregal do Sal, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tondela e Viseu), Guarda (Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia e Seia) e Coimbra (Arganil, Oliveira do Hospital e Tábua);

A sua demarcação foi estabelecida em 1908, constituindo então a primeira região regulamentada para vinhos não licorosos no País. Em 1910 foi feita a regulação da produção e comercialização de vinhos do Dão através da criação da Comissão Vitivinícola Regional do Dão.

Está sub-dividida em 7 sub-regiões: Alva, Besteiros, Castendo, Serra da Estrela, Silgueiros, Terras de Azurara e Terras de Senhorim



- 1| Besteiros
- 2| Silgueiros
- 3| Castendo
- 4| Terras de Senhorim
- 5| Terras de Azurara
- 6| Alva
- 7| Serra da Estrela

DÃO

Curiosidades

A importância da vitivinicultura já vem desde os Séc. XII a XV, conduzida pela mão dos Monges de Cister, possuidores de grandes propriedades, das quais se salientam os Mosteiros de S. Mamede de Lorvão, Real Mosteiro de Maceira Dão, S. Pedro de Mouraze Santa Maria da Estrela;

O vinho do Dão foi muito procurado pelos europeus, na altura em que a filoxera dizimava as vinhas da Europa. O vinho do Dão servia essencialmente para responder à procura de vinho do Douro (esta região afetada pela filoxera) e para vender vinho de mesa destinado ao mercado francês. Entre 1883 e 1886, a filoxera invadiu a região.

DÃO

Orografia

Estende-se pelo Planalto Beirão, entre cotas de 200-700m

Atravessada pelos rios Dão, Mondego e Alva.

Rodeada a Oeste pela serra do Caramulo, a Norte pelas serras de Montemuro, Nave e Lapa, a Este, pela Serra da Estrela e a Sul e Sudoeste pelas serras do Açor, Lousã e Buçaco.

Tradicionalmente, as vinhas estão localizadas nas clareiras de pinheiros, carvalhos e castanheiros.

DÃO

Clima

Inverno frio e chuvoso e Verão seco e moderadamente quente ;

Temperatura média (Jul-Ago) = 18º-20ºC

Precipitação = 1600 mm (Sudoeste –Tondela, Silgueiros)

Vinhos brancos

Precipitação = 1100-1400 mm (Nordeste)

Vinhos tintos

Geadas frequentes em locais baixos e húmidos após a época de abrolhamento.

Por vezes, trovoadas acompanhadas de granizo em Maio e Junho;

DÃO

Solos

Dominantemente graníticos, com pequena percentagem de xistos (20-25%);

Por vezes atravessados por um horizonte de saibro, constituído por uma mistura de argila com areia fina, de difícil penetração para as raízes;

A elevada pluviosidade provoca a lixiviação de nutrientes (catiões) e a acidificação do solo, tornando-o pouco fértil, o que induz a produtividades unitárias geralmente baixas;

DÃO

Castas tintas: Touriga Nacional (min 20%), Alfrocheiro, Bastardo, Jaen, Tinta Roriz e Tinta Pinheira.

Alvarelhão, Tinta Amarela e Tinto Cão – 20%

Os tintos são bem encorpados, aromáticos e podem ganhar bastante complexidade em garrafa.

Castas brancas: Encruzado (min 20%), Borrado das Moscas ou Bical, Cercial, Malvasia Fina ou Assario, Barcelo e Verdelho.

Os vinhos brancos são bastantes aromáticos, frutados e equilibrados.

DÃO

Porta-enxertos

Tradicional I(vinhas velhas)
Aramonx Ganzinn^o1 => pouco produtivo

Vinhas Novas

110R
1103P
196-17
+ S04 (solos mais frescos e férteis)

Sistemas de condução

Tradicional (vinhas velhas)

Vinhas baixas contínuas, muitas vezes em forma livre, com tutores individuais de paus de pinheiros e ao longo de linhas de água (“cordões”) => produções de baixa qualidade

Tradicional(vinhas reconvertidas)

Sistemas embardados, com esteios de granito (“peirões”) atravessados por duas fiadas de arame;

Condução segundo uma ou duas varas enroladas ao 1º arame, com uma espera para renovação da poda (Guyot com varas horizontais).

Vinhas Novas:

Cordão bilateral, geralmente com 6 talões, totalizando uma carga média por videira de doze “olhos”;

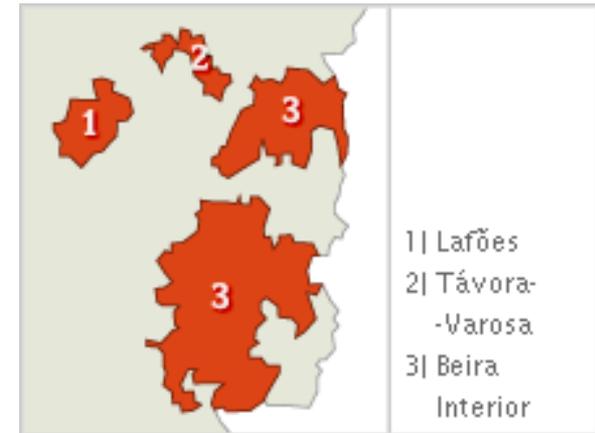
Compasso na entrelinha de 2-2,2 m, variando a distância entre cepas na linha de 1-1,2 m.

DÃO



BEIRAS

- **Região:** coexistem três denominações de origem: Beira Interior, Távora-Varosa e Lafões.
- **Solos:** origem granítica e xistosa, com o relevo acidentado e montanhoso.
- **Clima:** os verões são quentes e seco, os Invernos são muito frios e com neve.
- **Castas tintas:** Tinta Roriz, Bastardo, Rufete e Touriga Nacional.
- **Castas brancas:** Síria, Malvasia Fina, Arinto e Rabo de Ovelha.



LISBOA

- **Região:** noroeste de Lisboa
- A área da vinha é constituída pelas tradicionais castas portuguesas e pelas mais famosas castas internacionais.
- A região de Vinhos de Lisboa agrega alguns dos DOCs mais reconhecidos nacional e internacionalmente, entre os quais “Colares”, “Bucelas”, “Carcavelos”, “Óbidos”, “Alenquer”, “Arruda”, “Encostas D’Aire” e “Torres Vedras”, para além do Vinho Regional Lisboa.

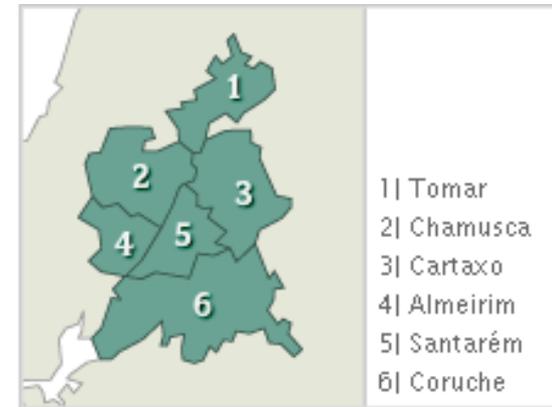


LISBOA

- **Bucelas:** apenas produz vinhos brancos. Os vinhos são essencialmente elaborados a partir da casta Arinto, resultando em vinhos de acidez equilibrada, aromas florais e com alguma longevidade.
- **Colares:** situa-se na zona sul da região da Estremadura. Os vinhos são elaborados essencialmente a partir da casta Ramisco, todavia a produção raramente atinge as 10000 garrafas.
- **Zona central da Estremadura:** produz os melhores vinhos a partir de castas como: Castelão, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syrah (variedades tintas); Arinto, Fernão Pires e Chardonnay (variedades brancas).

TEJO

- A legislação da região é pouco restrita e permitiu a introdução de novas castas nacionais e internacionais.
- **Castas brancas:** mais plantada é claramente o Fernão Pires que por vezes é lotada com Arinto, Vital ou Chardonnay. Os vinhos brancos resultam muito frutados de aromas tropicais ou florais
- **Castas tintas:** Trincadeira Preta e o Castelão Francês junto com outras castas de menor expressão como o Cabernet Sauvignon, Merlot ou Touriga Nacional. Os vinhos tintos são jovens, aromáticos e de taninos suaves.



PENÍNSULA DE SETUBAL

- **Região:** situada a sul de Lisboa, com grandes explorações vitícolas dominadas pelo Castelão Francês e pelo Moscatel, um dos vinhos generosos nacionais.
- **Duas denominações de origem:** Palmela e Setúbal e a designação de vinhos regionais “Terras do Sado”.
- **Castas:** a maior parte dos vinhos da região usam a casta Castelão Francês na sua composição, (Ex: DOC Palmela tem que ser constituído por 67% desta casta, loteado com Alfrocheiro Preto ou Trincadeira Preta)



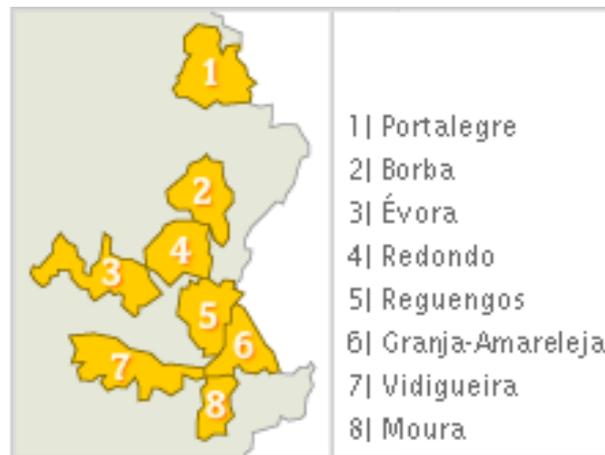
PENÍNSULA DE SETUBAL

- **Vinhos brancos** dominantes na região são produzidos a partir de Fernão Pires, Arinto e naturalmente o Moscatel.
- As características mais marcantes nos vinhos desta região são os aromas florais nos brancos e sabores suaves a especiarias e frutos silvestres nos tintos.
- O vinho generoso de Setúbal elaborado a partir das castas Moscatel e Moscatel Roxo é um dos mais famosos e antigos vinhos de Portugal. É um vinho de aroma intenso a frutos secos, passas, mel e caramelo e desenvolve qualidades únicas quando envelhecido em cascos de carvalho.



ALENTEJO

- **Região:** situada no sul de Portugal.
- **Solos** muito heterogéneos de argila, calcário, granito ou xisto; com uma característica comum a todos baixa fertilidade.
- **Clima:** zona muito soalheira permitindo a perfeita maturação das uvas e onde as temperaturas são muito elevadas no Verão, tornando-se indispensável regar a vinha.



ALENTEJO

- **Castas brancas:** Roupeiro, Antão Vaz e Arinto. Os vinhos brancos alentejanos são suaves, ligeiramente ácidos e com aromas a frutos tropicais.
- **Castas tintas:** Trincadeira, Aragonês, Castelão e Alicante Bouschet. Os tintos são encorpados, ricos em taninos e aromas a frutos vermelhos e silvestres.
- O Alentejo apresenta também uma produção grande de vinho regional, esta designação permite a inclusão de outras castas que não estavam previstas na legislação de vinhos Doc, como Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah e Chardonnay.

ALGARVE

- **Região**: situa-se no sul de Portugal, com um clima muito específico: está próximo do mar e sofre influencia da montanha.
- **Quatro denominações de origem**: Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira.

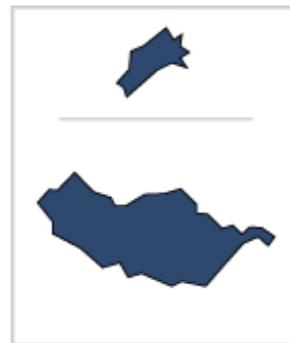


ALGARVE

- **Castas tintas:** Castelão e a Negra Mole
- **Castas brancas:** Arinto e Síria
- A casta Syrah foi uma das castas utilizadas na replantação das vinhas, e demonstrou total adaptabilidade ao clima da região.
- Os vinhos algarvios são suaves e bastante frutados.

MADEIRA

- **Solos:** são de origem vulcânica e baixa fertilidade.
- **Castas tintas:** Tinta Mole
- **Castas brancas:** Sercial, Boal, Malvasia e Verdelho.
- A casta Malvasia destacou-se na produção do vinho generoso Madeira, utilizando-se também as castas Sercial, Boal e Verdelho que conferem quatro níveis de doçura ao vinho (doce, meio-doce, meio-seco e seco).



AÇORES

- As nove ilhas do arquipélago dos Açores apresentam condições climáticas pouco favoráveis à plantação da vinha.
- Os **solos** são vulcânicos e o **clima** profundamente marítimo (temperaturas amenas durante todo o ano e elevado nível de precipitação).
- Os Açores destacam-se na produção de vinhos generosos.



AÇORES

- Na ilha da Terceira produz-se um vinho branco leve e seco. Na região de Biscoitos, as castas Arinto, Terrantez e Verdelho são utilizadas para elaborar vinhos generosos.
- Na Graciosa produz-se vinho branco a partir das castas Verdelho, Arinto, Terrantez, Boal e Fernão Pires.
- As mesmas castas são plantadas no Pico onde se produz o generoso da ilha do Pico, considerado o melhor vinho produzido na Região.