

<http://www.gastronomias.com/vinhos/alentejo.htm>

REGIÕES VINÍCOLAS DEMARCADAS EM PORTUGAL

ALENTEJO DOC

Região produtora de elevada qualidade de vinhos.

O plantio da vinha nesta região remonta ao período romano, como atestam vestígios datados dessa época, nomeadamente grainhas de uvas descobertas nas ruínas de São Cucufate, perto da Vidigueira, e alguns lagares romanos.

A utilização de talhas, destinadas à fermentação do mosto e ao armazenamento do vinho, é ainda visível em algumas das suas adegas.

Situado na zona sul do país, o Alentejo é uma região essencialmente plana, evidenciando alguns acidentes de relevo, não muito elevados, mas que o influenciam de forma marcante.

Caracteriza-se por condições edafo-climáticas acentuadamente mediterrânicas, apresentando, no entanto, várias zonas de microclima continental. As temperaturas médias do ano variam de 15 a 17,5°, observando-se igualmente a existência de grandes amplitudes térmicas e a ocorrência de Verões excessivamente quentes e secos.

A precipitação média varia de 500 a 800mm.

Os solos caracterizam-se pela sua diversidade, variando entre os graníticos de "Portalegre", os derivados de calcários cristalinos de "Borba", os mediterrânicos pardos e vermelhos de "Évora", "Granja/Amareleja" e "Moura", e os xistosos de "Redondo", "Reguengos" e "Vidigueira".

A DOC "Alentejo" compreende as 8 Sub-Regiões acima mencionadas.

Área Geográfica:

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada "Alentejo" abrange o conjunto das áreas geográficas das Sub-Regiões Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Portalegre, Redondo, Reguengos e Vidigueira.

Sub-Região Borba:

Os concelhos de Borba, Alandroal (parte da freguesia de Alandroal) Elvas (parte da freguesia de Terrugem), Estremoz (freguesias de Arcos, Santa Maria, Santo André, São Bento de Ana Loura, São Domingos de Ana Loura, São Lourenço de Mamporcão e parte das freguesias de Glória, Santo Estêvão, São Bento do Ameixial, São Bento do Cortiço e Veiros), Monforte (parte da freguesia de Santo Aleixo) e Vila Viçosa (freguesia de São Bartolomeu e parte das freguesias de Bencatel, Conceição e Pardais).

Sub-Região Évora:

Os concelhos de Arraiolos (freguesia de Igreja), Évora (parte das freguesias de Bacelo, Canaviais, Horta das Figueiras, Malagueira, Nossa Senhora da Boa Fé, Nossa Senhora da Graça do Divor, Nossa Senhora de Guadalupe, Nossa Senhora de Machede, Nossa Senhora de Tourega, São Sebastião da Giesteira, São Manços, Senhora da Saúde e Torre de Coelheiros) e Montemor-o-Novo (freguesia de Nossa Senhora da Vila).

Sub-Região Granja-Amareleja:

Os concelhos de Moura (freguesias de Amareleja e Póvoa de São Miguel e parte das freguesias de Santo Amador e São João Baptista) e Mourão (freguesias de Granja, Luz e Mourão).

Sub-Região Moura:

Os concelhos de Moura (parte das freguesias de Santo Agostinho, Santo Amador e São João Baptista) e Serpa (parte das freguesias de Aldeia Nova de São Bento, Brinches, Pias, Santa Maria, São Salvador e Vale de Vargo).

Sub-Região Portalegre:

Os concelhos de Portalegre (excluídas as áreas de altitude superior a 700 m e a parte sul da freguesia de Urra), Castelo de Vide (parte das freguesias de Santa Maria da Devesa, Santiago Maior e São João Baptista), Crato (parte da freguesia do Crato), Marvão (parte das freguesias de Marvão, Santo António das Areias e São Salvador de Aramenha) e Sousel (parte da freguesia de Casa Branca).

Sub-Região Redondo:

Os concelhos de Alandroal (parte das freguesias de Santiago Maior e Terena), Évora (parte das freguesias de Nossa Senhora de Machede e São Miguel de Machede) e Redondo (freguesia de Redondo).

Sub-Região Reguengos:

Os concelhos de Reguengos de Monsaraz, Évora (parte da freguesia de São Vicente do Pigeiro) e Redondo (parte da freguesia de Montoito).

Sub-Região Vidigueira:

Os concelhos de Alvito, Cuba e Vidigueira.

CASTAS RECOMENDADAS:**Sub-Região Borba:****Tintas:**

Aragonez (Tinta Roriz), Castelão (Periquita1) e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grand Noir, Moreto e Tinta Caiada.

Branças:

Antão Vaz, Arinto (Pedernã), Perrum, Rabo de Ovelha, Síria (Roupeiro) e Trincadeira das Pratas, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 95%, e Alicante Branco.

Sub-Região Évora:**Tintas:**

Aragonez (Tinta Roriz) Castelão (Periquita1), Tinta Caiada e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75% vol.; Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Grand Noir e Moreto.

Branças:

Antão Vaz, Arinto (Pedernã), Perrum e Síria (Roupeiro), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75% vol.; Diagalves, Fernão Pires (Maria Gomes), Malvasia Rei, Manteúdo, Rabo de Ovelha e Trincadeira das Pratas.

Sub-Região Granja / Amareleja:**Tintas:**

Alfrocheiro, Aragonês (Tinta Roriz), Castelão (Periquita1) e Moreto, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 80%, Carignan, Tinta Caiada e Trincadeira (Tinta Amarela).

Branças:

Antão Vaz, Perrum, Rabo de Ovelha e Síria (Roupeiro), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 65%, Diagalves, Manteúdo, e Trincadeira das Pratas.

Sub-Região Moura:**Tintas:**

Alfrocheiro, Aragonês (Tinta Roriz), Castelão (Periquita1), Moreto e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Tinta Carvalha.

Branças:

Antão Vaz, Arinto (Pedernã), Fernão Pires (Maria Gomes), Rabo de Ovelha e Síria (Roupeiro), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 70%, Alicante Branco, Bical, Chardonnay, Moscatel Graúdo, Perrum e Trincadeira das Pratas.

Sub-Região Portalegre:

Aragonez (Tinta Roriz), Castelão (Periquita1), Grand Noir e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%, Alicante Bouschet, Cinsaut, e Moreto.

Branças:

Arinto (Pedernã), Fernão Pires (Maria Gomes), Malvasia Rei, Síria (Roupeiro) e Trincadeira das Pratas, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%; Alicante Branco, Diagalves e Manteúdo.

Sub-Região Redondo:**Tintas:**

Alfrocheiro, Aragonez (Tinta Roriz), Castelão (Periquita1), Tinta Caiada e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 70%, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grand Noir e Moreto.

Branças:

Antão Vaz, Arinto (Pedernã), Fernão Pires (Maria Gomes), Rabo de Ovelha, Síria (Roupeiro) e Trincadeira das Pratas, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%, Diagalves e Manteúdo.

Sub-Região Reguengos:**Tintas:**

Aragonez (Tinta Roriz), Castelão (Periquita1), Tinta Caiada, e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 70%, Alfrocheiro, Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon, Carignan, Corropio, Grand Noir, e Moreto.

Branças:

Antão Vaz, Arinto (Pedernã), Perrum, Rabo de Ovelha, Síria (Roupeiro) e Trincadeira das Pratas, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%, Diagalves, Fernão Pires (Maria Gomes) e Manteúdo.

Sub-Região Vidigueira:**Tintas:**

Alfrocheiro, Aragonez (Tinta Roriz), Castelão (Periquita1), Grossa, Moreto e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%; Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Tinta Caiada.

Branças:

Antão Vaz, Arinto (Pedernã), Fernão Pires (Maria Gomes), Perrum, Rabo de Ovelha e Síria (Roupeiro), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 75%, Alicante Branco, Diagalves, Larião, Manteúdo, Mourisco Branco e Trincadeira das Pratas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**Vinhos Tintos:**

Os concelhos de Moura (parte das freguesias de Santo Agostinho, Santo Amador e São João Baptista) e Serpa (parte das freguesias de Aldeia Nova de São Bento, Brinches, Pias, Santa Maria, São Salvador e Vale de Vargo).

De cor rubi ou granada, aromas intensos a frutos vermelhos bem maduros, macios, ligeiramente adstringentes, equilibrados e com estrutura. Adquirem complexidade com a idade.

Vinhos Brancos:

Vinhos aromáticos, frescos, harmoniosos e por vezes complexos em resultado da associação de castas.

ALENQUER DOC

Alenquer, conquistada aos Mouros no séc. XII, teve o seu primeiro foral no século seguinte. Foi nesta vila que nasceu, em 1501, um dos maiores cronistas do Renascimento Português - Damião de Góis.

Em 1755 foi parcialmente destruída pelo grande terramoto.

Subsiste o Convento de São Francisco, construído em 1222, o primeiro da Ordem Franciscana em Portugal.

Região famosa pelos seus vinhos, nomeadamente os brancos, que já no século XIV eram muito apreciados em Inglaterra e que mais tarde obtiveram grande êxito na Exposição de Londres em 1890.

As vinhas formam grandes manchas contínuas, acompanhando o relevo e desenvolvendo-se por encostas e vales. Produzem vinhos brancos e tintos de grande qualidade.

Região famosa pelos seus vinhos, nomeadamente os brancos que fizeram furor na Exposição de Londres em 1890, tem duas delimitações diferentes mas ambas confinadas ao concelho que lhe dá o nome.

As vinhas formam grandes manchas contínuas, acompanhando o relevo e desenvolvendo-se por encostas e vales. Produzem vinhos de grande qualidade, principalmente os de meia encosta de exposição a sueste.

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Alenquer" compreende duas delimitações:

Para vinhos tintos e brancos -concelho de Alenquer (freguesias de Aldeia Gavinha, Abridada, Meca, Ota, Olhalvo, Pereiro de Palhacana, Ribafria e Ventosa e parte das freguesias de Aldeia Galega, Cabanas de Torres, Cadafais, Santo Estêvão, Santana da Carnota e Triana).

Exclusivamente para vinhos brancos - concelho de Alenquer (parte das freguesias de Aldeia Galega, Cabanas de Torres e Vila Verde dos Francos).

Castas recomendadas:

Vinhos tintos:

Aragonês (Tinta Roriz), Castelão (Periquita1), Tinta Miúda, Touriga Nacional e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou separadamente com um mínimo de 65 %, do encepamento, Alicante Bouschet, Amostrinha ,Baga, Cabernet Sauvignon, Caladoc, podendo esta estar representada com um máximo de 15% do encepamento, Camarate, Jaen, Preto Martinho, Syrah, Tinta Barroca,e Touriga Franca.

Vinhos Brancos:

Arinto (Pedernã), Fernão Pires (Maria Gomes), Rabo de Ovelha, Seara Nova, e Vital, no conjunto ou separadamente com um mínimo de 65 % do encepamento, Alicante Branco, Alvarinho, Chardonay, Jampal, Malvasia Rei, Ratinho, Sauvignon e Viosinho.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinhos Tintos:

São vinosos, vivos e brilhantes enquanto jovens, intensos e equilibrados, com raro bouquet quando estagiados e envelhecidos.

Vinhos Brancos:

De qualidade notória, com destaque para os de meia encosta de exposição a sudoeste, são vinhos aromáticos, cheios e persistentes no sabor.

BAIRRADA DOC

Já no Séc. XIX, os viajantes paravam nesta região para comerem o famoso leitão e beberem os seus afamados vinhos.

A designação DOC Bairrada pode ser utilizada em Vinhos Brancos, Tintos, Rosados e Espumantes e em Aguardentes Bagaceiras.

Com um clima mediterrânico/atlântico, caracterizado por Verões com dias quentes e noites frescas, a Bairrada, país das uvas, das vinhas e de grandes vinhos, é uma região de colinas suaves, soalheiras e barrentas, cujos limites naturais são os areais da orla marítima e as serras do Buçaco (Bussaco-Bos Sacrum dos romanos) e a do Caramulo.

A região é formada por solos de constituição mineral de diferentes épocas geológicas onde predominam os terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos. A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária. ntes paravam nesta região para comerem o famoso leitão e beberem os seus afamados vinhos.

A designação DOC Bairrada pode ser utilizada em Vinhos Brancos, Tintos, Rosados e Espumantes e em Aguardentes Bagaceiras.

Com um clima mediterrânico/atlântico, caracterizado por Verões com dias quentes e noites frescas, a Bairrada, país das uvas, das vinhas e de grandes vinhos, é uma região de colinas suaves, soalheiras e barrentas, cujos limites naturais são os areais da orla marítima e as serras do Buçaco (Bussaco-Bos Sacrum dos romanos) e a do Caramulo.

A região é formada por solos de constituição mineral de diferentes épocas geológicas onde predominam os terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos.

A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária.

ÁREA GEOGRÁFICA:

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Bairrada" abrange os concelhos de Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro, Águeda (freguesias de Aguada de Baixo, Aguada de Cima, Águeda, Barrô, Belazaima do Chão, Borralha, Espinhel, Fermentelos, Óis da Ribeira, Recardães e Valongo do Vouga), Aveiro (freguesia de Nariz), Cantanhede (freguesias de Ançã, Bolho, Cadima, Camarneira, Cantanhede, Cordinhã, Corticeiro de Cima, Covões, Febres, Murtede, Ourentã, Outil, Pocariça, Portunhos, Sanguinheira, São Caetano, Sepins e Vilamar), Coimbra (freguesias de Botão, Souselas, Torre de Vilela, Trouxemil e Vil de Matos) e Vagos (freguesias de Covão do Lobo, Ouca, Santa Catarina e Sosa).

CASTAS RECOMENDADAS:

Vinhos Tintos:

Alfrocheiro *, Baga *, Camarate *, Castelão (Periquita 1)*, Jaen* e Touriga Nacional*, devendo estas representar, em conjunto ou separadamente, no mínimo, 85% do encepamento, não podendo a casta Baga representar menos de 50%;

Aragonês (Tinta Roriz), Bastardo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Rufete, Syrah, Tinta Barroca, Tinto Cão e Touriga Franca.

Vinhos Brancos:

Arinto (Pedernã), Bical, Cercial, Chardonnay, Fernão Pires (Maria Gomes), Pinot Banc Rabo de Ovelha, Sauvignon, Sercealinho, Verdelho.

*Castas a utilizar na elaboração do vinho tinto com direito à menção «Clássico».

1 - Apenas na rotulagem conforme ponto 1-A do Artigo 17º do Reg. (CEE) nº 3 201/90, com a redacção do Reg. (CE) Nº 609/97

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinhos Tintos:

Cor granada a rubi, tomando nuances acastanhadas com o envelhecimento, com aroma frutado quando novos, evoluindo com a idade para aromas mais complexos (bouquet), de sabor harmonioso onde sobressai a sua sólida estrutura.

Vinhos Brancos:

Cor citrina carregada, por vezes com reflexos esverdeados, de aroma frutado quando novos, que evoluem para uma nota resinosa quando envelhecidos, de sabor harmonioso, fresco e persistente.

Vinhos Rosados:

A cor vai do alaranjado ao avermelhado. De aroma frutado, revelando as castas donde provêm, notando-se em particular a tipicidade da casta Baga. A acidez é moderadamente elevada, deixando grande frescura na boca.

Espumantes:

Produzidos pelo método clássico ou de fermentação em garrafa poderão ser, quanto ao grau de doçura, Brutos, Secos ou Meio-Secos, pertencendo a sua maioria à classe Bruto. Os mais jovens apresentam aromas florais ou frutados, enquanto os mais velhos denotam aromas provenientes do contacto mais ou menos prolongado com as borras da segunda fermentação.

BEIRA INTERIOR DOC

A região da Beira Interior esteve sempre presente na nossa História. Os Celtas deixaram os seus vestígios - os "castros" - e é nesta zona que em 25 a.C. é fundada, pelos Romanos, a Lusitânia, seguindo-se, durante o séc. V da nossa era, invasões de Vândalos, Suevos e Alanos.

A produção de vinho inicia-se durante a ocupação romana, mas foi no limiar do século XII, pelas mãos dos Monges de Cister, que esta se desenvolveu de forma muito significativa.

Devido à sua posição geográfica relativamente ao mar e às direcções montanhosas central e nordeste o clima é mediterrânico continental, beneficiando da agressividade invernosada dada pela proximidade da Serra da Estrela.

Os verões são muito quentes e secos.

As extremas condições climatéricas são bem suportadas pelas castas utilizadas, produzindo uvas aromatizadas donde resultam vinhos macios, consequência de uma criteriosa selecção de castas e de uma vinificação tradicional.

Na sua área de produção estão reconhecidas as seguintes sub-regiões:

Sub-Região Castelo Rodrigo

Os concelhos de Almeida (freguesias de Almeida, Castelo Bom, Junça, Malpartida e Naves) e Figueira de Castelo Rodrigo (excepto a freguesia de Escalhão).

Sub-Região Cova da Beira

Os concelhos de Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas, Penamacor, Guarda (freguesias de Benespera, Famalicão, Gonçalo, Valhelhas e Vela), Idanha-a-Nova (freguesias de Aldeia de Santa Margarida, Idanha-a-Velha, Medelim, Monsanto, Oledo e São Miguel de Acha), Sabugal (freguesias de Bendada, Casteleiro e Santo Estêvão) e Vila Velha de Ródão (freguesia de Vila Velha de Ródão).

Sub-Região Pinhel

Os concelhos de Celorico da Beira (freguesias de Açores, Baraçal, Celorico da Beira, Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego, Maçal do Chão, Minhocal, Ratoeira e Velosa), Guarda (freguesias de Avelãs da Ribeira, Codesseiro, Porto da Carne, Sobral da Serra e Vila Cortês do Mondego), Meda (freguesias de Barreira, Carvalho, Coriscada, Marialva, Rabaçal e Vale Flor), Pinhel e Trancoso (freguesias de Carniães, Cogula, Cótimos, Feital, Freches, Granja, Moimentinha, Póvoa do Concelho, São Pedro, Souto Maior, Tamanhos, Torres, Valdujo, Vale do Seixo, Vila Franca das Naves, Vila Garcia e Vilares).

Castas recomendadas:

Sub-Região Castelo Rodrigo

Vinhos tintos:

Aragonez (Tinta Roriz), Bastardo, Marufo, Rufete e Touriga Nacional, no conjunto ou em separado, com um mínimo de 80%, Baga, Tinta Carvalha, Pilongo e Trincadeira (Tinta Amarela).

Vinhos Brancos:

Malvasia Fina, Síria (Roupeiro) e Tamarez, no conjunto ou em separado, com um mínimo de 80%, Bical, Arinto (Pedernã), Malvasia Rei, Rabo de Ovelha e Vital.

Sub-Região Cova da Beira

Vinhos tintos:

Aragonez (Tinta Roriz), Baga, Bastardo, Jaen, Marufo, Moreto, Castelão (Periquita)¹, Rufete, Tinta Carvalha, Touriga Nacional e Trincadeira (Tinta Amarela), no conjunto ou em separado, com um mínimo de 80%, e Alfrocheiro.

Vinhos Brancos:

Alicante Branco, Arinto (Pedernã), Bical, Fonte Cal, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Rabo de Ovelha e Síria (Roupeiro), no conjunto ou em separado, com um mínimo de 80%, e Tamarez.

Sub-Região Pinhel

Vinhos tintos:

Bastardo, Marufo, Rufete e Touriga Nacional, no conjunto ou em separado, com um mínimo de 80%, Baga, Tinta Carvalha, Pilongo e Trincadeira (Tinta Amarela).

Vinhos Brancos:

Bical, Arinto (Pedernã), Fonte Cal, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Rabo de Ovelha, Síria (Roupeiro) e Tamarez, no conjunto ou em separado, com um mínimo de 80%.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinhos Tintos:

São vinosos, vivos e brilhantes enquanto jovens, intensos e equilibrados, com raro bouquet quando estagiados e envelhecidos.

Vinhos Brancos:

De qualidade notória, com destaque para os de meia encosta de exposição a sudoeste, são vinhos aromáticos, cheios e persistentes no sabor.

BUCELAS DOC

A fama do vinho de Bucelas é bastante antiga, julgando-se que a cultura da vinha foi introduzida na região pelos romanos.

O Marquês de Pombal interessou-se muito pelo vinho de Bucelas e diz-se que com a finalidade de valorizar a cultura da vinha, importou algumas castas do Reno alguns autores, pelo contrário, afirmam que as castas do Reno são originários de Portugal e que teriam sido transportados para a Alemanha pelos Cruzados Teutónicos, quando da vinda da Terra Santa.

Foi no entanto, com as invasões Francesas que o vinho de Bucelas começou a ser conhecido internacionalmente.

O Duque de Wellington, então comandante das tropas anglo-portuguesas contra os exércitos napoleónicos, por tanto o apreciar ofereceu-o de presente a Jorge III, introduzindo-o assim em Inglaterra.

Depois da Guerra Peninsular, o consumo deste vinho tornou-se um hábito na corte Inglesa. No

tempo de Shakespeare era conhecido pelo nome de "Charneco", e mais tarde foi também conhecido pelo nome de Lisbon Hock (vinho branco de Lisboa). Esta região situa-se a 25 Km a norte de Lisboa, no vale do rio Trancão e foi demarcada por lei em 1911.

As vinhas instalam-se em solos que correspondem às tradicionais "caeiras", predominantemente derivados de margas e calcários duros.

Com um clima bastante frio no inverno e temperado no verão apresenta, no entanto, grandes oscilações térmicas nessa época.

O vinho com direito a denominação de origem controlada é o branco, sendo a arinto e a esganação as castas utilizadas.

Vinho com 11,5º, perfumado, seco, aveludado que, quando velho, ganha um tom amarelo-dourado.

É um dos nossos melhores vinhos brancos, mas as quantidades produzidas são insignificantes. Tal como o Colares, será um vinho destinado a uma reduzida quantidade de apreciadores. A casta que confere as características organolépticas inconfundíveis deste famoso vqprd branco é a Arinto.

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Bucelas" abrange a freguesia de Bucelas e parte das e parte das freguesias de Fanhões (lugares de Fanhões, Ribas de Cima, Ribas de Baixo, Barras e Cocho) e de Santo Antão do Tojal (lugares de Pintéus, Meijoeira e Arneiro), do concelho de Loures.

Castas recomendadas:

Vinhos Brancos:

Arinto (Pedernã), com um mínimo de 75% do encepamento, Sercial (Esgana Cão) e Rabo de Ovelha.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apresentam uma cor citrina, um sabor e aroma frutados e um ácido característico da casta Arinto.

São secos, leves e quando envelhecidos ganham um belo tom amarelo dourado e aromas terciários complexos.

Vinhos Espumantes brancos:

Os vinhos espumantes, dadas as características do vinho base, apresentam-se com aroma e sabor bastante frutados, acentuada frescura, e uma bolha fina e persistente que lhes confere uma excelente qualidade.



Cipo Romano ou Pedra da Memória - Bucelas

Fuste paralelepípedo, construído em calcário de lioz, encimado por um capitel romano e conservando numa das faces uma inscrição em latim. Encontrava-se encravado num muro de vedação da Igreja Paroquial que foi demolido para dar lugar ao actual Largo do Espírito Santo.

CARCAVELOS DOC

Um dos vinhos portugueses com mais fama.

O Marquês de Pombal, que os produzia na sua quinta de Oeiras apreciava-os de tal maneira que integraram uma oferta de D. José I à corte de Pequim, em 1752.

Região com um clima mediterrânico temperado sem grandes oscilações de temperatura devido à proximidade do mar, produz um vinho licoroso de qualidade e tradição, produzido em região determinada (VLQPRD) com direito a menção específica de "vinho generoso".

Este extraordinário vinho licoroso tem uma tradição secular.

As suas qualidades foram oficialmente reconhecidas em 1907 e confirmadas em 1908, pela Carta de Lei de 18 de Setembro, na qual foram definidos os princípios gerais da sua produção e comercialização.

Muito protegido no tempo do Marquês de Pombal, que o produzia na sua Quinta de Oeiras, este vinho generoso tem actualmente uma produção bastante limitada, tendo-se tornado numa verdadeira raridade.

A região situa-se muito próximo da foz do rio Tejo, ocupando a vinha uma área muito pequena. O clima é mediterrânico, temperado, sem grandes amplitudes térmicas devido à proximidade do mar.

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Carcavelos" abrange os concelhos de Cascais (freguesias de Carcavelos, Parede, São Domingos de Rana e parte das freguesias de Alcabideche - lugares de Carrascal de Manique de Baixo e Bicesse e do Estoril - lugares de Livramento e Alapraia), Oeiras (parte da freguesia de Oeiras e São Julião da Barra - lugares de Ribeira da Laje, Cacilhas e Porto Salvo, parte da freguesia de Paço de Arcos - a faixa confinante com a freguesia de Oeiras e São Julião da Barra até à Ribeira de Porto Salvo).

Castas recomendadas:

Tintas:

Castelão (Periquita)¹ e Preto Martinho, num mínimo de 75%.

Branças:

Galego Dourado, Ratinho e Arinto (Pedernã), num mínimo de 75%.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinho licoroso, delicado, de cor topázio, aveludado, com um certo aroma amendoado, adquirindo um perfume acentuado e característico com o envelhecimento.

DÃO DOC

A região vitivinícola produtora dos vinhos *Doc Dão*, situa-se no centro-norte de Portugal, na província da Beira Alta.

Na Região Vitivinícola do Dão estão já individualizadas – por produzirem vinhos com uma personalidade própria – as sub-regiões de *Alva*, *Besteiros*, *castendo*, *Serra da Estrela*, *Silgueiros*, *Terras de Azurara* e *Terras de Senhorim*.

A fim de se aproveitar melhor as enormes potencialidades dos vinhos de qualidade da região, para além da denominação de origem "Dão", foram oficializadas pelo novo **Estatuto da Região Vitivinícola do Dão**, as seguintes: - "**Dão Nobre**", "**Dão Novo**" e "**Dão Clarete**".

Esta região produz, maioritariamente, **Vinhos Tintos** caracterizados por possuírem um teor alcoólico médio de 12°C, uma inimitável coloração rubi, corpo redondo e consistência aveludada na boca.

Convenientemente envelhecidos tornam-se mais macios e suaves, ao passo que a coloração rubi toma subtis reflexos atijolados, adquirindo, então, um esplendoroso "bouquet" e um final longo.

Já os **Vinhos Brancos** – também com um teor alcoólico médio de 12°C – possuem, quando jovens, uma bela cor citrina, aromas frutados relativamente complexos, mas delicados, são frescos na boca e têm um final delicado e elegante.

Caracterizam-se, ainda, por terem a rara faculdade de envelhecer de uma forma nobre e harmoniosa.

Os Vinhos Tintos e alguns Vinhos Brancos estão sujeitos a estágio mínimo obrigatório de duração diversa, em função da sua denominação e menções tradicionais qualificativas que, nos vinhos tintos, pode chegar aos 48 meses, antes de serem comercializados.

Os vinhos **Doc Dão** mais prestigiados são produzidos e/ou engarrafados por produtores-engarrafadores e pelas principais empresas que "trabalham" os mesmos.

A Comissão Vitivinícola Regional do Dão é o organismo que **Controla e Promove** globalmente os vinhos **Doc Dão**.

Para tal – no tocante ao controlo – fornece selos de garantia apropriados (apostos à "cavaleiro" no gargalo da garrafa ou em contra-rótulo) aos engarrafadores autorizados e emite um certificado de Origem Regional que acompanha, sempre, os vinhos expedidos para a União Europeia e exportados para países terceiros. Relativamente à promoção, realiza acções de divulgação não só em Portugal, mas também junto dos principais países importadores, estando presente com "stand" próprio em feiras e certames especificamente vinícolas, realizados nesses países.

DOURO DOC

A designação "Douro" está reservada aos vinhos, tradicionalmente produzidos na região demarcada do Vinho do Porto. A produção de vinhos nesta região é elevada, e cerca de 50% é destinada à produção de Vinho do Porto. A restante é utilizada para a produção de vinhos de grande qualidade.

Situa-se no nordeste de Portugal, estendendo-se pelo vale do rio Douro e seus afluentes e abrange os distritos de Vila Real, Bragança, Viseu e Guarda.

Esta região, divide-se em três sub-regiões - Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior, produzindo cada uma delas vinhos com especificidades próprias.

As entidades que controlam as denominações "Porto" e "Douro", são respectivamente o Instituto do Vinho do Porto e a Casa do Douro.

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Douro" é a mesma que se encontra demarcada para a produção do vinho do Porto e que abrange: No distrito de Vila Real: os concelhos de Mesão Frio, Peso da Régua e Santa Marta de Penaguião e parte dos concelhos de Alijó, Murça, Sabrosa e Vila Real. No distrito de Bragança: parte dos concelhos de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo, de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Vila Flor e Mirandela. No distrito de Viseu: parte dos concelhos de Armamar, Lamego, Resende, São João da Pesqueira e Tabuaço.

No distrito da Guarda: o concelho de Vila Nova de Foz, Coa e parte dos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e Meda.

MOSCATEL DE SETUBAL DOC

Vinho licoroso, preparado na região demarcada com centro em Azeitão.

O vinho tem uma graduação entre 18º e 20º. A cor varia do topázio claro ao topázio queimado e quando velho ganha um inconfundível perfume.

Existem dois tipos de Moscatel de Setúbal, o branco e o roxo, elaborados, respectivamente, a partir das castas Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo (85% do mosto utilizado ou 67% para o Setúbal).

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Setúbal" abrange os concelhos de Palmela, Setúbal e parte da freguesia de Nossa Senhora do Castelo, do concelho de Sesimbra.

PALMELA DOC

A "Palmela" situa-se na Península de Setúbal, abrangendo todo o concelho do Montijo e parte dos concelhos de Palmela e Setúbal. De maior densidade vitícola que a região de Arrábida, estende-se pela planície arenosa a confinar com o Alentejo.

Recebeu o seu primeiro foral, dado por D.Afonso Henriques, em 1185. Neste foral fala-se da vinha e do vinho na região, o que confirma a tradição vitivinícola nesta zona. Região fértil, não longe do mar tem, na Quinta do Anjo, um núcleo importante de sepulturas neolíticas, datada de há cinco mil anos.

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Palmela" abrange os concelhos do Montijo, Palmela, Setúbal e parte da freguesia de Nossa Senhora do Castelo, do concelho de Sesimbra.

PORTO

O grande embaixador dos vinhos Portugueses, o mais célebre vinho generoso do Mundo, produzido nas encostas do rio Douro, concelho de Mesão Frio.

O vinho do Porto é um vinho licoroso, produzido na região demarcada do Douro, que pela sua alta qualidade e amadurecimento, goza do privilégio de se denominar generoso.

Controlado pelo Instituto do Vinho do Porto, de modo a obter-se sempre um elevado padrão de qualidade

O teor alcoólico do Porto, varia entre 19º e 22º.

Entre os tipos especiais de Porto, conta-se o vintage (novidade). Porto de uma só colheita, produzido em ano de reconhecida qualidade, retinto e encorpado, de características excepcionais, com aroma e paladar muito finos, e ao qual é reconhecido pelo IVP o direito ao uso da designação e da data respectivas. Para alguns conhecedores, o ano de 1912 talvez tenha sido o de melhor vintage deste século.

A Confraria do Vinho do Porto, fundada em 1982, defende o prestígio de tão famoso vinho.

RIBATEJO DOC

A vinha existe nesta região há vários séculos e a sua fama é anterior à fundação da nacionalidade. D. Afonso Henriques referiu-se aos seus vinhos no foral concedido a Santarém, em 1170, e mais tarde, durante os séculos XIV e XV, vários monarcas portugueses, nomeadamente D. Pedro I, D. Fernando, D. Afonso V e D. João II, tiveram a preocupação de proteger os vinhos desta região, proibindo a entrada dos vinhos de fora ou decretando outras medidas proteccionistas.

As características bem diferenciadas dos solos do Ribatejo, "lezíria", "bairro" e "charneca", a tipicidade das castas utilizadas nesta região, e o clima sub-mediterrânico temperado, bastante influenciado pela proximidade do Tejo, bem como a qualidade que o homem lhe confere, estão na origem de vinhos com uma identidade muito própria.

Os vinhos do Ribatejo, brancos e tintos, são macios, aveludados e frutados. Todos com bom corpo.

Afirmam-se cada vez mais no panorama vitivinícola nacional como vinhos de grande qualidade e prestígio, em especial os denominados "Vinhos de Quinta".

A área geográfica de produção da " Denominação de Origem Ribatejo" corresponde à área de todas as sub-regiões Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Santarém e Tomar.

A C.V.R.R., tem vindo a pugnar cada vez mais pela qualidade dos vinhos da sua região. Estes são denominados como "DOC - Ribatejo" e "Regional Roibatejo".

De origem relativamente recente, destaca-se na produção de vinhos de excepcional qualidade e já várias vezes premiados, a empresa **Agroseber**, S.A., com centro de vinificação na Quinta Nova - Cartaxo, que oferece vinhos tintos, oriundos das suas quintas, com garantia absoluta de qualidade e à altura do gosto do apreciador mais exigente.

Como filhos do Ribatejo que são, os vinhos da **Agroseber** apresentam-se joviais, bravios, cheios de vida, mas nunca perdendo a postura. São carregados na cor e têm aromas muito intensos, onde dominam os frutos vermelhos muito maduros, lembrando compotas de fruta, complexados com os abaunilhados da madeira. Na boca têm a força taurina dos taninos, num conjunto cheio de estrutura e elegância que fazem lembrar o "bailado" dos cavalos na praça de touros.

TORRES VEDRAS

Região vitícola que, de há longa data a tradição firmou, estende-se numa zona de relevo suave até às várzeas que bordejam os cursos de água próximos.

A área geográfica correspondente à Denominações de Origem "Torres Vedras" compreende: Para vinhos tintos e brancos, do concelho de Torres Vedras, as freguesias de Dois Portos, Runa e São Domingos de Carmões e parte das freguesias de Carvoeira, Freiria, Matacães, São Mamede da Ventosa, São Pedro e Santiago, Santa Maria do Castelo e Turcifal.

Exclusivamente para vinhos brancos:

Do concelho de Mafra, a freguesia de Azueira e parte das freguesias de Encarnação, Enxara do Bispo, Gradil, Santo Isidoro, Sobral da Abelheira e Vila Franca do Rosário;

Do concelho de Sobral de Monte Agraço, parte das freguesias de Sapataria, São Salvador e Santo Quintino;

Do concelho de Torres Vedras, parte das freguesias de A-dos-Cunhados, Campelos, Freiria, Maxial, Monte Redondo, Ponte do Rol, Ramalhal, São Mamede, São Miguel, São Pedro da Cadeira, São Pedro e Santiago, Santa Maria do Castelo, Silveira e Turcifal.