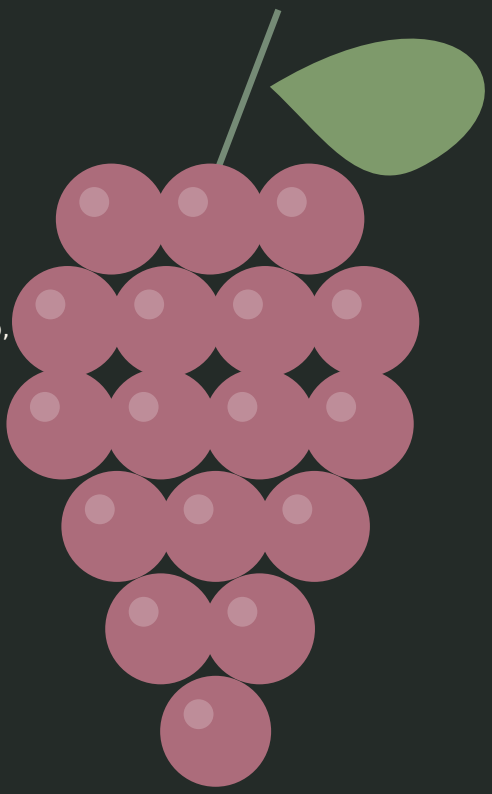
EDIÇÃO EXPANDIDA • ENCICLOPÉDIA VISUAL

O VINHO ILUSTRADO

DA VINHA À MESA

Portugal em detalhe: 14 regiões, 24 castas, vindimas, produção, espumantes, Porto, Madeira, prova e harmonização gastronómica.



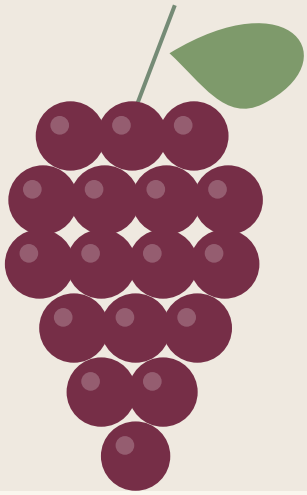
132 PÁGINAS | ILUSTRAÇÕES ORIGINAIS

GUIA DE CONSULTA · OUTUBRO 2026

EDIÇÃO INDEPENDENTE · PORTUGUÊS DE PORTUGAL

DA VINHA À MESA

Portugal num copo



Esta edição reúne viticultura, técnicas de adega, vindimas, 14 regiões, 24 castas, gastronomia e serviço. As ilustrações são criadas para este guia e o texto é original; não é uma reprodução de qualquer livro comercial.

COMO NAVEGAR

Cada página foi pensada como uma ficha autónoma. Consulte o índice, compare perfis de casta e use os quadros de vindima apenas como orientação.

COMO INTERPRETAR

Aroma, corpo, acidez e tanino são tendências, não valores laboratoriais. Os pratos são sugestões e não regras universais.

Nota editorial. Fontes institucionais e páginas de referência são indicadas no final. Dados de regulação e técnicas devem ser conferidos em fontes oficiais quando forem usados profissionalmente.

ROTEIRO

O livro em oito partes

132 páginas de consulta, ilustrações originais e referências institucionais.

01 **A VINHA E A VINDIMA** 05–16
A uva, o terroir, a maturação e o calendário agrícola.

02 **COMO SE PRODUZ VINHO** 17–35
Fermentação, extração, espumantes, Porto e Madeira.

03 **AS 14 REGIÕES DE PORTUGAL** 36–64
Mapa esquemático e duas fichas por região.

04 **ATLAS DE 24 CASTAS** 65–90
Perfis sensoriais, estilos e escolhas de adega.

05 **VINHO À MESA** 91–115
Princípios, 16 pratos e quatro menus temáticos.

06 **SERVIR, COMPRAR E GUARDAR** 116–125
Temperaturas, copos, prova, conservação e consumo responsável.

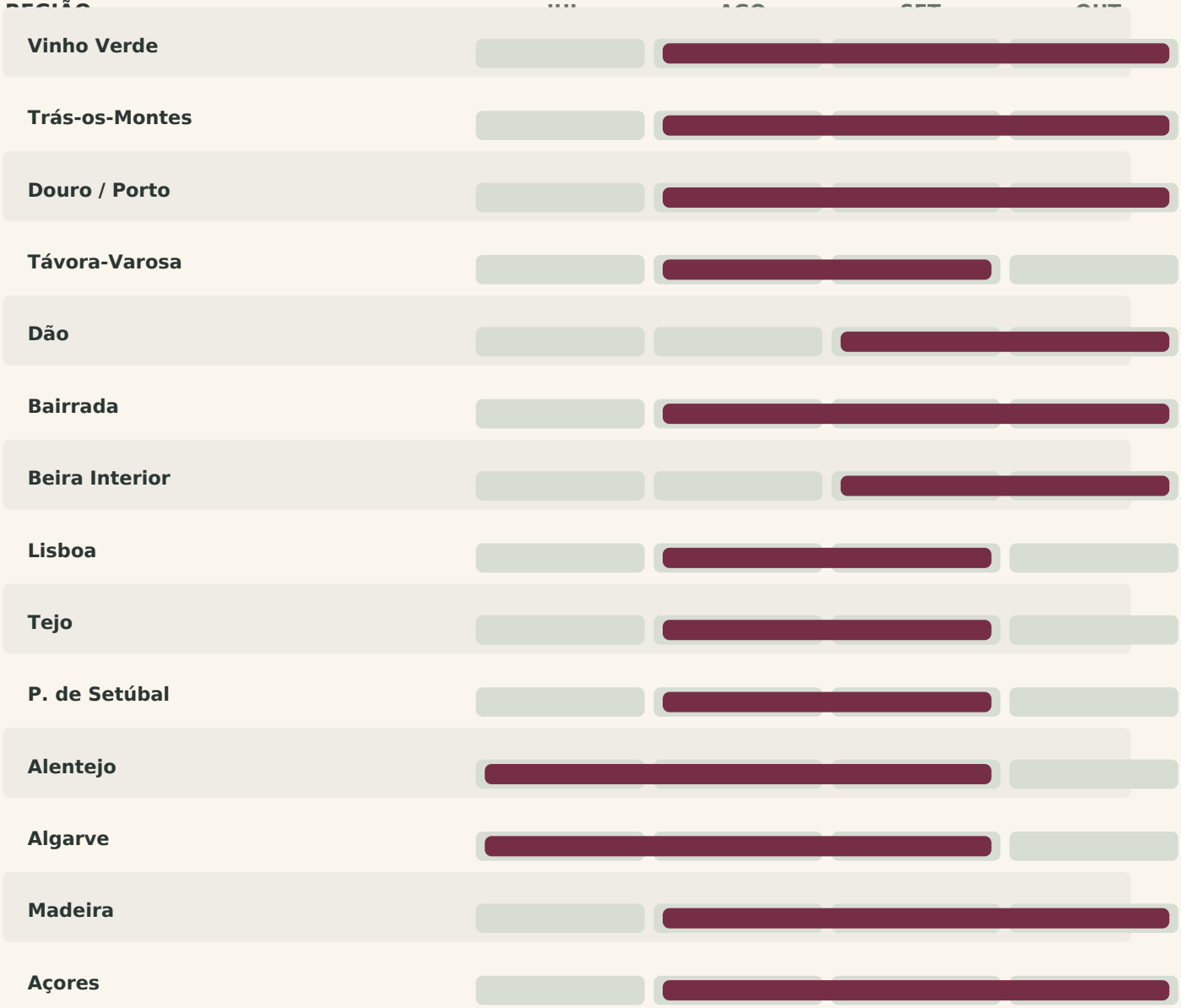
07 **GLOSSÁRIO** 126–129
Termos de prova, viticultura, enologia e rotulagem.

08 **FONTES E METODOLOGIA** 130–132
Instituições, limites dos dados e leituras adicionais.

LEITURA RÁPIDA

Quando se vindima em Portugal?

Padrões sazonais amplos. O início e o fim variam bastante conforme ano, altitude, casta e tipo de vinho.



Importante: as faixas mostram meses possíveis, não atividade contínua nem datas oficiais. No Alentejo e Algarve, julho refere-se a situações precoces, como bases para espumante. Em anos e parcelas concretos, a vindima pode começar ou terminar fora destas janelas. Fontes: IVV, Wines of Portugal e relatórios sazonais de vindima.

01 / A VINHA / FICHA 01

O que é o terroir?

A mesma casta, interpretações diferentes



A identidade do vinho resulta de uma interação: clima, solo, água, topografia, planta, ano de colheita e decisões do viticultor. A palavra terroir não significa simplesmente «terra».

COMPREENDER

A altitude pode moderar o calor e preservar acidez; a proximidade do Atlântico costuma aumentar humidade e ventilação; a orientação da encosta altera a exposição solar. O solo condiciona sobretudo o regime de água e a disponibilidade de nutrientes.

EXPERIMENTAR

Compare um branco fresco do Minho com um branco de altitude da Beira Interior. Mantenha a mesma temperatura de prova e observe a acidez, o corpo e a expressão aromática.

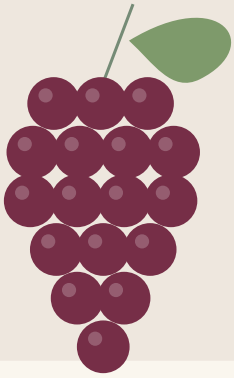
EVITAR O EQUÍVOCO

Atribuir automaticamente um aroma mineral ao tipo de rocha não é cientificamente seguro: «mineralidade» é uma descrição sensorial, não uma análise geológica.

01 / A VINHA / FICHA 02

Anatomia da uva

A estrutura de um bago explica muitas escolhas de adega



O bago contém película, polpa, grainhas e, quando não desengaçado, o engaço do cacho. A polpa fornece água, açúcar e ácidos; a película concentra pigmentos, taninos e compostos aromáticos.

COMPREENDER

Na vinificação tinta, o contacto com as películas extrai cor e estrutura. Para um branco delicado, a prensagem pode separar o sumo rapidamente. Uma uva tinta também pode originar vinho branco, se a pele pigmentada for afastada a tempo.

EXPERIMENTAR

Esprema um bago branco e um tinto: observe a cor do sumo e compare-a com a pele. A maior parte do sumo de variedades tintas é pouco colorida.

EVITAR O EQUÍVOCO

Quanto mais extração, melhor? Não. Taninos verdes ou sementes excessivamente esmagadas podem gerar amargor e adstringência agressiva.

01 / A VINHA / FICHA 03

O ciclo anual da videira

Do repouso à maturação em seis movimentos



No inverno, a videira perde as folhas e entra em dormência. Seguem-se abrolhamento, desenvolvimento vegetativo, floração, vingamento, pintor e maturação, culminando na vindima.

COMPREENDER

A data de cada etapa muda com a latitude, a altitude, a casta e as temperaturas de cada ano. Geada na primavera, chuva na floração e calor extremo no verão podem mudar a quantidade e a qualidade de uvas.

EXPERIMENTAR

Use este ciclo para compreender notícias sobre a vindima: a previsão meteorológica importa tanto na primavera como nas semanas anteriores à colheita.

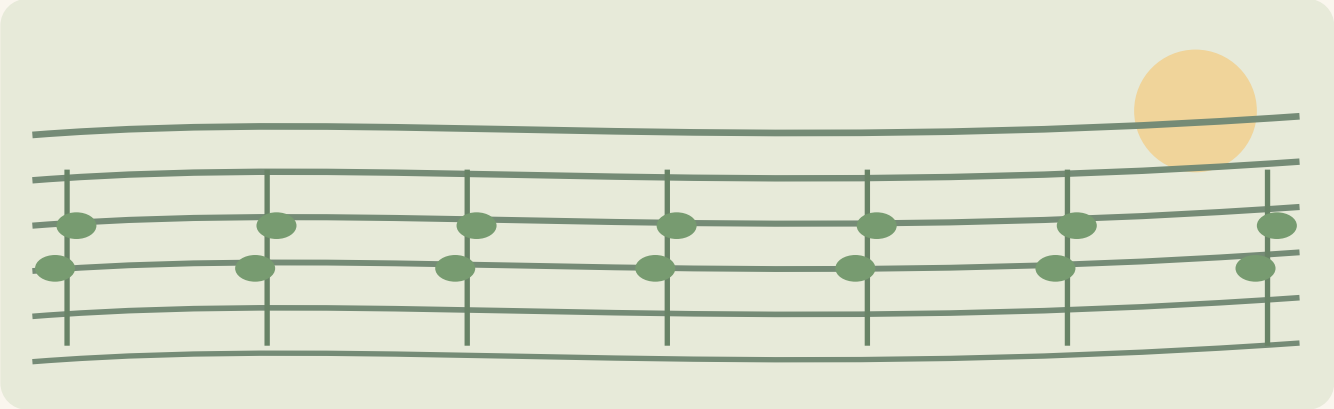
EVITAR O EQUÍVOCO

Um calendário da vinha nunca é rígido. No mesmo concelho, duas parcelas podem amadurecer com semanas de diferença.

01 / A VINHA / FICHA 04

Poda e arquitetura da vinha

A produção começa muito antes de setembro



A poda de inverno regula o número de gomos e organiza a planta. Empa, condução e gestão da vegetação equilibram produção, sanidade e exposição dos cachos.

COMPREENDER

Cordão, Guyot, vaso e ramada são exemplos de sistemas com implicações diferentes para mecanização, sombreamento e proteção solar. Em climas quentes, a sombra das folhas pode evitar escaldão dos bagos.

EXPERIMENTAR

Ao visitar uma vinha, repare na altura dos cachos, orientação das linhas, densidade foliar e facilidade de circulação do ar. Relacione essas escolhas com o clima local.

EVITAR O EQUÍVOCO

Uma vinha «arrumada» visualmente não é necessariamente superior: poda e desfolha excessivas podem reduzir equilíbrio e resiliência.

01 / A VINHA / FICHA 05

Solos: granito, xisto e calcário

O solo influencia sobretudo a água disponível



No Dão e em partes do Minho surgem solos de origem granítica; o Douro é célebre pelo xisto; a Bairrada integra importantes formações argilo-calcárias. Mas cada região possui diversidade interna.

COMPREENDER

Textura, profundidade, drenagem, matéria orgânica e retenção de água são mais úteis para entender o crescimento da videira do que uma associação direta entre rocha e sabor. O calor retido à superfície também pode alterar a maturação.

EXPERIMENTAR

Peça ao produtor um perfil da parcela e pergunte como varia a água disponível na fase de amadurecimento. Compare solos dentro da mesma região, em vez de criar equivalências simplistas.

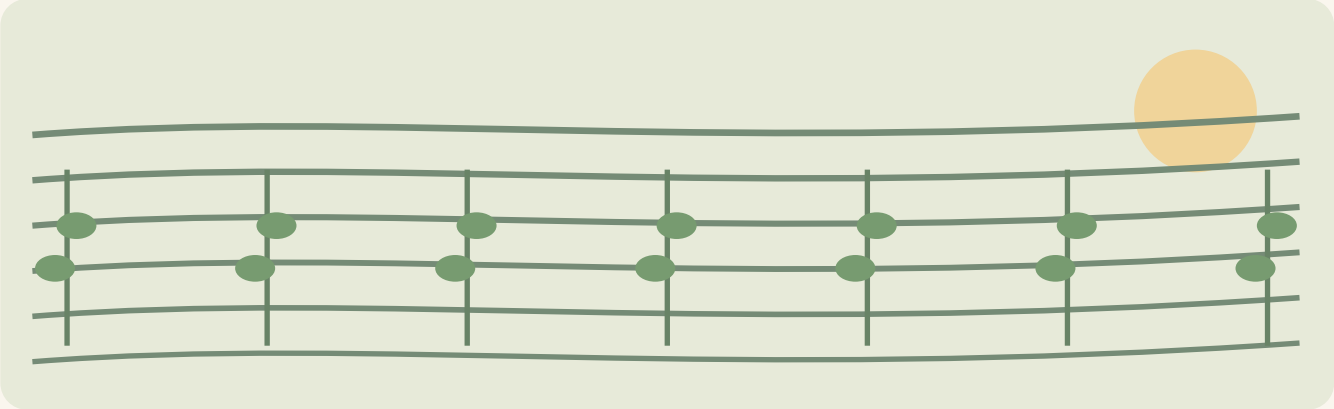
EVITAR O EQUÍVOCO

A frase «o vinho sabe a granito» é uma metáfora sensorial; não equivale a minerais da rocha passarem diretamente ao copo.

01 / A VINHA / FICHA 06

Clima e microclima

O papel das temperaturas, da chuva e do vento



Regiões atlânticas tendem a ter maior humidade e amplitude térmica moderada. Em áreas continentais, o verão pode ser quente e seco e a diferença entre dia e noite muito acentuada.

COMPREENDER

As noites frescas podem ajudar a preservar acidez e aromas, mas o resultado depende da casta e da água. O vento seca a folhagem e reduz certos riscos sanitários; em excesso, pode danificar flores e rebentos.

EXPERIMENTAR

Compare regiões próximas do mar, como Lisboa, com vales interiores ou planaltos elevados. Observe se os vinhos diferem em frescura, maturação da fruta e concentração.

EVITAR O EQUÍVOCO

Não confunda «clima quente» com «vinho pesado». A data da vindima e o estilo de vinificação permitem equilíbrios muito distintos.

01 / A VINHA / FICHA 07

A água e a vinha

Uma planta resiliente, mas não imune à seca



A videira tolera certos níveis de escassez de água. O chamado stress hídrico moderado pode reduzir vigor vegetativo, mas uma seca severa bloqueia a maturação e pode comprometer a qualidade.

COMPREENDER

Cobertos vegetais, conservação do solo e decisões de rega onde permitidas são ferramentas de gestão. No Mediterrâneo, ondas de calor e evapotranspiração tornam a disponibilidade de água um fator crítico.

EXPERIMENTAR

Visite vinhas em diferentes estações. Repare na cobertura do solo, na cor das folhas e em sinais de escaldão; pergunte como se decide a rega de apoio.

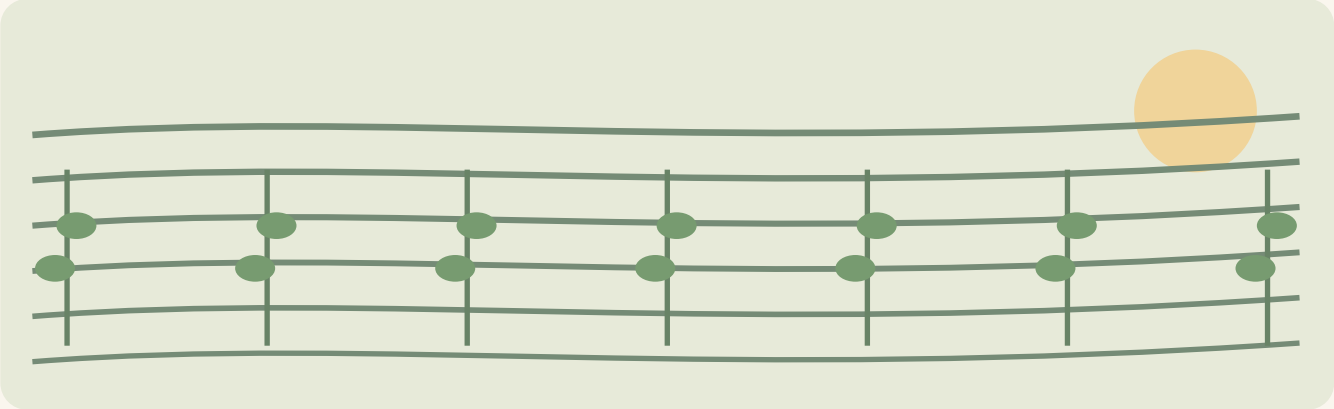
EVITAR O EQUÍVOCO

«Quanto menos água, melhor vinho» é falso como regra universal: desidratação excessiva pode concentrar açúcar sem promover equilíbrio aromático.

01 / A VINHA / FICHA 08

Pragas, doenças e sanidade

Proteger a colheita sem perder equilíbrio



Míldio, oídio, podridão cinzenta e doenças da madeira exigem vigilância. A sua importância muda com precipitação, humidade, temperatura, condução e sensibilidade varietal.

COMPREENDER

A prevenção combina observação, gestão de folhagem, ventilação e práticas fitossanitárias autorizadas. A escolha da data de vindima depende também do estado sanitário: chuva prolongada pode antecipar a colheita.

EXPERIMENTAR

Antes de uma visita à vindima, informe-se sobre as condições do ano. Entender os riscos fitossanitários ajuda a explicar diferenças entre safras.

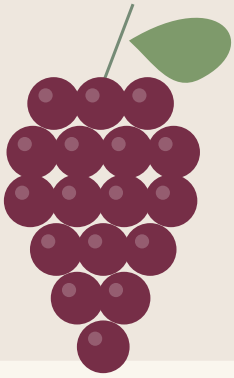
EVITAR O EQUÍVOCO

«Biológico» não significa ausência de tratamentos: significa cumprir um regime próprio de práticas e produtos permitidos.

01 / A VINHA / FICHA 09

Maturação e análises

O açúcar sozinho não decide a vindima



A maturação tecnológica acompanha açúcares, acidez e pH. A maturação fenólica observa taninos e cor, especialmente em tintos. A maturação aromática avalia a evolução dos precursores e sabores.

COMPREENDER

Um refratómetro estima sólidos solúveis; a adega pode medir pH, acidez titulável, açúcar e outros parâmetros. É preciso provar bagos e verificar o estado da parcela. O objetivo é adequar a uva ao estilo de vinho.

EXPERIMENTAR

Imagine dois projetos: espumante tenso, com colheita relativamente precoce, e tinto de guarda, que requer maturidade de taninos. A data ótima não é igual.

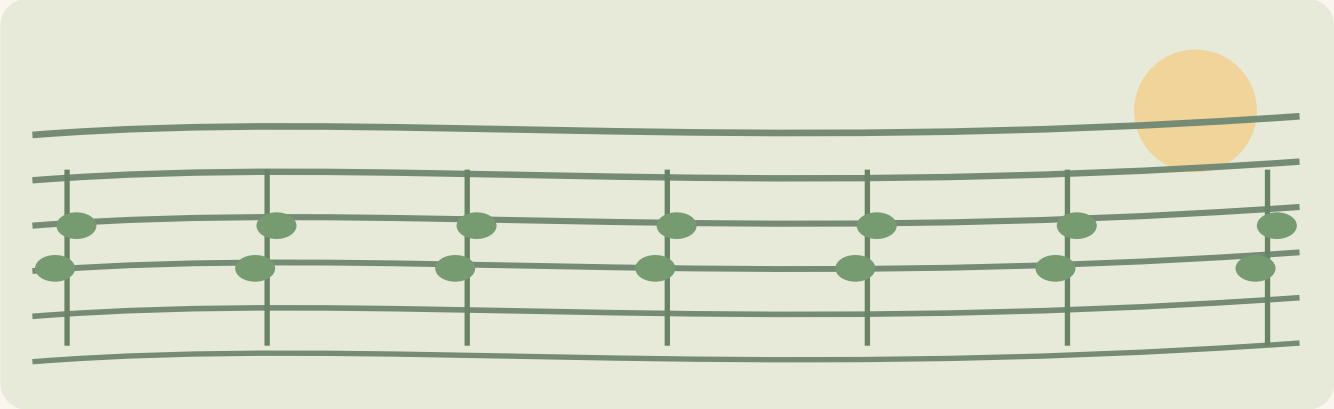
EVITAR O EQUÍVOCO

Açúcar elevado não garante «qualidade»; álcool provável alto pode prejudicar a frescura e o equilíbrio do vinho final.

01 / A VINHA / FICHA 10

Vindima: manual e mecânica

Tempo, seleção e logística determinam qualidade



A vindima manual facilita a seleção dos cachos, é útil em socalcos e em situações de grande heterogeneidade. A mecanizada acelera a operação em terrenos e sistemas de condução adequados.

COMPREENDER

Na receção, as uvas são frequentemente pesadas, amostradas, triadas e processadas rapidamente. A colheita noturna, comum onde faz calor, reduz a temperatura inicial dos frutos e limita problemas de oxidação.

EXPERIMENTAR

Pergunte à adega quantas horas passam entre corte e processamento e como os lotes são separados por parcela. A logística é frequentemente tão importante como a modalidade de colheita.

EVITAR O EQUÍVOCO

Manual não é automaticamente melhor: uma vindima manual lenta e quente pode ser inferior a uma mecanizada rápida e bem gerida.

01 / A VINHA / FICHA 11

Calendário português de vindimas

Janelas típicas, nunca datas oficiais fixas



No litoral e em zonas quentes, algumas uvas podem ser colhidas em agosto ou até mais cedo para espumantes. Em regiões frias e parcelas de altitude, a vindima pode prosseguir por outubro.

COMPREENDER

Uma região pode concentrar diversas castas, estilos e altitudes, pelo que a janela regional indica apenas o período provável. Clima, maturação, chuva e decisões de adega deslocam a data de ano para ano.

EXPERIMENTAR

Planeie visitas contactando as quintas diretamente e perguntando qual a parcela em vindima nessa semana. Na segunda metade de setembro há habitualmente atividade em várias regiões.

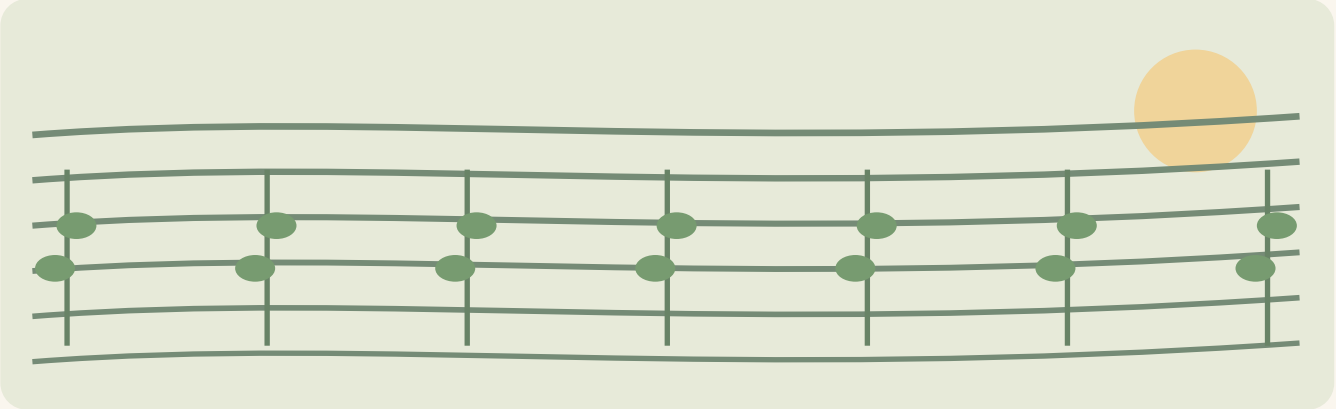
EVITAR O EQUÍVOCO

Não interpretar este guia como calendário oficial de 2026. Usam-se intervalos didáticos amplos, não previsões para uma quinta concreta.

01 / A VINHA / FICHA 12

Sustentabilidade na vinha

Água, solo, energia e pessoas contam



Reduzir impacto ambiental não se resume a um selo. A vitalidade do solo, biodiversidade, gestão da água, energia na adega, peso da embalagem, transportes e condições de trabalho influenciam o perfil de sustentabilidade.

COMPREENDER

A agricultura biológica regula práticas e substâncias; a produção integrada adota instrumentos de gestão e observação; a biodinâmica segue uma filosofia própria. Nenhum conceito substitui resultados verificáveis.

EXPERIMENTAR

Ao escolher um produtor, procure dados concretos: uso de água por hectare, estratégia de coberto vegetal, embalagem mais leve, energia, condições laborais e ações de conservação.

EVITAR O EQUÍVOCO

Evite confundir marketing «natural», «artesanal» ou «sustentável» com garantia universal de maior qualidade ou menor pegada ambiental.

02 / ADEGA / FICHA 01

Da uva à garrafa

Uma sequência de decisões, não uma receita única



Depois da colheita, a uva pode ser desengaçada, esmagada e prensada conforme o estilo pretendido. O mosto fermenta, passa por decisões de clarificação, estabilização, estágio e é engarrafado.

COMPREENDER

A temperatura, a quantidade de oxigénio, o contacto com as películas, os recipientes e o tempo determinam textura, aroma, cor e longevidade. Pequenas diferenças ao longo do percurso geram vinhos muito distintos.

EXPERIMENTAR

Ao provar duas garrafas da mesma casta, tente identificar a técnica dominante: fruta primária, extração, estágio em madeira, contacto com borras ou frescura de fermentação.

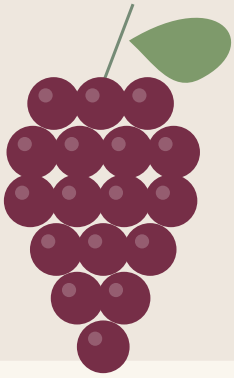
EVITAR O EQUÍVOCO

Não existe uma única via «tradicional» ou «correta» para todos os estilos de vinho.

02 / ADEGA / FICHA 02

Triagem, desengace e esmagamento

Três decisões que condicionam extração



A triagem elimina cachos ou bagos indesejados. O desengace separa os engaços; o esmagamento rompe levemente as películas e liberta sumo. Alguns produtores fermentam cachos inteiros.

COMPREENDER

Engaços maduros podem acrescentar estrutura e perfil vegetal/especiado, mas engaços verdes provocam adstringência. O esmagamento excessivo pode favorecer extração de compostos amargos e deterioração de grainhas.

EXPERIMENTAR

Compare um tinto de cacho inteiro com um tinto desengaçado da mesma região: procure diferenças em perfume, tanino e sensação de frescura.

EVITAR O EQUÍVOCO

Não confundir «pisa» com esmagamento agressivo. A extração pode ser deliberadamente suave e precisa.

02 / ADEGA / FICHA 03

Prensagem

Separar sumo e películas no momento certo



Prensas pneumáticas e outras tecnologias permitem obter mosto com graus de pressão e rendimento diferentes. Em brancos, prensar cedo tende a limitar cor e taninos; em tintos, prensa-se frequentemente após maceração.

COMPREENDER

Fração de lágrima, primeiras prensagens e frações mais extraídas podem ter características diferentes. A adega decide utilizá-las em separado ou no lote, após prova e análise.

EXPERIMENTAR

Em visitas técnicas, pergunte como se separa o mosto de prensa e quando cada fração é integrada no vinho final.

EVITAR O EQUÍVOCO

Pressões mais elevadas podem aumentar rendimento mas também alterar composição; não são necessariamente um benefício qualitativo.

02 / ADEGA / FICHA 04

A fermentação alcoólica

Açúcar transforma-se em álcool, gás e calor



As leveduras metabolizam açúcares da uva e produzem etanol, dióxido de carbono e substâncias secundárias que contribuem para o aroma. A fermentação liberta calor e requer acompanhamento.

COMPREENDER

O enólogo observa densidade, temperatura, evolução aromática e nutrientes; pode usar culturas selecionadas ou gerir leveduras presentes no meio. A fermentação deve decorrer em condições seguras e controladas.

EXPERIMENTAR

Experimente provar um mosto antes da fermentação e um vinho seco depois: a doçura desaparece e surge estrutura alcoólica, com evolução dos aromas.

EVITAR O EQUÍVOCO

Um vinho «sem sulfitos adicionados» não é necessariamente isento de sulfitos: a fermentação pode originar pequenas quantidades naturalmente.

02 / ADEGA / FICHA 05

Fermentação de brancos

Proteger aromas, gerir textura e acidez



Brancos fermentam normalmente o mosto separado das películas, muitas vezes em cubas de inox ou em madeira. Temperaturas moderadas ou baixas podem preservar expressão aromática, enquanto as decisões sobre borras alteram textura.

COMPREENDER

O contacto pelicular breve pode ser usado para extrair precursores aromáticos; a prensagem precoce pode dar maior delicadeza. A fermentação em barrica e a fermentação em inox são estilos diferentes, não categorias de qualidade.

EXPERIMENTAR

Compare um Arinto sem madeira com um Encruzado fermentado em barrica: procure diferenças de volume, aromas tostados, acidez percebida e persistência.

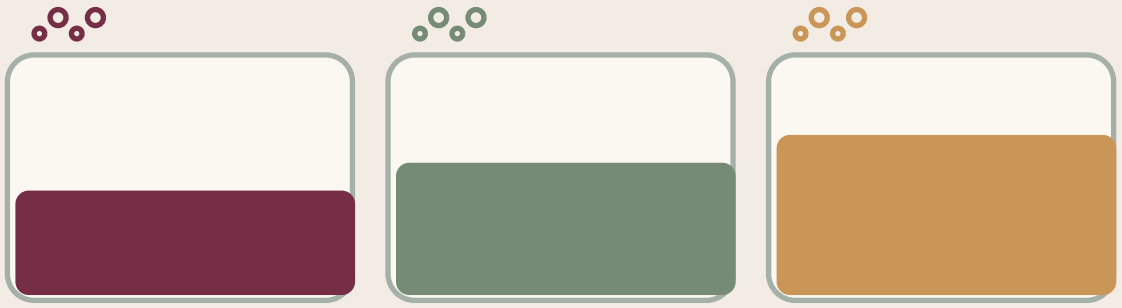
EVITAR O EQUÍVOCO

Frio excessivo pode dificultar fermentações. A temperatura ideal é uma decisão técnica, não uma corrida ao mínimo.

02 / ADEGA / FICHA 06

Fermentação de tintos

Cor e taninos dependem de contacto e extração



Tintos são geralmente fermentados em contacto com películas. Remontagens, délestage, pisa ou outras técnicas renovam o contacto entre fase líquida e chapéu de sólidos.

COMPREENDER

O período de maceração e a temperatura condicionam extração. A adega procura equilíbrio entre fruta, cor, tanino e amargor; alguns vinhos delicados exigem extração suave.

EXPERIMENTAR

Na prova, distinga intensidade de cor de qualidade e tente sentir textura dos taninos: finos, secos, granulados, duros ou sedosos.

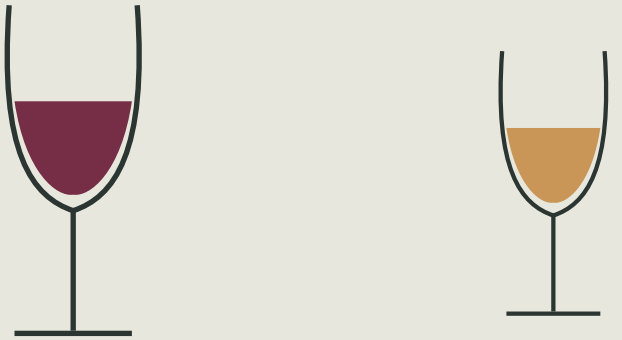
EVITAR O EQUÍVOCO

Cor escura e taninos fortes não significam automaticamente maior capacidade de guarda.

02 / ADEGA / FICHA 07

Rosés e claretes

Tempo de contacto e seleção de uvas



O rosé resulta frequentemente de um breve contacto entre mosto e películas de uvas tintas, seguido de prensagem e fermentação como branco. Certos estilos admitem técnicas diferentes conforme as regras aplicáveis.

COMPREENDER

A cor pode variar de salmão claro a rosa intenso; não indica necessariamente doçura. Clarete é uma designação histórica com práticas e definições que variam conforme a origem.

EXPERIMENTAR

Sirva rosés secos em prova com saladas de verão, peixe grelhado e pratos com tomate. Compare dois rosés da mesma casta com tonalidades diferentes.

EVITAR O EQUÍVOCO

Não assuma que rosé mais escuro é mais doce ou de qualidade inferior.

02 / ADEGA / FICHA 08

Fermentação malolática

De ácido málico a ácido láctico



Bactérias lácticas podem converter ácido málico em ácido láctico e dióxido de carbono, reduzindo a sensação de acidez cortante. É uma transformação microbiológica distinta da fermentação alcoólica.

COMPREENDER

É comum em muitos tintos e intencional em alguns brancos; pode dar textura mais redonda. Em brancos de elevada frescura, o produtor pode procurar evitá-la para manter tensão.

EXPERIMENTAR

Compare vinhos com e sem esta transformação quando o produtor divulgar a informação. Observe redondeza, frescura e, por vezes, notas amanteigadas.

EVITAR O EQUÍVOCO

A nota de manteiga não é obrigatória nem prova isolada de fermentação malolática.

02 / ADEGA / FICHA 09

Borras e bâtonnage

Textura sem depender da madeira



Após a fermentação, células de levedura e partículas assentam no fundo. O estágio sobre borras finas pode proteger e enriquecer a sensação de boca; a bâtonnage é a sua agitação controlada.

COMPREENDER

Este processo pode originar maior volume, complexidade e aromas discretos de pão ou fermentação. O efeito depende da duração, temperatura, oxigénio e estilo pretendido.

EXPERIMENTAR

Procure no rótulo menções a «sur lie», «sobre borras» ou «bâtonnage» e compare com um branco leve e direto.

EVITAR O EQUÍVOCO

Borras mal geridas podem criar defeitos redutivos; a técnica exige provas e controlo sanitário.

02 / ADEGA / FICHA 10

Inox, madeira, cimento e ânfora

O recipiente define parte do ambiente de estágio



O inox permite elevado controlo e pouca transferência de oxigénio. Madeira pode introduzir compostos aromáticos e micro-oxigenação; cimento e cerâmica oferecem outras condições de troca térmica e oxigénio.

COMPREENDER

Barricas novas têm efeito aromático distinto de madeira usada ou tonéis grandes. Ânforas e talhas não são sinónimos de qualidade ou de um único perfil sensorial.

EXPERIMENTAR

Prove a mesma casta com e sem estágio em carvalho. Identifique se madeira integra fruta e acidez ou domina os aromas originais.

EVITAR O EQUÍVOCO

Madeira não é um atalho para «vinho melhor»; se excessiva, pode mascarar a origem da uva.

02 / ADEGA / FICHA 11

Clarificação, filtração e estabilidade

Conseguir um vinho limpo e estável



Sedimentação, trasfega, colagem e filtração são ferramentas para reduzir partículas ou componentes que poderiam turvar o vinho. Estabilização tartárica e microbiológica ajuda a prevenir alterações após engarrafamento.

COMPREENDER

A escolha do tratamento depende do estilo, do mercado e dos riscos de precipitados. Um vinho não filtrado pode manter personalidade, mas exige especial atenção à estabilidade.

EXPERIMENTAR

Num vinho com pequeno depósito, veja primeiro a informação do produtor. Cristais de tartarato podem ocorrer sem significar que o vinho esteja estragado.

EVITAR O EQUÍVOCO

«Não filtrado» não é por si só sinónimo de mais qualidade, tal como «filtrado» não significa falta de caráter.

02 / ADEGA / FICHA 12

Oxigénio: amigo e inimigo

A dose, o momento e o estilo fazem a diferença



A exposição moderada ao oxigénio pode contribuir para a evolução de certos tintos e vinhos de estágio oxidativo. Oxidação não controlada, porém, pode provocar perda de fruta, escurecimento e aromas indesejados.

COMPREENDER

O oxigénio entra por remontagens, trasfegas, recipientes e rolhas; o enólogo gere riscos e benefícios. Vinhos como Madeira têm processos próprios que tornam a evolução oxidativa parte do estilo.

EXPERIMENTAR

Compare um branco jovem e fresco com um branco de estágio oxidativo; tente distinguir aromas de maçã fresca, frutos secos e notas de caramelo.

EVITAR O EQUÍVOCO

Nem todos os aromas oxidativos são defeitos; a interpretação depende do estilo e do equilíbrio.

02 / ADEGA / FICHA 13

Espumante pelo método clássico

A segunda fermentação acontece na garrafa



Produz-se primeiro um vinho-base, normalmente com elevada frescura. Adiciona-se licor de tiragem e leveduras para gerar uma segunda fermentação em garrafa, formando gás sob pressão.

COMPREENDER

O estágio sobre borras pode originar aromas de pão, brioche e frutos secos. Remuage, dégorgement e doseamento concluem o processo. Em Portugal destacam-se Bairrada e Távora-Varosa, entre outras origens.

EXPERIMENTAR

Compare um espumante jovem com um de maior contacto com borras. Observe dimensão e persistência da bolha, acidez e notas de autólise.

EVITAR O EQUÍVOCO

«Brut» fala de doçura, não do método nem da duração do estágio.

02 / ADEGA / FICHA 14

Espumante de cuba e outros métodos

A pressão não conta toda a história



No método de cuba, a segunda fermentação pode decorrer em recipiente fechado pressurizado. Existem ainda outros métodos, sujeitos a regras e práticas específicas.

COMPREENDER

A cuba tende a favorecer perfis frutados e produção eficiente, mas a qualidade depende da matéria-prima e da execução. O método clássico favorece contacto prolongado entre vinho e borras de levedura na garrafa.

EXPERIMENTAR

Leia o rótulo e compare método, origem, doçura e tempo de estágio. Escolha pela ocasião: aperitivo leve ou vinho complexo para mesa.

EVITAR O EQUÍVOCO

Bolhas finas não bastam para identificar o método de produção de um espumante.

02 / ADEGA / FICHA 15

Vinho do Porto: fortificação

A fermentação é interrompida com aguardente



No Porto, a adição controlada de aguardente de origem vitícola interrompe a fermentação, preservando parte do açúcar da uva. A produção está ligada à Região Demarcada do Douro e sujeita a certificação.

COMPREENDER

Segundo o IVDP, é típica a utilização de aguardente de cerca de 77% vol., e o vinho final apresenta geralmente 18–22% vol. O ponto de adição condiciona doçura e estrutura. Depois seguem-se lotação e envelhecimento.

EXPERIMENTAR

Compare um Porto Ruby jovem com um Porto Tawny envelhecido. No primeiro procure fruta negra; no segundo, frutos secos e notas oxidativas.

EVITAR O EQUÍVOCO

Porto não é simplesmente «vinho tinto com aguardente no fim»: o momento de adição é parte central da técnica.

02 / ADEGA / FICHA 16

Porto: Ruby, Tawny, LBV e Vintage

O estilo de estágio altera mais que a cor



Ruby procura proteger a fruta e manter tons intensos. Tawny privilegia evolução em madeira, com aromas de frutos secos. LBV provém de uma única vindima e costuma ser acessível jovem; Vintage é categoria especial de guarda.

COMPREENDER

Um Tawny com indicação de idade é um lote que apresenta o perfil correspondente à menção; não equivale a uma garrafa inteira da mesma colheita. Colheita identifica um único ano, estagiado em madeira.

EXPERIMENTAR

Faça uma prova comparativa de 10-year Tawny, Ruby Reserva e LBV e registe fruta, noz, tanino, doçura e persistência.

EVITAR O EQUÍVOCO

A classificação e os tempos de engarrafamento são regulados; consulte sempre o IVDP para detalhes legais atuais.

02 / ADEGA / FICHA 17

Vinho da Madeira

Calor controlado, oxidação e extraordinária estabilidade



O vinho da Madeira é um fortificado com métodos de maturação associados ao calor e à oxidação controlados. Entre os processos tradicionais estão estufagem e canteiro, com diferenças importantes.

COMPREENDER

Os estilos podem variar de secos a doces. As castas e a categoria ajudam a prever caráter: Sercial tende a ser seco, Verdelho meio-seco, Boal meio-doce e Malvasia doce, com variações e regras específicas.

EXPERIMENTAR

Prove um Madeira seco como aperitivo e um meio-doce com queijo azul ou sobremesa de frutos secos. Observe a acidez que equilibra a riqueza.

EVITAR O EQUÍVOCO

Madeira não é «Porto aquecido»; a origem, as regras, os processos e os perfis são distintos.

02 / ADEGA / FICHA 18

Vinho de talha alentejano

Cerâmica e tradição, reinterpretadas hoje



O vinho de talha é uma tradição emblemática do Alentejo. Uvas e mosto fermentam em grandes recipientes de barro; as práticas variam entre produtores e enquadramentos regulamentares.

COMPREENDER

Muitos vinhos apresentam textura própria e certa rusticidade, mas existem versões delicadas e controladas. A gestão das massas vínicas, da impermeabilização da talha e da separação do vinho é decisiva.

EXPERIMENTAR

Prove um vinho de talha em comparação com um branco ou tinto alentejano de inox. Avalie textura, oxidação, intensidade de aroma e compatibilidade com petiscos.

EVITAR O EQUÍVOCO

Não associe automaticamente «talha» a vinho oxidado ou turvo: há estilos e níveis de intervenção diferentes.

02 / ADEGA / FICHA 19

Defeitos e desvios sensoriais

Reconhecer sinais antes de condenar uma garrafa



Cheiro a cartão molhado pode sugerir contaminação por compostos como TCA; ovo podre ou borracha podem indicar redução; fruta cozida e noz excessiva num branco jovem podem sugerir oxidação.

COMPREENDER

A perceção depende de concentração, temperatura e sensibilidade individual. Algumas notas de evolução são esperadas em vinhos de estilo oxidativo. Uma garrafa com defeito não representa necessariamente o produtor.

EXPERIMENTAR

Se suspeitar de defeito num restaurante, peça uma segunda opinião de forma discreta e compare com outra garrafa do mesmo vinho, quando possível.

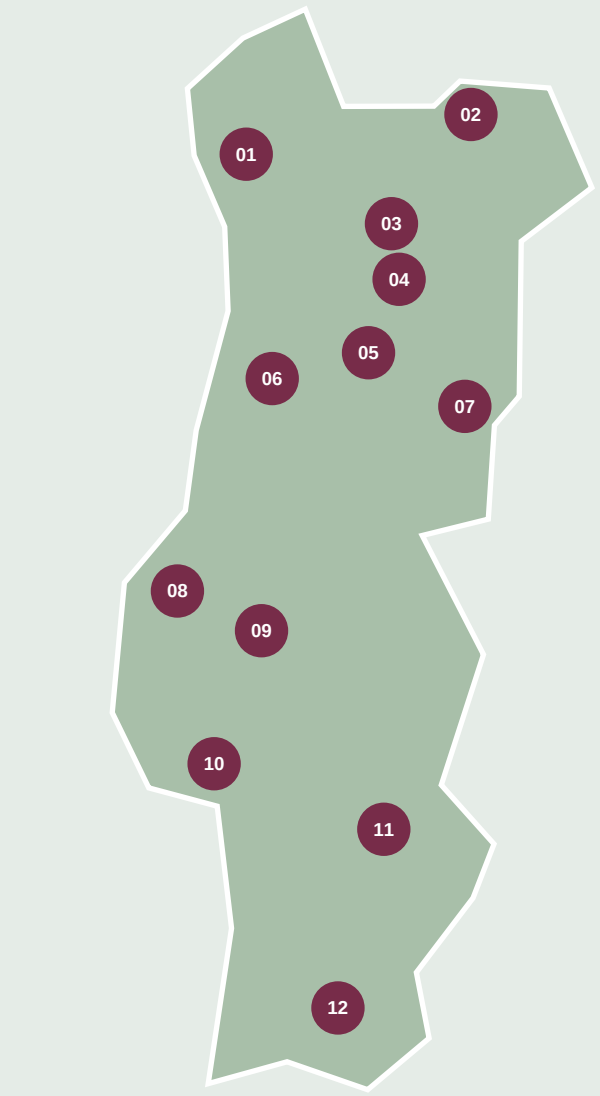
EVITAR O EQUÍVOCO

Depósito, cristais e ligeira turbidez não são, por si só, prova de vinho impróprio para consumo.

03 / AS REGIÕES

Portugal: 14 regiões vitivinícolas

Contorno real de Portugal continental; pontos aproximados, não limites DOP/IGP.



01 Vinho Verde

02 Trás-os-Montes

03 Douro e Porto

04 Távora-Varosa

05 Dão

06 Bairrada

07 Beira Interior

08 Lisboa

09 Tejo

10 Península de Setúbal

11 Alentejo

12 Algarve

AS ILHAS / LOCALIZAÇÃO EM ENCARTE

13 MADEIRA · 32.7°N, 16.9°W

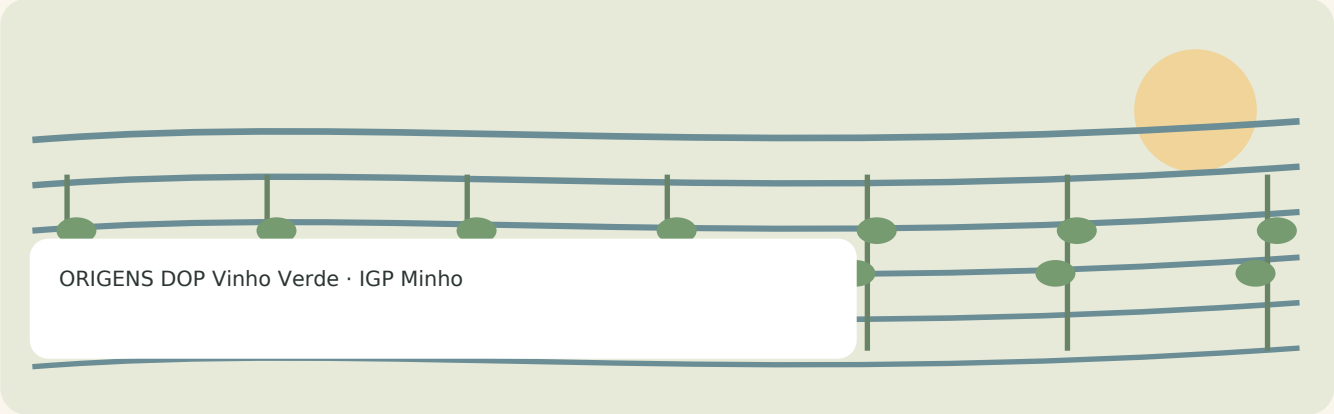
14 AÇORES · 38.6°N, 28.0°W

Ilhas fora da escala do mapa continental.

03 / REGIÃO 01

Vinho Verde

A frescura atlântica do noroeste



TERRITÓRIO

Clima. Atlântico fresco e húmido, com influência de vales e montanhas.

Solos. Granitos dominantes, com outras formações locais.

Áreas de referência. Monção e Melgaço · Lima · Cávado · Amarante · Baião

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Alvarinho, Loureiro, Arinto, Avesso, Azal, Vinhão.

Estilos. Brancos leves ou intensos, tintos regionais, rosés e espumantes.

A ASSINATURA SENSORIAL

Citrinos, lima, flor branca, ervas e acidez viva; Alvarinho pode oferecer mais estrutura.

À MESA

Peixe grelhado, amêijoas à Bulhão Pato, saladas com ervas, sardinha com Vinhão.

03 / REGIÃO 01 / VINDIMA

Vinho Verde: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



As parcelas precoces podem começar em fim de agosto; muitas vindimas concentram-se em setembro. Registos locais podem prolongar-se por outubro.

O QUE MUDA NO TERRENO

Monção e Melgaço tende a permitir Alvarinhos de maior concentração; áreas próximas do litoral podem expressar maior influência marítima.

O QUE PROCURAR NO COPO

Citrinos, lima, flor branca, ervas e acidez viva; Alvarinho pode oferecer mais estrutura.

Par sugerido: Peixe grelhado, amêijoas à Bulhão Pato, saladas com ervas, sardinha com Vinhão.

NOTA REGIONAL

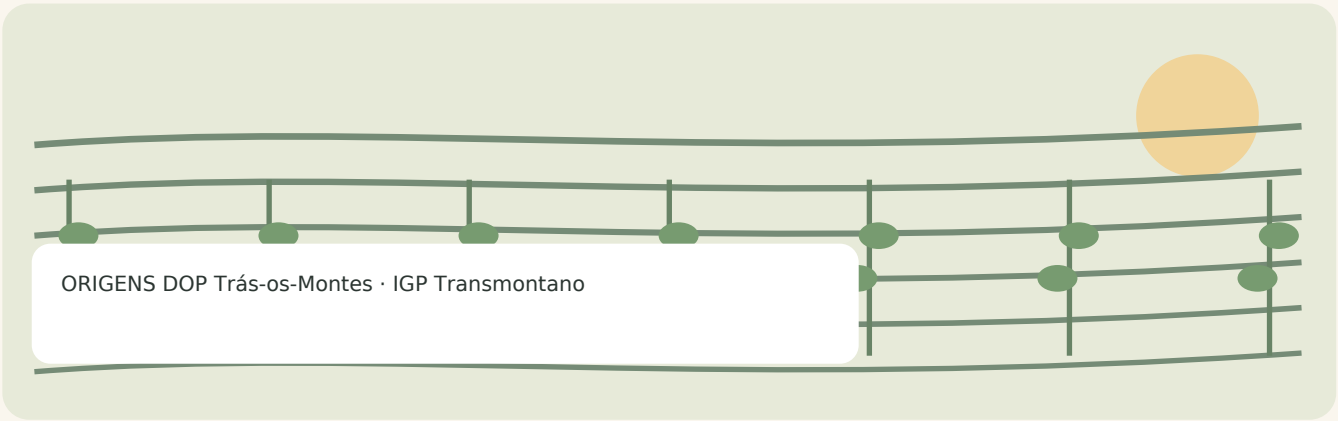
Nem todo o Vinho Verde é frisante, jovem ou leve. Existem exemplares sérios de guarda e produção em madeira.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 02

Trás-os-Montes

Altitude e continentalidade no nordeste



TERRITÓRIO

Clima. Influência continental, com invernos frios, verões quentes e grandes amplitudes.

Solos. Xisto, granito e outros materiais, conforme a subzona.

Áreas de referência. Chaves · Valpaços · Planalto Mirandês

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Trincadeira, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Códega do Larinho, Gouveio.

Estilos. Tintos de carácter, brancos de altitude e lotes de castas locais.

A ASSINATURA SENSORIAL

Fruta escura, ervas secas, especiarias; brancos tensos quando a altitude preserva acidez.

À MESA

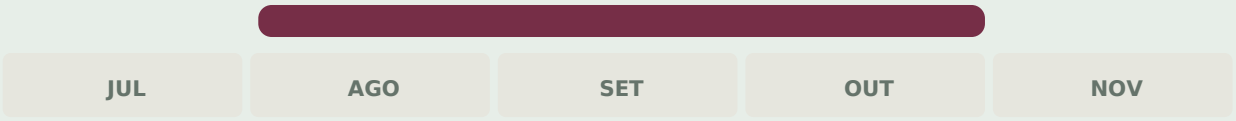
Fumeiro transmontano, posta, cabrito, cogumelos e queijos curados.

03 / REGIÃO 02 / VINDIMA

Trás-os-Montes: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



Zonas quentes podem vindimar desde fim de agosto; altitudes elevadas deslocam a colheita para setembro e partes de outubro.

O QUE MUDA NO TERRENO

Vales abrigados e planaltos altos oferecem maturações muito diferentes dentro da mesma denominação.

O QUE PROCURAR NO COPO

Fruta escura, ervas secas, especiarias; brancos tensos quando a altitude preserva acidez.

Par sugerido: Fumeiro transmontano, posta, cabrito, cogumelos e queijos curados.

NOTA REGIONAL

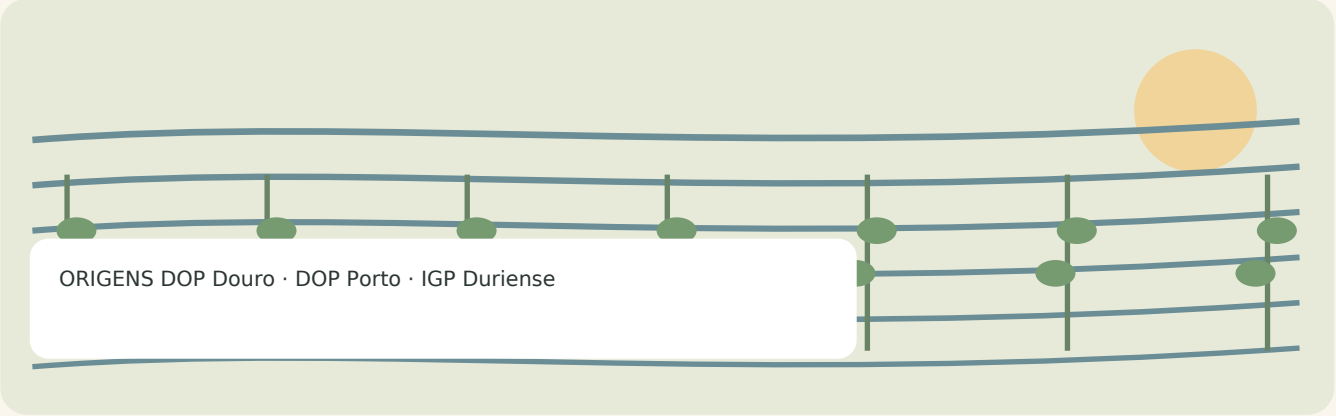
«Transmontano» é indicação geográfica; as regras da DOP são distintas. Verifique a designação no rótulo.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 03

Douro e Porto

Encostas de xisto e o vale do rio



ORIGENS DOP Douro · DOP Porto · IGP Duriense

TERRITÓRIO

Clima. Verões quentes e secos no interior, com diferenças de altitude e de sub-região.

Solos. Xisto predominante, encostas em socalcos ou patamares.

Áreas de referência. Baixo Corgo · Cima Corgo · Douro Superior

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Rabigato, Viosinho.

Estilos. Tintos secos estruturados, brancos de altitude, rosés e Vinho do Porto fortificado.

A ASSINATURA SENSORIAL

Fruta negra e especiaria nos tintos; frescura, citrinos e textura em brancos selecionados.

À MESA

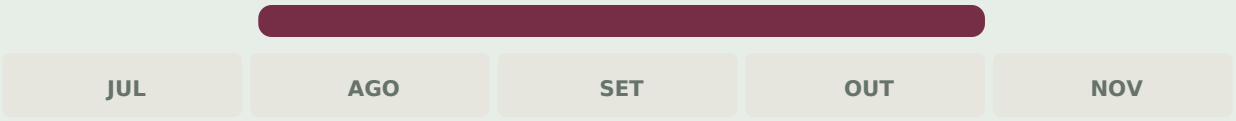
Cabrito assado, posta, arroz de pato; Porto Tawny com nozes e doces de ovos.

03 / REGIÃO 03 / VINDIMA

Douro e Porto: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



A colheita pode iniciar-se no fim de agosto nas parcelas mais precoces e decorrer até outubro em altitudes superiores.

O QUE MUDA NO TERRENO

As temperaturas e o regime hídrico mudam muito do Baixo Corgo até ao Douro Superior. A cota da vinha é decisiva.

O QUE PROCURAR NO COPO

Fruta negra e especiaria nos tintos; frescura, citrinos e textura em brancos selecionados.

Par sugerido: Cabrito assado, posta, arroz de pato; Porto Tawny com nozes e doces de ovos.

NOTA REGIONAL

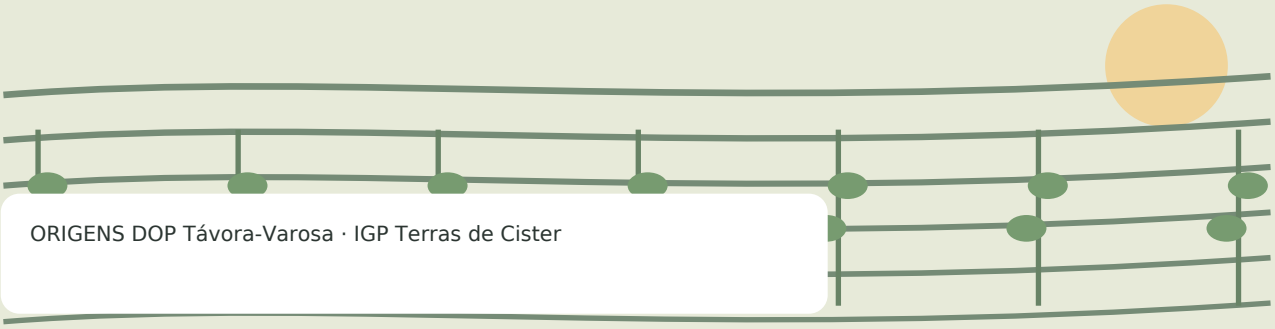
O Vinho do Porto é definido pelo processo de fortificação e pelo enquadramento da DOP, não por ser produzido na cidade do Porto.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 04

Távora-Varosa

A vocação espumante dos vales altos



ORIGENS DOP Távora-Varosa · IGP Terras de Cister

TERRITÓRIO

Clima. Contornos continentais e altitudes elevadas com noites frescas.

Solos. Granitos e formações variadas em planaltos e vales.

Áreas de referência. Tarouca · Lamego · Armamar

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Malvasia Fina, Gouveio, Cerceal, Pinot Noir, Chardonnay.

Estilos. Espumantes de método clássico, brancos secos e tintos locais.

A ASSINATURA SENSORIAL

Maçã verde, limão, flor e notas de fermentação nos espumantes com estágio.

À MESA

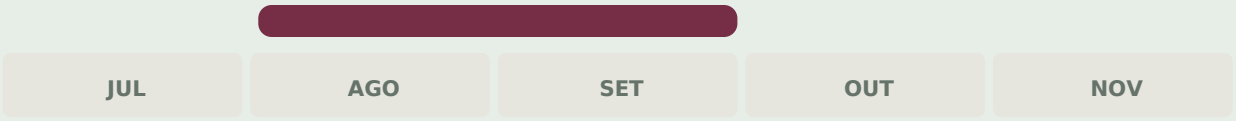
Leitão, marisco, entradas fritas, queijos de pasta mole.

03 / REGIÃO 04 / VINDIMA

Távora-Varosa: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



A colheita para espumante pode ser relativamente precoce, de agosto a setembro, visando acidez e maturação equilibradas.

O QUE MUDA NO TERRENO

Altitude e noites frescas contribuem para vinho-base com frescura, mas cada ano muda as datas concretas.

O QUE PROCURAR NO COPO

Maçã verde, limão, flor e notas de fermentação nos espumantes com estágio.

Par sugerido: Leitão, marisco, entradas fritas, queijos de pasta mole.

NOTA REGIONAL

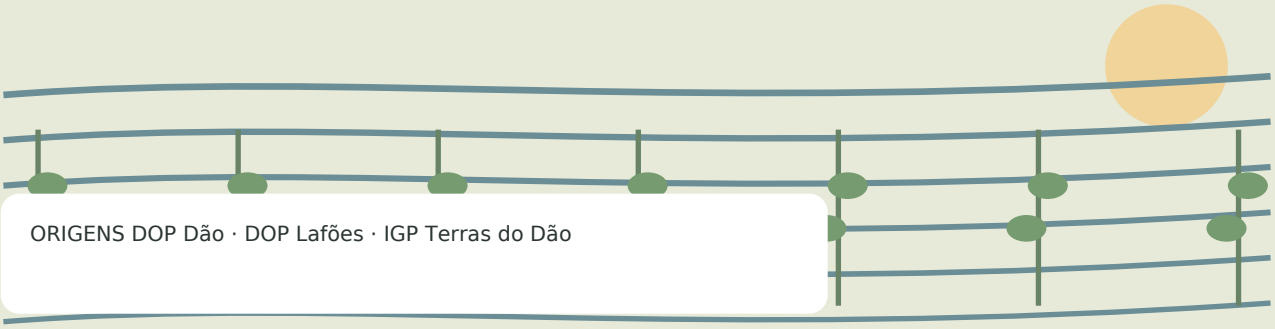
Uma das regiões pioneiras no reconhecimento de espumantes com denominação de origem em Portugal.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 05

Dão

Granito, montanha e elegância



TERRITÓRIO

Clima. Clima moderado pela altitude e por serras envolventes, com influência continental.

Solos. Predominância granítica e mosaico de parcelas.

Áreas de referência. Viseu · Nelas · Mangualde · Penalva do Castelo

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Encruzado, Bical.

Estilos. Tintos elegantes e estruturados; brancos de Encruzado com potencial de evolução.

A ASSINATURA SENSORIAL

Violeta, fruta vermelha, pinho, especiaria; brancos com citrinos, textura e mineralidade sensorial.

À MESA

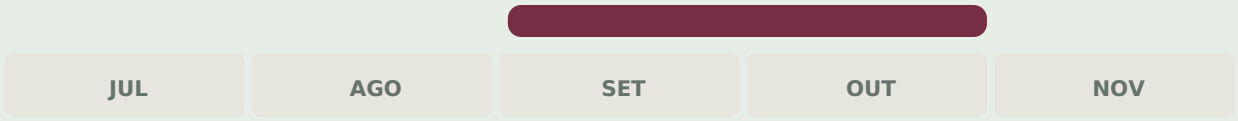
Vitela assada, cabrito, arroz de míscaros, enchidos suaves.

03 / REGIÃO 05 / VINDIMA

Dão: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



Setembro é frequente, mas as vinhas de maior altitude podem ser vindimadas em outubro.

O QUE MUDA NO TERRENO

A exposição, altura e proteção de cada vale ajudam a definir a diferença entre fruta madura e acidez viva.

O QUE PROCURAR NO COPO

Violeta, fruta vermelha, pinho, especiaria; brancos com citrinos, textura e mineralidade sensorial.

Par sugerido: Vitela assada, cabrito, arroz de míscaros, enchidos suaves.

NOTA REGIONAL

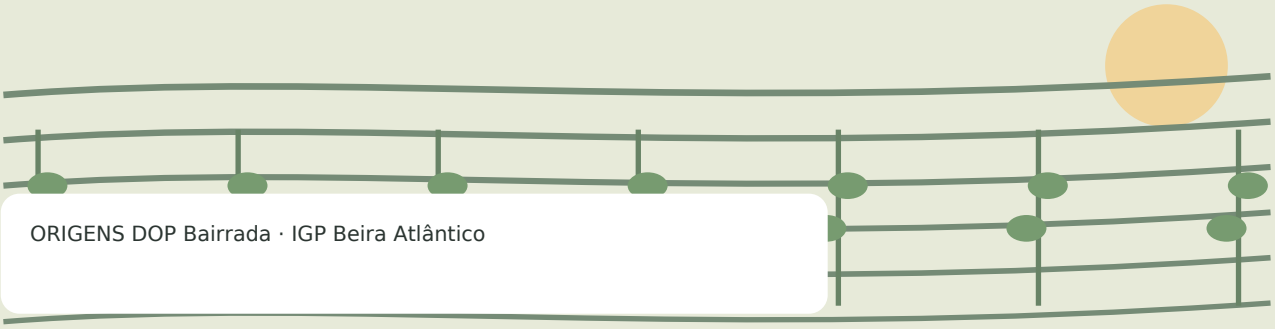
Encruzado e Touriga Nacional estão entre as castas mais emblemáticas; muitos vinhos resultam de lotações.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 06

Bairrada

Baga, frescura e espumante



ORIGENS DOP Bairrada · IGP Beira Atlântico

TERRITÓRIO

Clima. Atlântico moderado e húmido, sobretudo em zonas mais ocidentais.

Solos. Argilo-calcários célebres, além de areias e outros solos.

Áreas de referência. Anadia · Mealhada · Cantanhede

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Baga, Bical, Maria Gomes, Arinto, Cercial.

Estilos. Tintos de Baga com acidez e tanino; espumantes; brancos vivos.

A ASSINATURA SENSORIAL

Cereja ácida, ervas, terra fina e capacidade de envelhecimento nos melhores tintos.

À MESA

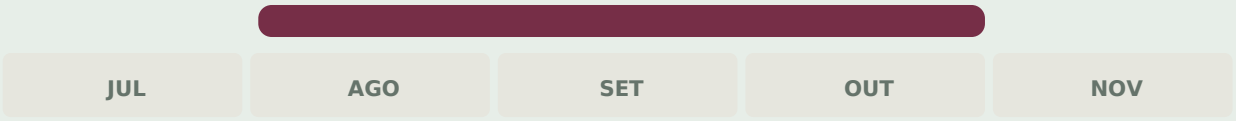
Leitão assado, peixe gordo, atum grelhado e queijos.

03 / REGIÃO 06 / VINDIMA

Bairrada: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



Espumante pode exigir vindima precoce em agosto; tintas e parcelas mais frescas passam por setembro e eventualmente outubro.

O QUE MUDA NO TERRENO

A Baga pode amadurecer tardiamente e exige atenção aos taninos e ao risco de humidade perto da colheita.

O QUE PROCURAR NO COPO

Cereja ácida, ervas, terra fina e capacidade de envelhecimento nos melhores tintos.

Par sugerido: Leitão assado, peixe gordo, atum grelhado e queijos.

NOTA REGIONAL

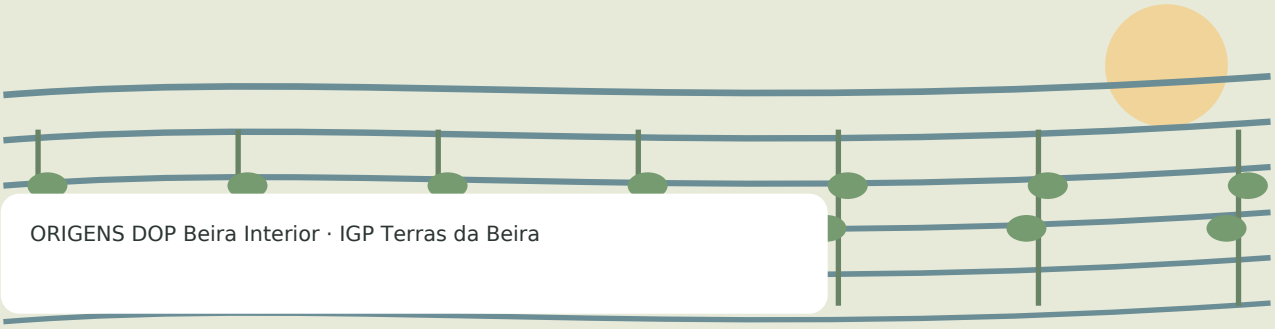
Os espumantes bairradinos são referências históricas e gastronómicas, não apenas vinhos de aperitivo.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 07

Beira Interior

Planaltos altos e noites frias



ORIGENS DOP Beira Interior · IGP Terras da Beira

TERRITÓRIO

Clima. Continentalidade e altitude, com contrastes térmicos pronunciados.

Solos. Granitos, xistos e outras formações em distintas áreas.

Áreas de referência. Castelo Rodrigo · Pinhel · Cova da Beira

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Síria, Fonte Cal, Rufete, Touriga Nacional, Arinto.

Estilos. Brancos de altitude com frescura; tintos de Rufete, Touriga e lotes regionais.

A ASSINATURA SENSORIAL

Fruta de caroço, ervas secas, citrinos; tintos elegantes ou de maior concentração.

À MESA

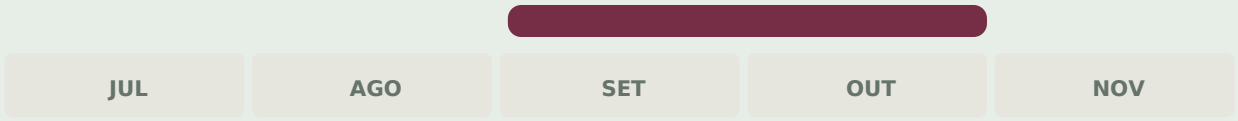
Borrego assado, queijo da Serra, enchidos, pratos de caça.

03 / REGIÃO 07 / VINDIMA

Beira Interior: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



É frequente a vindima em setembro, prolongando-se por outubro em terrenos de maior altitude ou castas tardias.

O QUE MUDA NO TERRENO

Entre zonas mais quentes da Cova da Beira e planaltos frios há perfis de maturação contrastantes.

O QUE PROCURAR NO COPO

Fruta de caroço, ervas secas, citrinos; tintos elegantes ou de maior concentração.

Par sugerido: Borrego assado, queijo da Serra, enchidos, pratos de caça.

NOTA REGIONAL

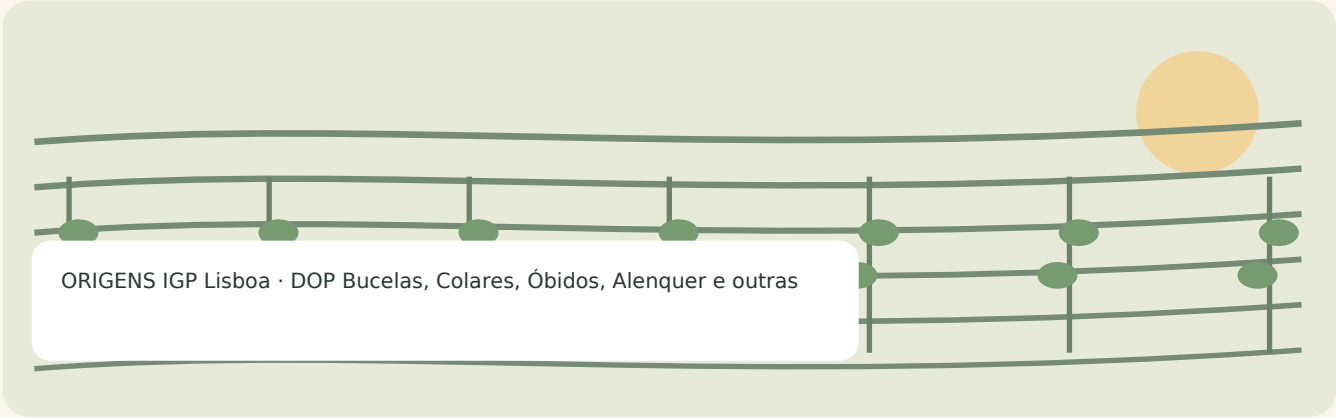
A diversidade de altitudes permite combinar intensidade solar com retenção de acidez em certas parcelas.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 08

Lisboa

Costa atlântica e muitas micro-origens



TERRITÓRIO

Clima. Influência marítima marcada, com zonas mais abrigadas e interiores.

Solos. Calcários, argilas, areias e outras formações; grande diversidade.

Áreas de referência. Bucelas · Colares · Alenquer · Torres Vedras · Óbidos

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Arinto, Fernão Pires, Vital, Ramisco, Castelão, Touriga Nacional.

Estilos. Brancos de Arinto, espumantes, tintos atlânticos e vinhos de nicho.

A ASSINATURA SENSORIAL

Citrinos, maçã e salinidade sensorial em certos brancos; Ramisco com estrutura peculiar.

À MESA

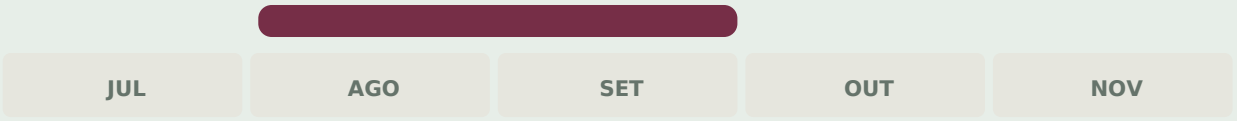
Peixe de mar, marisco, caldeirada, pratos de forno leves.

03 / REGIÃO 08 / VINDIMA

Lisboa: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



Colheitas entre final de agosto e setembro são comuns, com diferenças entre litoral fresco e vales mais quentes.

O QUE MUDA NO TERRENO

Colares, com proximidade do oceano e vinhas em areia, contrasta com áreas interiores como Alenquer.

O QUE PROCURAR NO COPO

Citrinos, maçã e salinidade sensorial em certos brancos; Ramisco com estrutura peculiar.

Par sugerido: Peixe de mar, marisco, caldeirada, pratos de forno leves.

NOTA REGIONAL

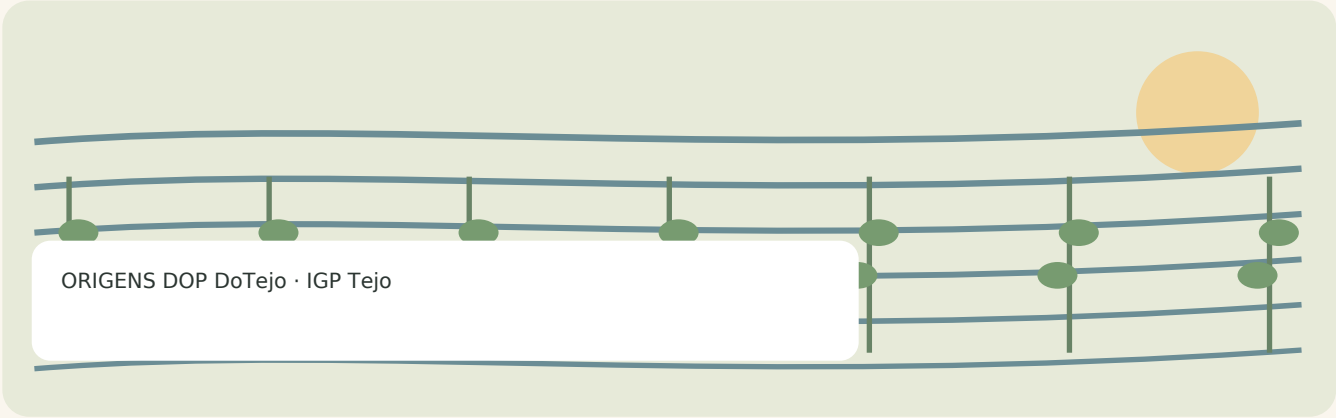
A região agrega várias DOP pequenas; não confunda «Lisboa» IGP com uma única denominação de origem.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 09

Tejo

Várzeas, charneca e bairro



TERRITÓRIO

Clima. Influência do Tejo e de condições mais quentes no interior.

Solos. Várzea aluvial, charneca arenosa e bairro com solos argilo-calcários.

Áreas de referência. Santarém · Almeirim · Cartaxo · Tomar

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Fernão Pires, Arinto, Castelão, Trincadeira, Touriga Nacional.

Estilos. Brancos frutados, tintos equilibrados, estilos varietais e lotes.

A ASSINATURA SENSORIAL

Pera, flores, citrinos em brancos; fruta vermelha e especiarias suaves em tintos.

À MESA

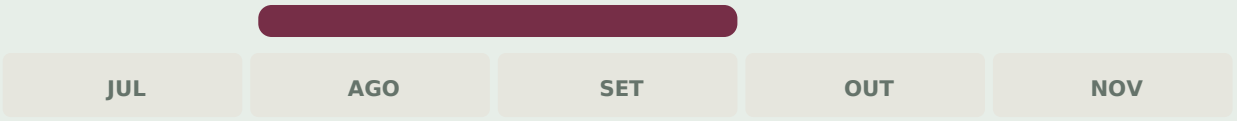
Sopa da pedra, enguias, bacalhau, carnes assadas.

03 / REGIÃO 09 / VINDIMA

Tejo: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



As zonas mais quentes podem começar em agosto; as restantes percorrem setembro, ajustando-se a casta e parcela.

O QUE MUDA NO TERRENO

A proximidade do rio não torna todas as vinhas iguais: charneca, bairro e campo têm água e solos diferentes.

O QUE PROCURAR NO COPO

Pera, flores, citrinos em brancos; fruta vermelha e especiarias suaves em tintos.

Par sugerido: Sopa da pedra, enguias, bacalhau, carnes assadas.

NOTA REGIONAL

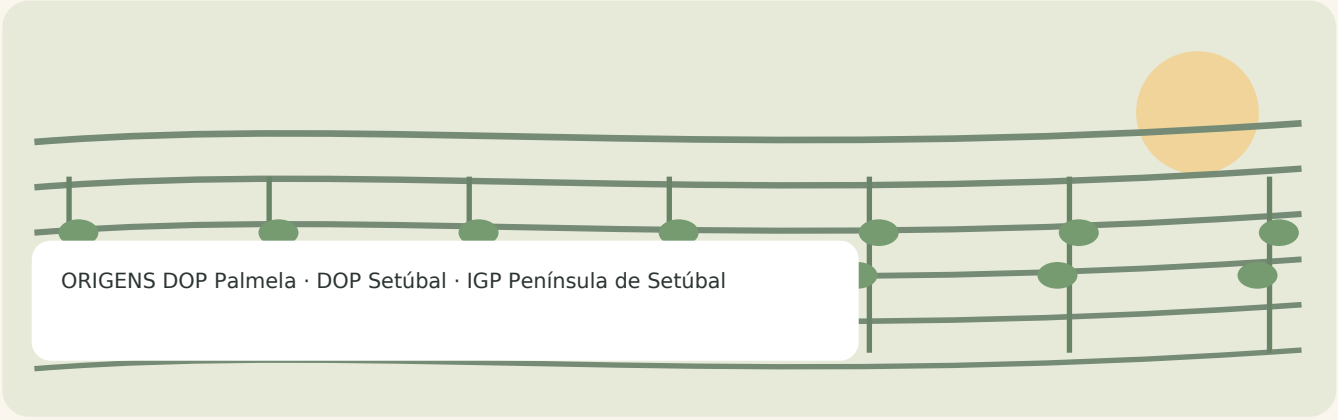
Fernão Pires tem presença histórica e grande versatilidade enológica.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 10

Península de Setúbal

Castelão, areia e Moscatel



ORIGENS DOP Palmela · DOP Setúbal · IGP Península de Setúbal

TERRITÓRIO

Clima. Influência atlântica moderada pela Arrábida, com verões quentes.

Solos. Areias de Palmela, calcários nas zonas serranas e diferentes solos locais.

Áreas de referência. Palmela · Azeitão · Setúbal

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Castelão, Moscatel de Setúbal, Arinto, Fernão Pires, Touriga Nacional.

Estilos. Tintos de Castelão e lotes; brancos; Moscatel de Setúbal fortificado.

A ASSINATURA SENSORIAL

Fruta vermelha e especiaria no Castelão; casca de laranja, flores e mel no Moscatel.

À MESA

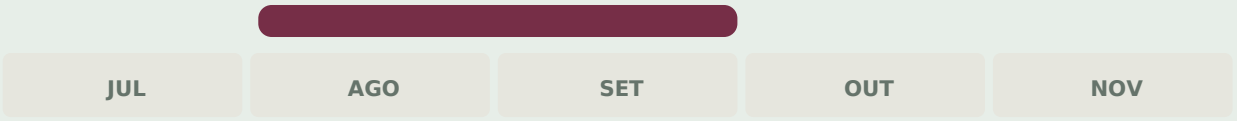
Choco frito, queijos de Azeitão, peixe da Arrábida, sobremesas cítricas.

03 / REGIÃO 10 / VINDIMA

Península de Setúbal: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



A vindima pode iniciar-se em agosto e prolongar-se em setembro, incluindo seleções próprias para Moscatel.

O QUE MUDA NO TERRENO

As areias quentes de Palmela diferem da influência marítima das encostas da Arrábida.

O QUE PROCURAR NO COPO

Fruta vermelha e especiaria no Castelão; casca de laranja, flores e mel no Moscatel.

Par sugerido: Choco frito, queijos de Azeitão, peixe da Arrábida, sobremesas cítricas.

NOTA REGIONAL

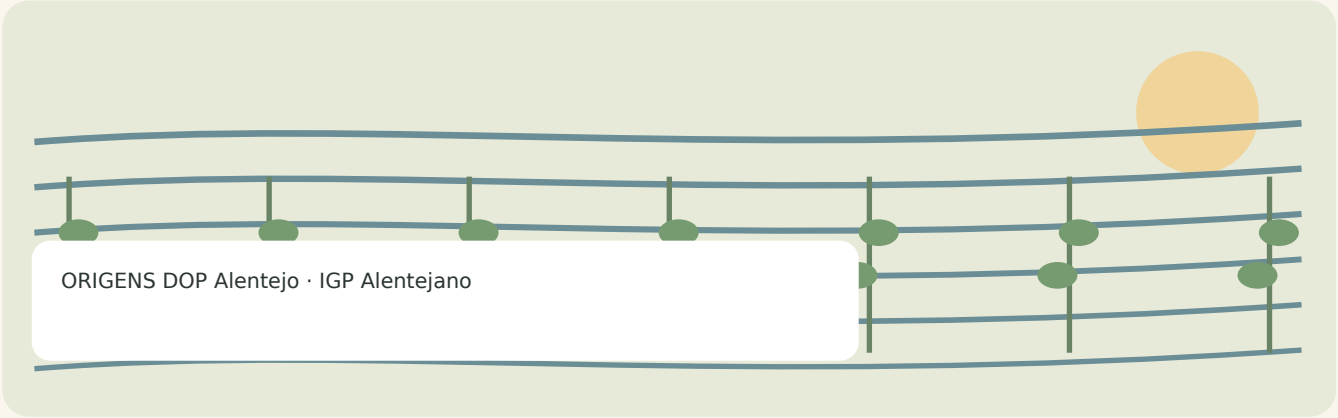
Moscatel de Setúbal possui identidade própria e não deve ser confundido com vinho branco moscatel seco.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 11

Alentejo

Calor, amplitude e vinho de talha



ORIGENS DOP Alentejo · IGP Alentejano

TERRITÓRIO

Clima. Mediterrânico, verões quentes e secos; altitude e noites frescas em algumas sub-regiões.

Solos. Xisto, granito, argila e calcários em mosaico.

Áreas de referência. Portalegre · Borba · Redondo · Reguengos · Vidigueira · Évora

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Antão Vaz, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Arinto.

Estilos. Brancos generosos ou frescos, tintos de fruta madura e vinho de talha.

A ASSINATURA SENSORIAL

Ameixa, ervas, especiarias e volume; brancos de Antão Vaz com fruta amarela.

À MESA

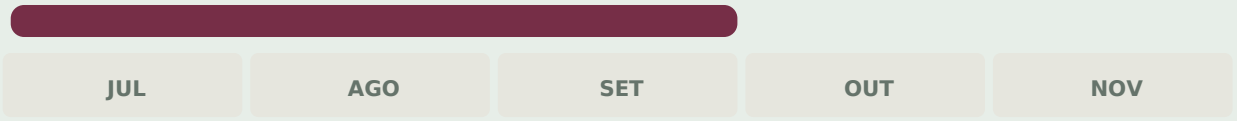
Migas, açorda, carne de porco à alentejana, borrego, queijos.

03 / REGIÃO 11 / VINDIMA

Alentejo: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



Algumas bases para espumante e parcelas precoces começam em julho ou agosto; muita vindima ocorre em agosto e setembro.

O QUE MUDA NO TERRENO

Portalegre, com altitude e noites frescas, pode gerar perfis diferentes de zonas quentes de planície.

O QUE PROCURAR NO COPO

Ameixa, ervas, especiarias e volume; brancos de Antão Vaz com fruta amarela.

Par sugerido: Migas, açorda, carne de porco à alentejana, borrego, queijos.

NOTA REGIONAL

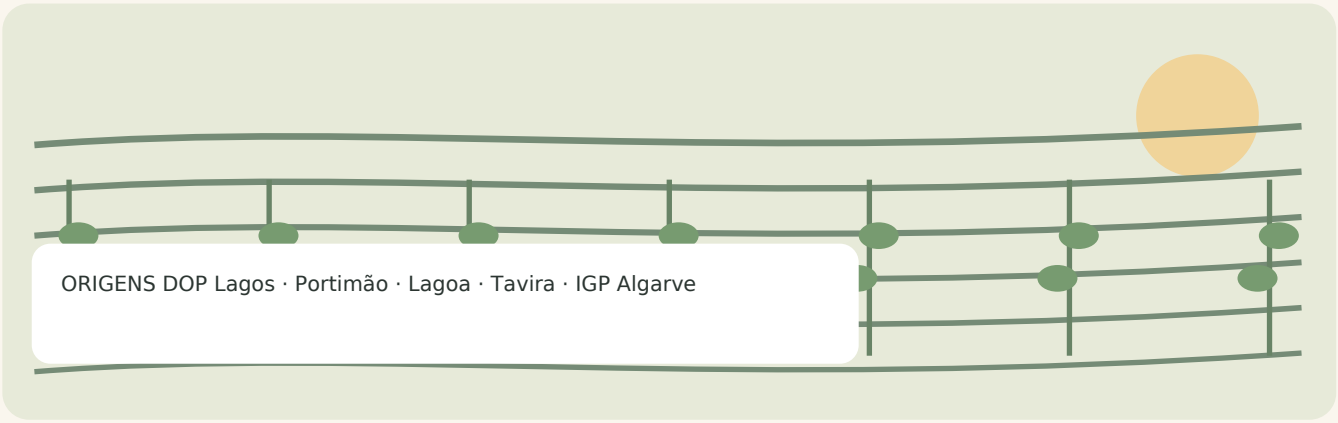
A tradição de fermentação em talha integra a cultura local, mas os estilos modernos são igualmente variados.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 12

Algarve

Maturação solar e frescura costeira



TERRITÓRIO

Clima. Clima mediterrânico com forte insolação e influência marítima.

Solos. Calcários, argilas, arenitos e áreas distintas.

Áreas de referência. Lagos · Portimão · Silves · Tavira

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Negra Mole, Castelão, Aragonez, Arinto, Síria.

Estilos. Brancos frutados, rosés mediterrânicos e tintos suaves ou estruturados.

A ASSINATURA SENSORIAL

Fruta madura, ervas mediterrânicas; brancos com notas cítricas e florais.

À MESA

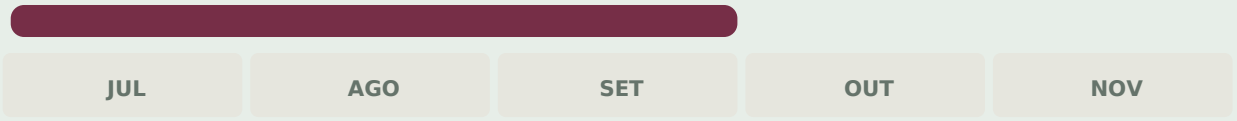
Cataplana de marisco, peixe grelhado, conquilhas, caldeirada algarvia.

03 / REGIÃO 12 / VINDIMA

Algarve: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



As parcelas mais quentes e uvas para espumante podem começar cedo, por vezes em julho; a maioria das vindimas decorre em agosto e setembro.

O QUE MUDA NO TERRENO

A posição costeira, altitude e exposição variam bastante entre o Barlavento e o Sotavento.

O QUE PROCURAR NO COPO

Fruta madura, ervas mediterrânicas; brancos com notas cítricas e florais.

Par sugerido: Cataplana de marisco, peixe grelhado, conquilhas, caldeirada algarvia.

NOTA REGIONAL

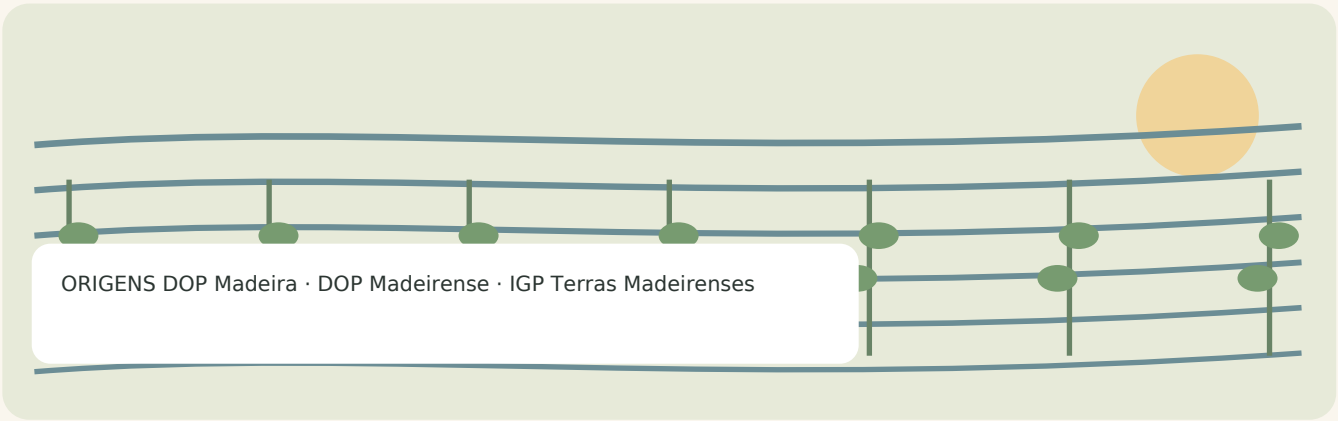
A casta Negra Mole é um símbolo histórico do Algarve, associada a perfis mais leves e delicados.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 13

Madeira

A ilha dos vinhos longevos



ORIGENS DOP Madeira · DOP Madeirense · IGP Terras Madeirenses

TERRITÓRIO

Clima. Ilha montanhosa com fortes diferenças de altitude, exposição e humidade.

Solos. Origem vulcânica e socalcos em encostas íngremes.

Áreas de referência. Câmara de Lobos · São Vicente · Estreito de Câmara de Lobos

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia, Tinta Negra.

Estilos. Madeira fortificado com estágio próprio e vinhos tranquilos madeirenses.

A ASSINATURA SENSORIAL

Acidez intensa e notas de casca cítrica, frutos secos, especiaria e caramelo conforme estilo.

À MESA

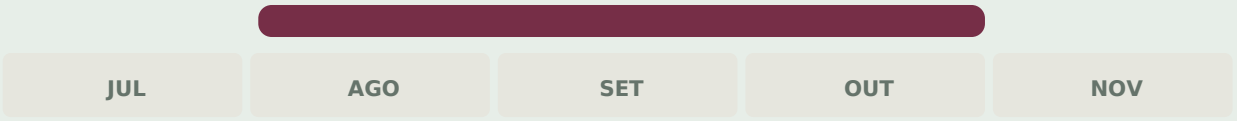
Bolo de mel, queijos azuis, entradas salgadas, nozes.

03 / REGIÃO 13 / VINDIMA

Madeira: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



Pode começar em agosto em zonas baixas e decorrer até setembro/outubro nas parcelas mais tardias ou altas.

O QUE MUDA NO TERRENO

A diferença de altitude entre vinhas próximas altera muito os ritmos de maturação.

O QUE PROCURAR NO COPO

Acidez intensa e notas de casca cítrica, frutos secos, especiaria e caramelo conforme estilo.

Par sugerido: Bolo de mel, queijos azuis, entradas salgadas, nozes.

NOTA REGIONAL

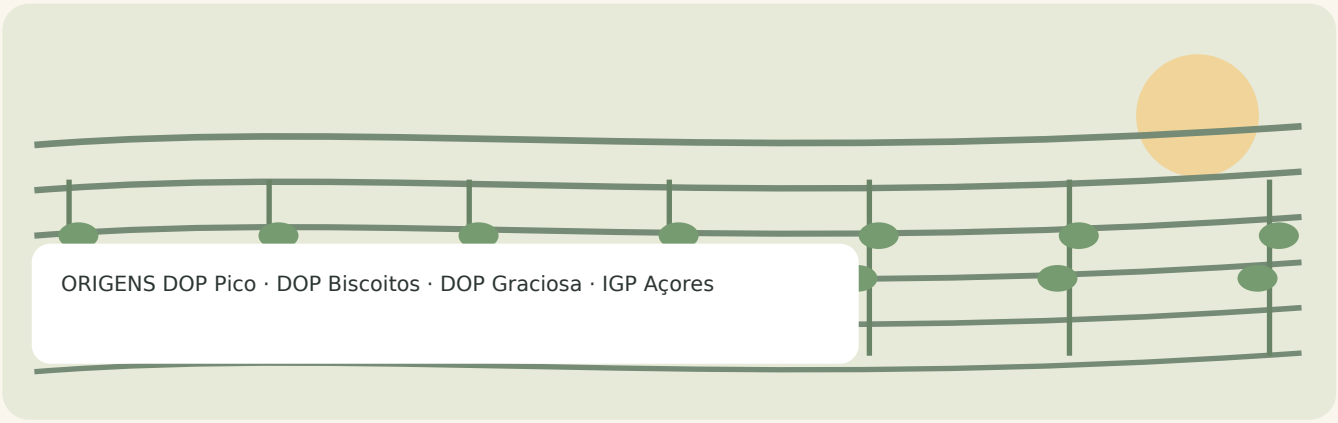
Canteiro e estufagem são métodos de envelhecimento associados à produção de Madeira fortificado.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

03 / REGIÃO 14

Açores

Vinhas de lava junto ao Atlântico



ORIGENS DOP Pico · DOP Biscoitos · DOP Graciosa · IGP Açores

TERRITÓRIO

Clima. Oceânico húmido, ventoso e frequentemente de maturação delicada.

Solos. Basalto vulcânico; currais de pedra protegem vinhas em várias ilhas.

Áreas de referência. Pico · Terceira/Biscoitos · Graciosa

CASTAS E VINHOS

Castas emblemáticas: Arinto dos Açores, Verdelho, Terrantez do Pico.

Estilos. Brancos tensos e salinos no sentido sensorial; fortificados históricos.

A ASSINATURA SENSORIAL

Limão, maçã, iodo sensorial e acidez viva; concentração variável com o ano.

À MESA

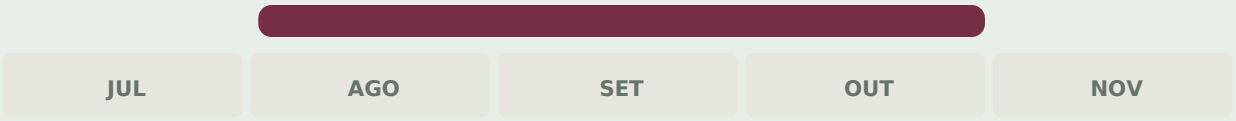
Lapas grelhadas, cracas, peixe fresco e queijo de São Jorge.

03 / REGIÃO 14 / VINDIMA

Açores: da vinha à mesa

Calendário aproximado, fatores locais, prova e escolha de garrafa.

JANELA INDICATIVA DE VINDIMA



Muitas parcelas são vindimadas em setembro; podem ocorrer colheitas desde fim de agosto e prolongamentos localizados por outubro.

O QUE MUDA NO TERRENO

As condições do Pico e de outras ilhas são diferentes; vento, humidade e insolação determinam o rendimento.

O QUE PROCURAR NO COPO

Limão, maçã, iodo sensorial e acidez viva; concentração variável com o ano.

Par sugerido: Lapas grelhadas, cracas, peixe fresco e queijo de São Jorge.

NOTA REGIONAL

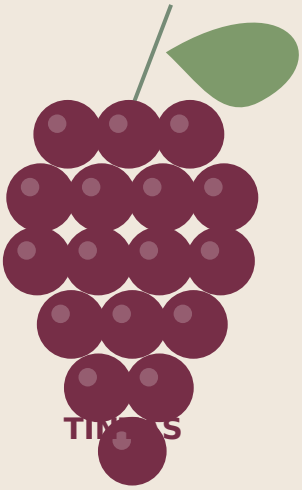
O mosaico de currais de pedra do Pico está associado a uma paisagem cultural classificada pela UNESCO.

Para planear uma vindima: confirme sempre com a quinta, CVR ou produtor, porque a data exata não pode ser inferida apenas do nome da região.

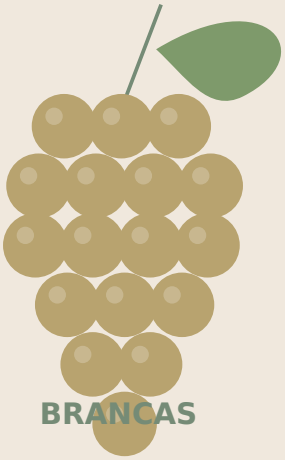
04 / CASTAS

24 castas para conhecer Portugal

Portugal possui mais de 250 variedades autóctones identificadas; este atlas escolhe 24 de grande interesse didático.



TINTAS



BRANCAS

LER UMA ESCALA

Acidez, corpo, intensidade aromática e tanino/textura são indicadores ilustrativos de 1 a 5. As mesmas castas podem gerar vinhos bastante diferentes conforme região, maturação e adega.

ENTENDER OS NOMES

Aragonez e Tinta Roriz são nomes usados para a mesma variedade; Maria Gomes designa Fernão Pires em certas regiões. Arinto dos Açores é uma casta distinta do Arinto continental.

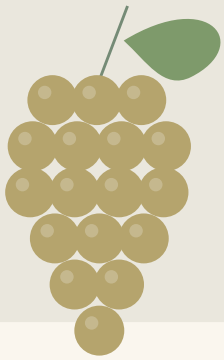
Cada ficha apresenta origem, aromas, perfil, técnica de adega, sugestão de comida e uma cautela. Os aromas indicados são descrições sensoriais frequentes e não uma lista obrigatória.

04 / CASTA 01

Alvarinho

BRANCA • Vinho Verde (Monção e Melgaço); também noutras regiões

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	4/5
CORPO	4/5
AROMAS	4/5
TEXTURA	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Lima, casca de laranja, pêssego, flor branca.

Branco com concentração, tensão e boa evolução em produtores e safras apropriados.

NA VINHA E NA ADEGA

Pode combinar frescura com corpo e capacidade de estágio; prova varietal especialmente expressiva.

Escolhas frequentes: Inox para nitidez; borras ou madeira discreta para textura.

COMBINAÇÃO À MESA

Arroz de marisco, robalo, queijo de cabra.

ATENÇÃO

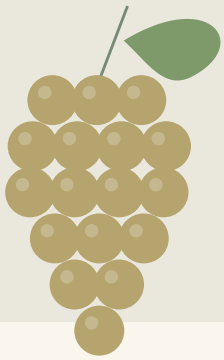
Não reduzir Alvarinho a vinho leve e frisante.

04 / CASTA 02

Loureiro

BRANCA • Minho, especialmente vales atlânticos

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	4/5
CORPO	2/5
AROMAS	5/5
TEXTURA	2/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Flor de laranjeira, louro, limão, maçã.

Aromático e elegante, com acidez refrescante e perfil de ervas/flor.

NA VINHA E NA ADEGA

Sensação de leveza e perfume característico, por vezes com ótima precisão e longevidade.

Escolhas frequentes: Vindima e fermentação que preservem aromas; inox é frequente.

COMBINAÇÃO À MESA

Camarão, saladas, amêijoas, petiscos de verão.

ATENÇÃO

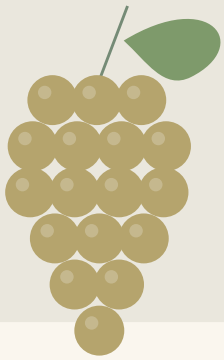
Aromático não significa doce.

04 / CASTA 03

Arinto

BRANCA • Bucelas, Bairrada, Vinho Verde, Alentejo

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	5/5
CORPO	3/5
AROMAS	3/5
TEXTURA	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Limão, lima, maçã verde, pedra molhada*.

Casta de referência para acidez, longevidade e lotes equilibrados.

NA VINHA E NA ADEGA

Mantém frescura mesmo em muitas zonas quentes; branco de Bucelas é referência histórica.

Escolhas frequentes: Adequa-se a inox e, com estrutura, a estágio sobre borras ou madeira.

COMBINAÇÃO À MESA

Peixe assado, bacalhau, pratos com limão.

ATENÇÃO

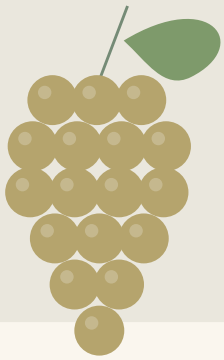
A sensação mineral é um descritor, não prova de transferência de rocha.

04 / CASTA 04

Encruzado

BRANCA • Dão

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	4/5
CORPO	4/5
AROMAS	3/5
TEXTURA	4/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Pera, citrinos, flores, frutos secos com idade.

Branco estruturado que pode evoluir de modo notável em garrafa.

NA VINHA E NA ADEGA

Frescura e textura permitem versões sem madeira e versões de barrica bem integrada.

Escolhas frequentes: Borras finas e fermentação em madeira são opções recorrentes.

COMBINAÇÃO À MESA

Bacalhau com natas, aves, cogumelos.

ATENÇÃO

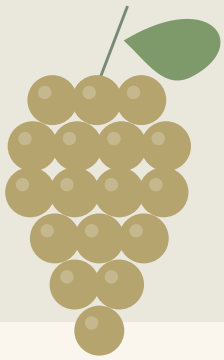
Não confundir maior corpo com falta de acidez.

04 / CASTA 05

Fernão Pires / Maria Gomes

BRANCA • Tejo, Bairrada e outras regiões

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	3/5
AROMAS	4/5
TEXTURA	2/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Flor, citrinos, fruta tropical, erva-doce.

Versátil para brancos jovens, lotes e alguns espumantes.

NA VINHA E NA ADEGA

Aroma expressivo e amadurecimento relativamente precoce; acidez depende da região e colheita.

Escolhas frequentes: Vindima ajustada para preservar frescura; fermentação em inox é frequente.

COMBINAÇÃO À MESA

Peixe frito, saladas, pratos asiáticos suaves.

ATENÇÃO

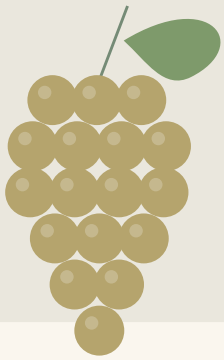
Quando excessivamente madura, pode perder vivacidade.

04 / CASTA 06

Antão Vaz

BRANCA • Alentejo, em especial Vidigueira

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	4/5
AROMAS	4/5
TEXTURA	4/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Melão, ananás, fruta amarela, citrino.

Pode dar brancos amplos e maduros, sem excluir versões vibrantes.

NA VINHA E NA ADEGA

A frescura depende de altitude, vindima e equilíbrio da componente ácida.

Escolhas frequentes: Inox para fruta; barrica para corpo e volume.

COMBINAÇÃO À MESA

Frango assado, carnes brancas, açorda.

ATENÇÃO

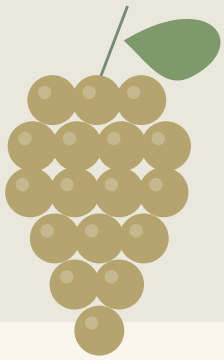
Em ano quente, é preciso controlar graduação e acidez.

04 / CASTA 07

Bical

BRANCA • Bairrada e Dão

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	4/5
CORPO	3/5
AROMAS	3/5
TEXTURA	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Pêssego, maçã, citrino, mel com idade.

Casta apta a brancos secos e espumantes de perfil complexo.

NA VINHA E NA ADEGA

Pode combinar acidez e textura; a evolução em garrafa varia muito com origem e produtor.

Escolhas frequentes: Bom potencial para base espumante e estágio cuidado.

COMBINAÇÃO À MESA

Leitão, peixe gordo, queijo suave.

ATENÇÃO

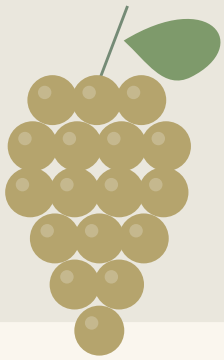
«Bical» não garante um único estilo, sobretudo entre regiões.

04 / CASTA 08

Gouveio

BRANCA • Douro, Trás-os-Montes e outras zonas

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	4/5
AROMAS	3/5
TEXTURA	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Pera, flor branca, melão, citrino.

Contribui para estrutura, fruta e equilíbrio em lotes brancos.

NA VINHA E NA ADEGA

Em altitude preserva vivacidade; também pode funcionar como vinho de casta.

Escolhas frequentes: Fermentação em inox ou estágios discretos em madeira.

COMBINAÇÃO À MESA

Bacalhau, polvo grelhado, massa com marisco.

ATENÇÃO

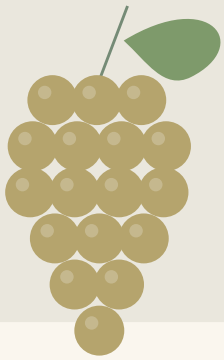
Evite generalizar a graduação a partir do nome da casta.

04 / CASTA 09

Rabigato

BRANCA • Douro

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	5/5
CORPO	3/5
AROMAS	2/5
TEXTURA	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Limão, maçã verde, ervas, flores discretas.

Muito valorizada pela acidez e capacidade de dar definição a brancos durienses.

NA VINHA E NA ADEGA

Em altitude pode criar vinhos tensos e de boa extensão gustativa.

Escolhas frequentes: Fermentação controlada, borras e lotes com Gouveio/Viosinho.

COMBINAÇÃO À MESA

Peixe de rio, truta, marisco.

ATENÇÃO

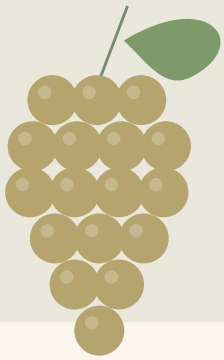
Não confundir austeridade jovem com ausência de qualidade.

04 / CASTA 10

Viosinho

BRANCA • Douro e Trás-os-Montes

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	4/5
AROMAS	4/5
TEXTURA	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Flor branca, pera, pêssego, citrinos.

Casta aromática e estruturante em diversos brancos do Douro.

NA VINHA E NA ADEGA

Pode fornecer corpo e equilíbrio aromático a lotes com Rabigato.

Escolhas frequentes: Adequa-se a fermentações cuidadas e estágios discretos.

COMBINAÇÃO À MESA

Aves, peixe assado, queijos suaves.

ATENÇÃO

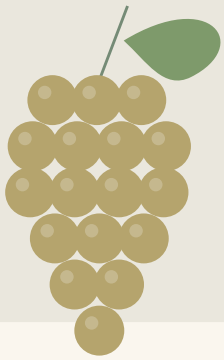
O perfil de acidez depende muito do momento de colheita.

04 / CASTA 11

Síria

BRANCA • Beira Interior e regiões do interior

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	3/5
AROMAS	3/5
TEXTURA	2/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Maçã, lima, ervas, flor.

Brancos frequentemente elegantes e florais em zonas de altitude.

NA VINHA E NA ADEGA

Também chamada Roupeiro em certas regiões; a frescura deve ser gerida pela colheita.

Escolhas frequentes: Inox com proteção aromática; pode integrar lotes.

COMBINAÇÃO À MESA

Queijo fresco, peixes, petiscos de forno.

ATENÇÃO

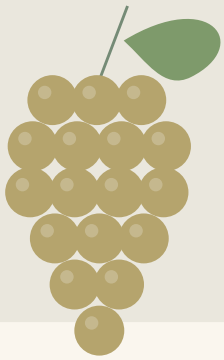
A casta pode perder acidez com maturação demasiado avançada.

04 / CASTA 12

Verdelho

BRANCA • Açores, Madeira e algumas zonas continentais

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	4/5
CORPO	3/5
AROMAS	4/5
TEXTURA	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Citrinos, ervas, salinidade sensorial.

Estilos variáveis: branco seco atlântico ou associação histórica a Madeira fortificado.

NA VINHA E NA ADEGA

A mesma palavra pode designar tradições e perfis de vinho muito diferentes.

Escolhas frequentes: Inox em brancos secos; processos de Madeira em fortificados.

COMBINAÇÃO À MESA

Lapas, peixe grelhado, queijos curados.

ATENÇÃO

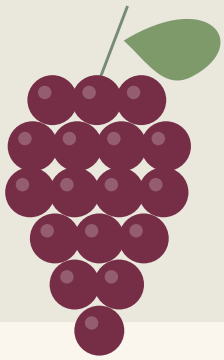
Confirmar sempre origem e se o vinho é tranquilo ou fortificado.

04 / CASTA 13

Touriga Nacional

TINTA • Dão, Douro e grande parte do país

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	5/5
AROMAS	5/5
TANINO	5/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Violeta, amora, bergamota, frutos pretos.

Aromática, com cor e tanino, permite tintos de estrutura e longevidade.

NA VINHA E NA ADEGA

A qualidade depende da gestão da extração e do álcool; pode ser perfumada sem excesso de peso.

Escolhas frequentes: Maceração calibrada, madeira usada ou nova conforme intensidade.

COMBINAÇÃO À MESA

Carne de vaca, borrego, cogumelos assados.

ATENÇÃO

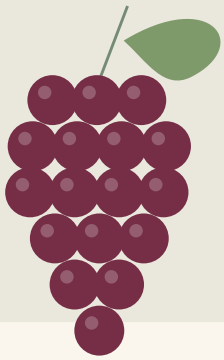
Não é sinónimo obrigatório de vinho muito alcoólico.

04 / CASTA 14

Touriga Franca

TINTA • Douro

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	4/5
AROMAS	4/5
TANINO	4/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Amora, ameixa, flores, especiarias suaves.

Essencial em lotes durienses, muitas vezes aportando equilíbrio e perfume.

NA VINHA E NA ADEGA

Pode combinar fruta, cor e tanino com suavidade relativa.

Escolhas frequentes: Boa parceira de Touriga Nacional e Tinta Roriz.

COMBINAÇÃO À MESA

Cabrito, carnes assadas, queijo curado.

ATENÇÃO

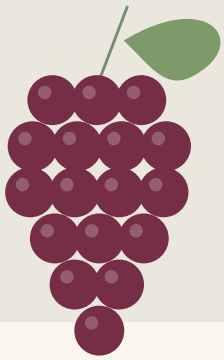
Fora do Douro o perfil pode alterar-se significativamente.

04 / CASTA 15

Aragonez / Tinta Roriz

TINTA • Douro, Alentejo e muitas outras regiões

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	4/5
AROMAS	4/5
TANINO	4/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Cereja, ameixa, couro com evolução, especiarias.

Também relacionada ao nome Tempranillo em Espanha; muito versátil.

NA VINHA E NA ADEGA

A maturação relativamente precoce permite diferentes estilos, desde fruta fresca até tintos encorpados.

Escolhas frequentes: Inox ou carvalho, a solo ou em lote; controlo de maturação é fundamental.

COMBINAÇÃO À MESA

Feijoada, borrego, bifes e bacalhau assado.

ATENÇÃO

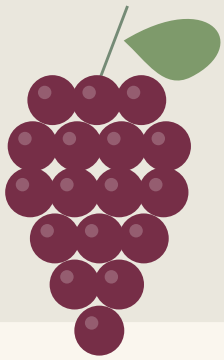
Os sinónimos regionais não significam que todos os vinhos sejam iguais.

04 / CASTA 16

Baga

TINTA • Bairrada

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	5/5
CORPO	3/5
AROMAS	3/5
TANINO	5/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Cereja ácida, ameixa, folhas, terra e especiarias.

Acidez e tanino tornam-na notável para tintos de guarda e espumantes.

NA VINHA E NA ADEGA

É sensível às condições da vindima; os melhores resultados podem ser muito elegantes.

Escolhas frequentes: Extração suave quando necessário; estágios longos em madeira usada ou garrafa.

COMBINAÇÃO À MESA

Leitão, atum, caça de penas.

ATENÇÃO

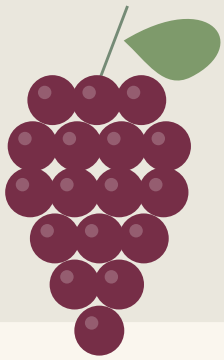
Uma Baga jovem pode parecer austera: avalie a fruta e a estrutura em conjunto.

04 / CASTA 17

Castelão

TINTA • Península de Setúbal, Tejo e outras regiões

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	3/5
AROMAS	4/5
TANINO	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Morango, cereja, ervas, especiarias.

Casta associada a Palmela e aos solos arenosos, com grande diversidade de estilos.

NA VINHA E NA ADEGA

Pode produzir tintos de perfil leve ou de boa profundidade conforme vinha e adega.

Escolhas frequentes: Lotes ou varietais; madeira moderada em vinhos estruturados.

COMBINAÇÃO À MESA

Choco frito, carnes grelhadas, cogumelos.

ATENÇÃO

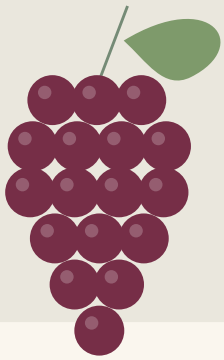
Não reduzir Castelão a vinhos simples de consumo rápido.

04 / CASTA 18

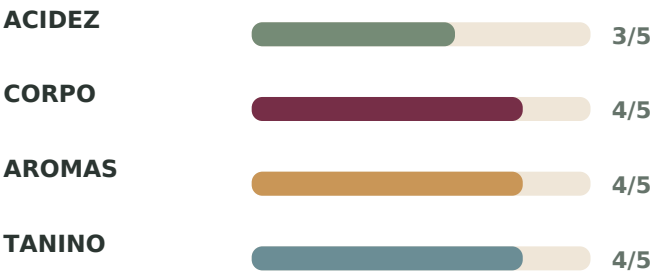
Trincadeira / Tinta Amarela

TINTA • Alentejo, Douro e Trás-os-Montes

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO



NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Ameixa, ervas secas, pimenta, fruta vermelha.

Potencial aromático interessante e sensibilidade a condições de maturação.

NA VINHA E NA ADEGA

Em lotes acrescenta perfume e frescura especiada; a sanidade é importante.

Escolhas frequentes: Extração equilibrada e atenção ao ponto ótimo de colheita.

COMBINAÇÃO À MESA

Carne de porco, ensopados, pratos com ervas.

ATENÇÃO

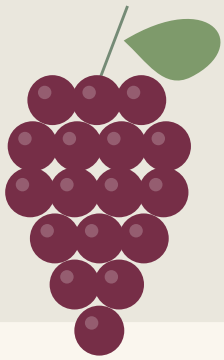
Pode ser sensível a podridão e a vindima demasiado tardia.

04 / CASTA 19

Alfrocheiro

TINTA • Dão e outras regiões

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO



NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Frutos silvestres, amora, flor, especiarias.

Boa cor, fruta e equilíbrio, frequente em lotes do Dão.

NA VINHA E NA ADEGA

Em mãos cuidadas pode ser elegante e generosa sem excesso de tanino.

Escolhas frequentes: Inox, extração controlada, madeira discreta.

COMBINAÇÃO À MESA

Porco preto, vitela, cogumelos.

ATENÇÃO

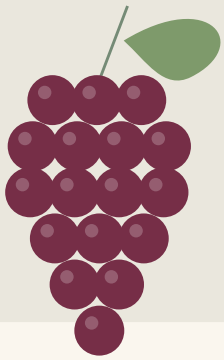
Os aromas e a estrutura variam com clima e carga produtiva.

04 / CASTA 20

Jaen

TINTA • Dão

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	3/5
AROMAS	4/5
TANINO	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Cereja, framboesa, especiarias finas.

Pode originar tintos de textura moderada e fruta expressiva.

NA VINHA E NA ADEGA

Frequentemente mais acessível jovem que castas de tanino mais intenso.

Escolhas frequentes: Extração contida e proteção da fruta; usada também em lotes.

COMBINAÇÃO À MESA

Arroz de pato, enchidos, aves.

ATENÇÃO

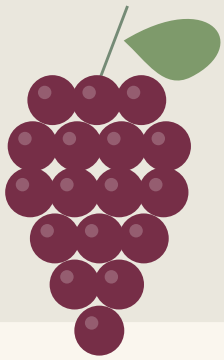
Em locais muito quentes pode perder delicadeza.

04 / CASTA 21

Alicante Bouschet

TINTA • Alentejo, também outras regiões

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	3/5
CORPO	5/5
AROMAS	4/5
TANINO	5/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Fruta negra, cacau, especiaria, ameixa.

Variedade tintureira, com polpa pigmentada, capaz de cor e estrutura intensas.

NA VINHA E NA ADEGA

Emprega-se em lotes para concentração e em monocasta para estilos robustos.

Escolhas frequentes: Exige atenção ao tanino, à graduação e à integração da madeira.

COMBINAÇÃO À MESA

Carne de caça, borrego, guisados intensos.

ATENÇÃO

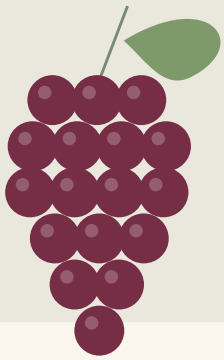
Mais cor não equivale automaticamente a mais qualidade.

04 / CASTA 22

Vinhão

TINTA • Vinho Verde e noroeste

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO



NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Bagas ácidas, fruta negra, notas vegetais.

Muito marcado por cor intensa, acidez viva e caráter gastronómico.

NA VINHA E NA ADEGA

Pode produzir vinho tinto firme para pratos gordos e fortes.

Escolhas frequentes: Vinificação que preserve equilíbrio entre acidez e extração.

COMBINAÇÃO À MESA

Sardinhas, lampreia, rojões e enchidos.

ATENÇÃO

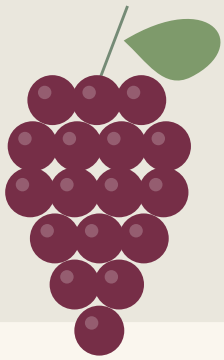
A acidez marcada faz parte do estilo, não um defeito.

04 / CASTA 23

Ramisco

TINTA • Colares, Lisboa

TINTA



PERFIL ORIENTATIVO



NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Frutos vermelhos, folha seca, terra, resina.

Casta rara e de forte identidade atlântica, associada a vinhas históricas de Colares.

NA VINHA E NA ADEGA

Taninos e acidez podem originar vinhos de grande capacidade de evolução.

Escolhas frequentes: Estágio cuidadoso e consumo com comida favorecem expressão.

COMBINAÇÃO À MESA

Carne assada, caça de penas, pratos com cogumelos.

ATENÇÃO

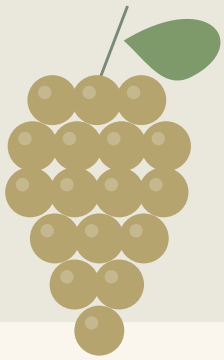
Produção limitada e variação entre safras exigem contexto ao provar.

04 / CASTA 24

Arinto dos Açores

BRANCA • Pico e outras ilhas dos Açores

BRANCA



PERFIL ORIENTATIVO

ACIDEZ	5/5
CORPO	3/5
AROMAS	4/5
TEXTURA	3/5

NO NARIZ E NA BOCA

Aromas: Citrinos, maçã, ervas e salinidade sensorial.

Casta distinta do Arinto continental, ligada à viticultura atlântica em solo vulcânico.

NA VINHA E NA ADEGA

Pode apresentar acidez elétrica e notas marítimas no sentido de prova.

Escolhas frequentes: Prensagem delicada, inox e borras conforme o estilo.

COMBINAÇÃO À MESA

Lapas, peixe de rocha, marisco.

ATENÇÃO

Não confundir com o Arinto de Bucelas por causa do nome semelhante.

04 / PRÁTICA

Porquê misturar castas?

Um lote é uma decisão enológica para equilibrar aroma, acidez, corpo e estrutura.



RABIGATO
ACIDEZ

GOUVEIO
CORPO

VIOSINHO
AROMA

BRANCO DO DOURO

Rabigato pode trazer tensão, Gouveio acrescentar volume e Viosinho perfume. A proporção ideal depende da safra, da altitude e do estilo.

TINTO DO DOURO

Touriga Nacional pode contribuir com aroma e estrutura, Touriga Franca com equilíbrio e Tinta Roriz com fruta. O lote é mais que a soma de nomes.

Exercício: em prova cega, compare um monocasta e um lote de preço e idade próximos. Não procure automaticamente superioridade: pergunte qual é o vinho mais equilibrado para a ocasião. Em Portugal, a tradição dos lotes convive com monocastas exemplares.

05 / HARMONIZAÇÃO

A regra-mãe das harmonizações

Procurar equilíbrio entre peso, acidez, tanino e doçura



Uma harmonização funciona quando nenhum elemento se torna desagradável e vinho e prato mantêm identidade. Pense em intensidade, gordura, sal, acidez, picante, doçura, textura e método de confeção.

POR QUE FUNCIONA

O «ingrediente principal» raramente basta. Bacalhau com natas exige outra abordagem do bacalhau cozido, porque o molho e a gordura alteram a sensação global.

EXPERIÊNCIA PRÁTICA

Ponto de partida: igualar a intensidade; depois escolher contraste ou afinidade.

ERRO COMUM

Combinar apenas pela cor (peixe/branco, carne/tinto) é uma regra demasiado simplista.

05 / HARMONIZAÇÃO

Acidez: a ferramenta mais versátil

Cortar gordura e acompanhar limão ou tomate



Vinho com acidez viva refresca o palato após fritos, enchidos e pratos cremosos. Quando a comida contém vinagre, tomate ou limão, um vinho pouco ácido pode parecer frouxo.

POR QUE FUNCIONA

Espumantes brut, Arinto, Loureiro, Baga e alguns tintos atlânticos oferecem pistas úteis, mas confirme sempre o estilo da garrafa.

EXPERIÊNCIA PRÁTICA

Teste espumante com leitão e Arinto com choco frito; observe o efeito de «limpeza».

ERRO COMUM

Acidez extrema junto a comida muito ácida também pode cansar: prove o conjunto.

05 / HARMONIZAÇÃO

Taninos, proteínas e gordura

Quando um tinto estruturado é útil



Taninos criam adstringência, sensação de secura que pode ser atenuada por certos alimentos ricos em proteína e gordura. A textura do prato e a maturidade do tanino importam mais que a classificação «carne vermelha».

POR QUE FUNCIONA

Vinhos mais tânicos podem funcionar com posta, borrego e pratos de forno; pratos delicados podem exigir tintos leves ou brancos estruturados.

EXPERIÊNCIA PRÁTICA

Compare uma Touriga Nacional jovem com uma Baga madura à mesa.

ERRO COMUM

Tinto muito tânico com certos mariscos pode realçar sensações metálicas ou amargas.

05 / HARMONIZAÇÃO

Sal, doçura e picante

Três fatores que mudam a leitura do vinho



Sal pode suavizar amargor e tornar a fruta do vinho mais evidente. Doçura no prato tende a tornar vinhos secos mais ácidos e amargos. Picante pode reforçar a sensação de álcool.

POR QUE FUNCIONA

Sobremesas combinam melhor quando o vinho não é percebido como menos doce que o prato. Para picante forte, escolha graduação moderada e, se adequado, alguma doçura residual.

EXPERIÊNCIA PRÁTICA

Experimente queijo azul com Tawny; para curry picante procure branco aromático não excessivamente alcoólico.

ERRO COMUM

Porto Ruby com sobremesa pouco doce pode parecer dominador; ajuste a intensidade.

05 / HARMONIZAÇÃO

Afinidade ou contraste

Dois caminhos legítimos para a mesa



A afinidade aproxima aromas e textura: vinho de madeira discreta com prato tostado, por exemplo. O contraste opõe qualidades úteis: espumante fresco com fritura ou vinho doce com queijo salgado.

POR QUE FUNCIONA

É possível ter boas harmonizações de afinidade e de contraste para a mesma receita. O contexto e a preferência pessoal contam.

EXPERIÊNCIA PRÁTICA

Para leitão, compare espumante ácido com Baga tinto mais evoluído.

ERRO COMUM

Não existe «par ideal» universal: temperatura, receita e expectativas alteram a experiência.

05 / PRATO 01

Amêijoas à Bulhão Pato

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.





PERFIL DO PRATO: Marisco, alho, coentros, limão e caldo salino.

ESCOLHA PRINCIPAL

Loureiro ou Alvarinho fresco

POR QUE RESULTA

A acidez limpa o azeite; citrinos e ervas dialogam com coentros e limão.

ALTERNATIVA

Arinto de Bucelas; espumante brut.

Ao servir: Servir o vinho fresco, não gelado; incluir pão e caldo na avaliação.

A EVITAR: Tintos muito tânicos podem dominar a delicadeza das amêijoas.

05 / PRATO 02

Sardinhas assadas

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Peixe gordo, sal e tostado de grelha.

ESCOLHA PRINCIPAL

Vinho Verde tinto (Vinhão) ou rosé seco

POR QUE RESULTA

A acidez viva corta a gordura e acompanha a intensidade do peixe.

ALTERNATIVA

Branco de Arinto com boa acidez.

Ao servir: Acompanhamentos com pimento e vinagre pedem atenção extra à acidez.

A EVITAR: Madeira nova intensa pode sobrepor-se ao sabor da sardinha.

05 / PRATO 03

Bacalhau à Brás

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Bacalhau salgado, ovo, batata frita, azeitona.

ESCOLHA PRINCIPAL

Arinto com textura ou Encruzado sem madeira dominante

POR QUE RESULTA

A frescura equilibra gordura e sal, enquanto a textura suporta o ovo.

ALTERNATIVA

Baga jovem leve, ligeiramente fresca.

Ao servir: O nível de sal do bacalhau pode alterar completamente o emparelhamento.

A EVITAR: Branco muito doce ou tinto duro podem desequilibrar o sal.

05 / PRATO 04

Bacalhau com natas

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Creme, batata, proteína e sabor tostado.

ESCOLHA PRINCIPAL

Encruzado estruturado ou branco de barrica discreta

POR QUE RESULTA

O corpo acompanha o molho e a acidez evita sensação pesada.

ALTERNATIVA

Bical com estágio sobre borras.

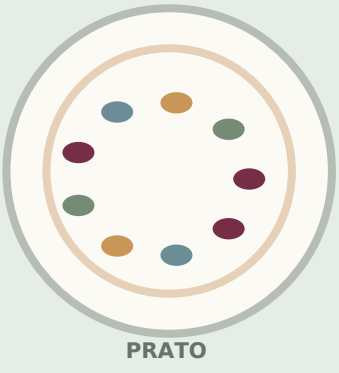
Ao servir: Use o molho como principal referência, não apenas o peixe.

A EVITAR: Brancos magros e muito frios podem parecer insuficientes.

05 / PRATO 05

Polvo à lagareiro

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.





PERFIL DO PRATO: Polvo, azeite, alho e batata assada.

ESCOLHA PRINCIPAL

Douro branco de Rabigato/Gouveio

POR QUE RESULTA

Textura e acidez enfrentam o azeite sem esmagar o polvo.

ALTERNATIVA

Dão tinto leve, sem muita madeira.

Ao servir: Se houver muito alho tostado, prefira vinho com alguma estrutura.

A EVITAR: Tintos extremamente tânicos podem secar o palato.

05 / PRATO 06

Arroz de marisco

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.





PERFIL DO PRATO: Caldo de camarão, tomate, marisco e especiarias suaves.

ESCOLHA PRINCIPAL

Alvarinho ou rosé seco de boa acidez

POR QUE RESULTA

O vinho precisa de frescura e intensidade suficientes para o caldo.

ALTERNATIVA

Espumante brut da Bairrada.

Ao servir: Observe o tomate e o picante: podem alterar a escolha.

A EVITAR: Tinto com tanino elevado pode conflituar com crustáceos.

05 / PRATO 07

Cataplana algarvia

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.





PERFIL DO PRATO: Marisco, tomate, cebola, ervas e caldo aromático.

ESCOLHA PRINCIPAL

Arinto ou branco algarvio fresco

POR QUE RESULTA

Citrinos e acidez acompanham o marisco; leve estrutura suporta o molho.

ALTERNATIVA

Verdelho seco de perfil atlântico.

Ao servir: A escolha muda conforme a cataplana tem mais peixe, carne ou marisco.

A EVITAR: Branco demasiado alcoólico pode agravar o picante.

05 / PRATO 08

Choco frito de Setúbal

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Polme/fritura, molusco e limão.

ESCOLHA PRINCIPAL

Branco de Arinto ou espumante brut

POR QUE RESULTA

Bolha e acidez removem a sensação oleosa da fritura.

ALTERNATIVA

Castelão tinto leve servido a 14–15 °C.

Ao servir: O molho de limão favorece um vinho de elevada acidez.

A EVITAR: Tintos muito extraídos tornam a combinação pesada.

05 / PRATO 09

Leitão à Bairrada

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Pele estaladiça, gordura, sal e pimenta.

ESCOLHA PRINCIPAL

Espumante brut da Bairrada

POR QUE RESULTA

A efervescência e acidez fazem contraste com gordura e pele.

ALTERNATIVA

Baga tinto elegante com boa acidez.

Ao servir: A pimenta e a textura da pele merecem tanto peso como a carne.

A EVITAR: Tinto alcoólico e doce tende a tornar o conjunto cansativo.

05 / PRATO 10

Arroz de pato

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.





PERFIL DO PRATO: Carne de pato, enchidos, arroz gratinado.

ESCOLHA PRINCIPAL

Dão tinto de Jaen e Touriga Nacional

POR QUE RESULTA

Tanino moderado e fruta acompanham o pato e as notas tostadas.

ALTERNATIVA

Baga tinto com alguns anos.

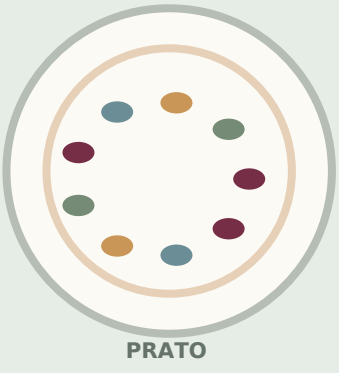
Ao servir: Se o arroz for bastante salgado, reduza a intensidade tânica.

A EVITAR: Branco muito leve perde-se perante chouriço e forno.

05 / PRATO 11

Cabrito assado

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.





PERFIL DO PRATO: Carne suculenta, alho, alecrim e batatas.

ESCOLHA PRINCIPAL

Douro tinto com Touriga Franca

POR QUE RESULTA

Estrutura e fruta acompanham as fibras e as ervas do assado.

ALTERNATIVA

Dão de Touriga Nacional e Alfrocheiro.

Ao servir: Um cabrito muito jovem pede menos potência que um assado condimentado.

A EVITAR: Tintos excessivamente novos e duros podem dominar a carne delicada.

05 / PRATO 12

Carne de porco à alentejana

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Porco, amêijoas, alho, coentros, batata.

ESCOLHA PRINCIPAL

Tinto alentejano fresco de Trincadeira

POR QUE RESULTA

A fruta e especiarias suaves acompanham a carne sem tapar o marisco.

ALTERNATIVA

Branco alentejano de Arinto e Antão Vaz.

Ao servir: A proporção de amêijoas pode inclinar a escolha para branco.

A EVITAR: Excesso de madeira e tanino interfere com a salinidade das amêijoas.

05 / PRATO 13

Migas com entrecosto

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Gordura, alho, pão e carne tostada.

ESCOLHA PRINCIPAL

Alentejo tinto de Aragonez e Trincadeira

POR QUE RESULTA

Fruta, tanino moderado e acidez acompanham carne e pão.

ALTERNATIVA

Douro tinto com boa frescura.

Ao servir: Servir tinto a 15–17 °C torna a harmonização mais equilibrada.

A EVITAR: Tinto demasiado alcoólico e quente intensifica a sensação gordurosa.

05 / PRATO 14

Cozido à portuguesa

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Diversas carnes, legumes, enchidos e caldo.

ESCOLHA PRINCIPAL

Dão tinto equilibrado

POR QUE RESULTA

Acidez e tanino médio dão flexibilidade perante ingredientes muito diferentes.

ALTERNATIVA

Bairrada de Baga com evolução.

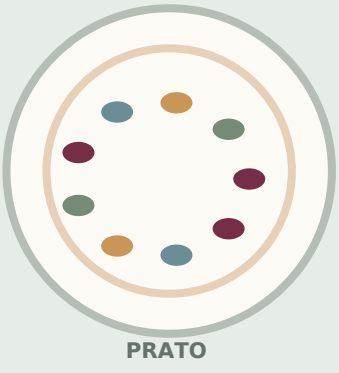
Ao servir: Privilegie equilíbrio geral; há demasiados componentes para uma combinação «perfeita».

A EVITAR: Um vinho muito concentrado pode dominar legumes e carnes mais subtis.

05 / PRATO 15

Posta mirandesa

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.





PERFIL DO PRATO: Carne de vaca alta, sal, batata e grelha.

ESCOLHA PRINCIPAL

Trás-os-Montes tinto estruturado

POR QUE RESULTA

Tanino e acidez equilibram gordura e proteína sem competir com o sabor puro.

ALTERNATIVA

Touriga Nacional do Douro ou Dão.

Ao servir: Quanto mais passada a carne, mais importante evitar taninos agressivos.

A EVITAR: Vinho doce interfere com o perfil salgado da carne.

05 / PRATO 16

Queijo da Serra

Uma combinação principal, uma alternativa e o raciocínio de prova.



PERFIL DO PRATO: Queijo de ovelha, cremoso e intenso.

ESCOLHA PRINCIPAL

Porto Tawny 10 anos ou branco texturado de Dão

POR QUE RESULTA

A riqueza e o sal pedem concentração; a acidez ou a doçura equilibrada criam contraste.

ALTERNATIVA

Espumante bruto para um contraste refrescante.

Ao servir: Experimente primeiro o queijo sozinho: a maturação muda bastante o estilo.

A EVITAR: Tinto jovem muito tânico pode gerar adstringência desagradável.

05 / EXTRAS 01

Tábua de queijos portugueses

Frescos, amanteigados e curados precisam de abordagens diferentes



COMPREENDER

Queijos frescos de cabra ou ovelha aceitam brancos tensos. Queijos amanteigados podem funcionar com espumantes ou brancos texturados. Queijos muito curados pedem mais intensidade e podem aceitar Madeira ou Tawny.

EXPERIMENTAR

Monte uma tábua com queijo fresco, Azeitão, São Jorge e um curado duro; prove três estilos de vinho e compare.

PONTO DE ATENÇÃO

Evite assumir que todos os queijos precisam de tinto. O sal e a textura são decisivos.

05 / EXTRAS 02

Sobremesas de ovos e amêndoa

Equilibrar açúcar e riqueza





COMPREENDER

Pão de ló, ovos moles, toucinho do céu e doces conventuais ganham com vinhos doces de acidez presente. Um Moscatel de Setúbal ou um Porto Tawny podem funcionar, consoante a intensidade da sobremesa.

EXPERIMENTAR

A sobremesa deve ser provada primeiro; se for muito doce, o vinho precisa de concentração equivalente.

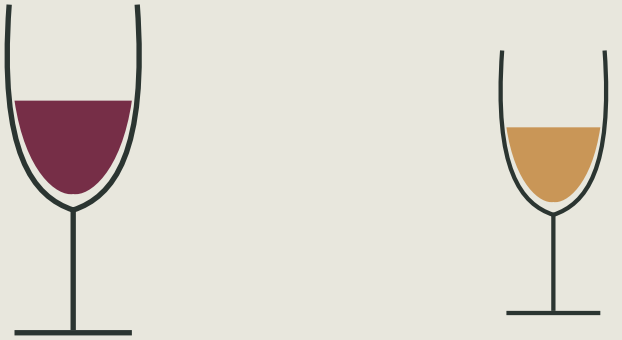
PONTO DE ATENÇÃO

Branco seco frequentemente fica demasiado agressivo ao lado de doces muito açucarados.

05 / EXTRAS 03

Chocolate e frutos vermelhos

Não há uma única combinação clássica



COMPREENDER

Chocolate negro intenso pode harmonizar com Porto Ruby/LBV de fruta concentrada; chocolate de leite pode pedir algo mais suave; chocolate branco comporta-se mais como uma sobremesa rica e doce.

EXPERIMENTAR

Experimente também frutos vermelhos frescos com espumante rosé brut, sobretudo quando a doçura do prato é moderada.

PONTO DE ATENÇÃO

Taninos do cacau e do tinto podem somar amargor; prove antes de presumir sucesso.

05 / EXTRAS 04

Menu completo português

Uma sequência para perceber progressão de estilos





COMPREENDER

Entrada de amêijoas com Loureiro; peixe assado com Arinto; cabrito com Douro tinto; queijo curado com Tawny. A progressão acompanha o aumento de corpo e intensidade do menu.

EXPERIMENTAR

Para grupos, reduza a quantidade de vinhos e escolha dois perfis versáteis: branco de acidez viva e tinto de tanino moderado. Disponibilize água e alternativas sem álcool.

PONTO DE ATENÇÃO

É mais importante servir bem e com moderação do que impor uma garrafa por cada prato.

06 / SERVIÇO / FICHA 01

Como ler um rótulo

Origem, produtor, ano, estilo e graduação



O rótulo fornece pistas sobre região, DOP/IGP, produtor, casta, ano, teor alcoólico e engarrafamento. Alguns dados constam do contrarrótulo ou de suporte digital conforme as regras aplicáveis.

COMPREENDER

A presença de uma DOP comunica origem e conformidade com regras de produção e certificação, não uma garantia automática de preferência pessoal. «Reserva», «Garrafeira» e menções especiais dependem de enquadramentos específicos.

EXPERIMENTAR

Em loja, identifique primeiro tipo, região e produtor; depois procure informação sobre casta, madeira e estilo. A graduação pode sugerir concentração, mas não prediz qualidade.

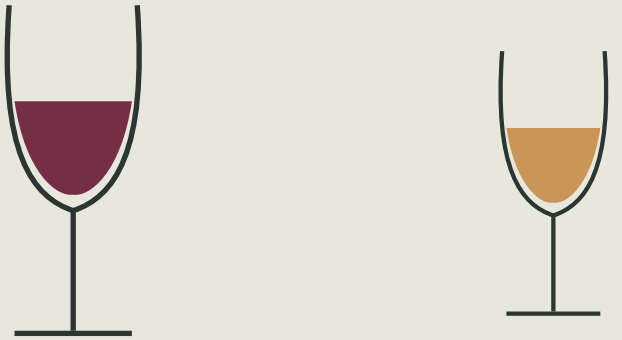
EVITAR O EQUÍVOCO

Desconfie de conclusões baseadas apenas em medalhas ou em garrafas excessivamente pesadas.

06 / SERVIÇO / FICHA 02

Temperaturas de serviço

Servir é uma forma de ajustar perceções



Brancos leves e espumantes costumam beneficiar de serviço fresco; brancos estruturados podem ganhar expressão um pouco mais quentes. Tintos leves servem-se frequentemente ligeiramente frescos, enquanto tintos complexos pedem temperaturas moderadas.

COMPREENDER

Sugestões práticas: espumante 6–9 °C; branco leve 8–11 °C; branco estruturado 10–13 °C; tinto leve 13–15 °C; tinto encorpado 15–18 °C. São intervalos orientativos, não regras absolutas.

EXPERIMENTAR

Se o vinho estiver demasiado quente, arrefeça a garrafa em balde com água e gelo; se estiver demasiado frio, deixe-o aquecer no copo.

EVITAR O EQUÍVOCO

«Temperatura ambiente» pode ser excessiva no verão português, sobretudo acima de 22 °C.

06 / SERVIÇO / FICHA 03

Copos e forma da taça

O mesmo vinho pode parecer diferente



A forma e dimensão do copo influenciam a concentração de aromas e a experiência de prova. Uma taça de tamanho médio, limpa e com abertura ligeiramente afunilada, funciona para a maioria dos vinhos tranquilos.

COMPREENDER

Espumantes podem ser servidos em tulipas que permitam observar bolha e aroma; copos muito estreitos limitam algumas perceções. Copos excessivamente grandes podem não ser práticos para pequenas provas.

EXPERIMENTAR

Para uma prova comparativa, use copos iguais. Evite detergentes perfumados e odores de armários, que interferem com a avaliação aromática.

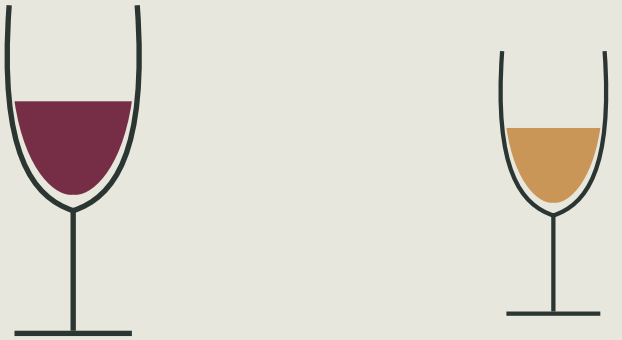
EVITAR O EQUÍVOCO

Não é necessário comprar uma coleção completa de copos para apreciar bem diferentes estilos.

06 / SERVIÇO / FICHA 04

Decantar ou arejar?

Duas operações com objetivos diferentes



Decantar pode separar depósitos presentes em vinhos de guarda. Arejar procura aumentar o contacto com o oxigénio para modificar a expressão aromática de certos vinhos jovens.

COMPREENDER

Vinhos antigos e delicados podem perder aromas com exposição prolongada; vinhos muito jovens e estruturados às vezes abrem com algum ar. Não há regra de horas que sirva todas as garrafas.

EXPERIMENTAR

Prove antes de decantar, volte a provar após 15 minutos e decida com base na evolução real. Para vinhos com depósito, verta com cuidado e luz lateral.

EVITAR O EQUÍVOCO

Não areje automaticamente todos os tintos e nunca presuma que um vinho velho beneficia de decantação longa.

06 / SERVIÇO / FICHA 05

Guardar garrafas em casa

Estabilidade térmica vale mais que equipamento vistoso



Uma boa guarda protege de calor excessivo, luz, vibrações e grandes oscilações. A posição de armazenagem depende do tipo de vedante e do horizonte de consumo.

COMPREENDER

Uma cave estável ou armário adequado é preferível a um local que aquece diariamente. O frigorífico é útil no curto prazo, mas nem sempre adequado para envelhecimento prolongado de vinhos com rolha natural.

EXPERIMENTAR

Separe garrafas de consumo imediato de garrafas de guarda. Anote data de compra, janela provável de consumo e condições reais de armazenamento.

EVITAR O EQUÍVOCO

Nem todo o vinho melhora com a idade; muitos são concebidos para ser apreciados jovens.

06 / SERVIÇO / FICHA 06

Depois de abrir a garrafa

Oxigénio e temperatura ditam a evolução



Uma garrafa aberta evolui mais depressa. Tapar, reduzir contacto com o ar e refrigerar ajudam a manter a qualidade, inclusive em tintos. O prazo de conservação depende do estilo e do estado inicial.

COMPREENDER

Como orientação doméstica, muitos vinhos tranquilos mantêm-se agradáveis durante 2–4 dias no frigorífico, mas há grande variação. Espumantes pedem vedantes específicos; vinhos fortificados e doces podem durar mais.

EXPERIMENTAR

Prove a mesma garrafa ao longo de três dias e observe mudanças de fruta, acidez aparente e aroma. Para Porto, consulte as recomendações específicas do IVDP.

EVITAR O EQUÍVOCO

Não tome os prazos sugeridos como garantia de segurança ou qualidade invariável.

06 / SERVIÇO / FICHA 07

Comprar bem sem gastar demais

A melhor compra começa por definir a ocasião



Preço, medalhas e origem célebre não garantem adequação ao prato. Pense primeiro no perfil desejado: acidez, corpo, tanino, doçura, capacidade de guarda e número de pessoas.

COMPREENDER

Misture regiões e castas, evite comprar apenas pelo peso da garrafa e observe a forma de conservação no ponto de venda. Pergunte ao comerciante se a garrafa está pronta a beber.

EXPERIMENTAR

Escolha um tinto e um branco na mesma faixa de preço, de estilos contrastantes, e registe que atributos justificam preferência.

EVITAR O EQUÍVOCO

Um vinho muito barato pode ser competente e um caro pode não agradar: qualidade e preferência não são sinónimos.

06 / SERVIÇO / FICHA 08

Organizar uma prova comparativa

Um pequeno método permite aprender rapidamente



Escolha três ou quatro vinhos com uma diferença principal: casta, região, madeira ou idade. Sirva quantidades pequenas, use copos equivalentes e evite aromas intensos na sala.

COMPREENDER

Anote aspeto, nariz, acidez, corpo, tanino, persistência e avaliação global, mas não tente adivinhar tudo. Volte a provar depois de alguns minutos; a comparação é mais informativa que a nota isolada.

EXPERIMENTAR

Experiência sugerida: Alvarinho vs Loureiro; Baga vs Touriga Nacional; branco de inox vs barrica. Faça a prova com comida e sem comida.

EVITAR O EQUÍVOCO

Cheirar café entre amostras raramente melhora a precisão; água e pausas são estratégias mais úteis.

06 / SERVIÇO / FICHA 09

Cartão de prova: método de cinco passos

Descrever ajuda a compreender preferências



Observe limpidez e cor; cheire sem agitar, depois agite; prove um pequeno gole; avalie equilíbrio de acidez, álcool, corpo e taninos; finalmente registe persistência e impressão global.

COMPREENDER

Para repetir a prova com consistência, use vocabulário simples e comparável. Em brancos, procure frescura e textura; em tintos, atenção ao grau e qualidade do tanino; em doces, equilíbrio do açúcar pela acidez.

EXPERIMENTAR

Guarde no telemóvel uma ficha com campos fixos: vinho, casta, região, ano, temperatura, aromas, estrutura, comida e nota pessoal.

EVITAR O EQUÍVOCO

Uma lista extensa de aromas não vale mais que uma descrição curta e verdadeira.

06 / SERVIÇO / FICHA 10

Álcool, saúde e consumo responsável

Informação sobre vinho não é recomendação de consumo



O álcool contém riscos de saúde; não existe uma quantidade totalmente isenta de risco. A apreciação cultural do vinho não exige consumo frequente, nem doses grandes.

COMPREENDER

Evite álcool durante gravidez, antes de conduzir ou operar equipamentos, e quando existe medicação ou situação clínica incompatível. Água, comida e opções sem álcool fazem parte de uma experiência de mesa responsável.

EXPERIMENTAR

Numa prova, é aceitável cuspir e usar pequenas amostras. Para harmonização, pode explorar também acidez, textura e sabores em bebidas sem álcool.

EVITAR O EQUÍVOCO

Este livro é educativo e não substitui orientações de profissionais de saúde nem regras legais em vigor.

07 / GLOSSÁRIO 01

A vinha

Definições concisas para voltar a consultar durante a prova.

ABROLHAMENTO
Abertura dos gomos e início do crescimento primaveril.

AMPELOGRAFIA
Disciplina que descreve e identifica variedades de videira.

BAGO
Cada fruto individual de um cacho de uvas.

COBERTO VEGETAL
Vegetação espontânea ou semeada que protege e estrutura o solo.

DESAVINHO
Falha na fecundação ou no vingamento de flores da videira.

ENGAÇO
Estrutura herbácea/lenhosa que sustenta os bagos do cacho.

ESCALDÃO
Dano causado por exposição excessiva a sol e calor.

MATURAÇÃO FENÓLICA
Evolução de taninos, pigmentos e outros compostos do bago.

MICROCLIMA
Condições climáticas particulares de uma parcela ou exposição.

PINTOR
Início de mudança de cor e amolecimento dos bagos.

VINDIMA
Colheita de uvas destinada à transformação ou consumo.

07 / GLOSSÁRIO 02

Na adega

Definições concisas para voltar a consultar durante a prova.

AUTÓLISE
Degradação das leveduras após fermentação, relevante em certos espumantes.

BÂTONNAGE
Agitação deliberada de borras finas durante estágio.

BORRAS FINAS
Partículas de leveduras e outros sólidos que assentam após fermentar.

CLARIFICAÇÃO
Redução de partículas suspensas no mosto ou vinho.

DESENGACE
Separação dos bagos da estrutura do cacho.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA
Transformação de açúcares em álcool, CO_2 e outros compostos pelas leveduras.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA
Conversão bacteriana de ácido málico em láctico.

MACERAÇÃO
Contacto do mosto ou vinho com películas e outros sólidos da uva.

REMONTAGEM
Circulação do mosto sobre o chapéu de películas na fermentação tinta.

TRASFEGA
Transferência do vinho para separar sedimento ou gerir estágio.

VINHO-BASE
Vinho que servirá de base a outro processo, como a espumantização.

07 / GLOSSÁRIO 03

Na prova

Definições concisas para voltar a consultar durante a prova.

ACIDEZ
Conjunto de ácidos e sua sensação gustativa, fundamental para frescura.

ADSTRINGÊNCIA
Sensação de secura causada sobretudo por interação dos taninos com a saliva.

AROMA PRIMÁRIO
Aromas relacionados com características da uva e da sua origem.

AROMA SECUNDÁRIO
Aromas formados ou modificados na fermentação e em certas técnicas.

AROMA TERCIÁRIO
Aromas associados à evolução em garrafa e aos estágios prolongados.

CORPO
Sensação de peso e volume na boca.

EQUILÍBRIO
Integração entre acidez, álcool, tanino, doçura e intensidade.

PERSISTÊNCIA
Duração das sensações após engolir ou expelir o vinho.

REDUÇÃO
Família de processos e aromas ligada a baixa disponibilidade de oxigénio.

TANINO
Grupo de compostos fenólicos importante para estrutura e adstringência.

TERROIR
Interação entre ambiente, planta, ano e intervenção humana.

07 / GLOSSÁRIO 04

No rótulo

Definições concisas para voltar a consultar durante a prova.

DOP
Denominação de origem protegida, com regras de origem e de produção.

IGP
Indicação geográfica protegida, enquadramento geográfico distinto de DOP.

DOC
Designação tradicional portuguesa associada a denominação controlada.

FORTIFICADO
Vinho cuja elaboração inclui adição de álcool de origem vitícola segundo regras.

LBV
Late Bottled Vintage: categoria de Porto de uma colheita com engarrafamento tardio.

LOTE
Mistura deliberada de vinhos de castas, parcelas ou recipientes.

MÉTODO CLÁSSICO
Espumantização com segunda fermentação dentro da garrafa.

MONOCASTA
Vinho identificado predominantemente com uma variedade, sujeito a regras.

TAWNY
Estilo de Porto associado a evolução oxidativa e notas de frutos secos.

TALHA
Recipiente tradicional de barro utilizado em certas vinificações.

VINTAGE
No Porto, categoria especial de um único ano, sujeita a regras específicas.

08 / FONTES

Instituições de referência

Fontes selecionadas e consultadas até 31 de outubro de 2026.

IVV — Instituto da Vinha e do Vinho
Mapa de regiões vitivinícolas; distinção entre DOP/IGP; enquadramento do setor.

https://www.ivv.gov.pt/regioes-vitivinicolas/mapa-das-regioes/

Wines of Portugal / ViniPortugal
Perfis das 14 regiões, castas, vocabulário e propostas de gastronomia.

https://winesofportugal.com/pt/descobrir/regioes-vitivinicolas/

Wines of Portugal — Castas
Seleção de castas brancas e tintas e sua diversidade.

https://winesofportugal.com/pt/vinhos-portugueses/castas/

Wines of Portugal — Gastronomia
Princípios de combinação entre vinho e pratos portugueses.

https://winesofportugal.com/pt/descobrir/gastronomia/

IVDP — Vinificação do Vinho do Porto
Descrição do processo de fortificação e do estágio.

https://www.ivdp.pt/pt/vinhos/vinhos-do-porto/vinificacao/

IVDP — Categorias especiais
LBV, Vintage, Tawny e outras designações de vinho do Porto.

https://www.ivdp.pt/pt/vinhos/vinhos-do-porto/categorias-especiais/

08 / FONTES

Método e limites do guia

Uma referência de leitura, não um documento técnico ou regulatório de certificação.

IVDP — Escolher e apreciar
Temperaturas de serviço e conservação do Porto após abertura.

https://digital.ivdp.pt/e-protecao-do-consumidor/escolher-e-apreciar/vinhos-do-porto/

IVV — Previsão de colheita 2026/27
Contexto anual que mostra como as condições de vindima variam por região.

https://www.ivv.gov.pt/noticias/previsao-de-colheita-campanha-2026-2027/

ADVID — Ano vitícola 2025
Exemplo regional: intervalos de colheita e influência do clima no Douro.

https://www.advid.pt/

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Balanços do ano vitícola e comunicação regional de colheita.

https://www.vinhoverde.pt/

IVDP — Castas no Douro
Características e importância das variedades usadas no Douro.

https://www.ivdp.pt/pt/vinha/castas/

Nota metodológica. As datas por região são intervalos sazonais indicativos construídos para comparação, não um calendário oficial, nem previsão de 2026 ou 2027. Os perfis das castas e as escalas de 1 a 5 são sínteses editoriais, não medições estatísticas. Os mapas e desenhos são esquemáticos e originais.

08 / FONTES

Duas tradições com regras próprias

Detalhes complementares verificados em fontes institucionais, à data de 31 de outubro de 2026.

MADEIRA / PROCESSOS DE ESTÁGIO

O Instituto do Vinho da Madeira distingue dois métodos. Na estufagem, o vinho é aquecido de forma controlada a cerca de 45–50 ºC durante pelo menos três meses, seguindo-se repouso mínimo de 90 dias à temperatura ambiente. No canteiro, o vinho envelhece em casco, frequentemente em pisos superiores de armazéns, num processo mais lento e oxidativo.

Não se trata de métodos intercambiáveis: categorias, tempos mínimos e comercialização obedecem a regras próprias.

FONTE OFICIAL / IVBAM

https://vinhomadeira.com/o-vinho-madeira/vinificacao-e-envelhecimento

ALENTEJO / VINHO DE TALHA EM 2026

O Aviso n.º 21429/2026/2, publicado em 31 de agosto de 2026, detalhou condições para a utilização da designação «Vinho de Talha» nos vinhos com direito a DO Alentejo ou IG Alentejano. Entre os requisitos constam a fermentação em talhas tradicionais e a manutenção das massas vínicas até pelo menos 11 de novembro do ano da vindima, além de regras sobre castas autorizadas.

Fonte normativa: Diário da República, Aviso n.º 21429/2026/2.

https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/aviso/21429-2026-1164123780

06 / HARMONIZAÇÕES • 133

Portugal à mesa do mundo

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Novo capítulo da enciclopédia: vinhos portugueses com gastronomia norueguesa, italiana, indiana, queijos, presuntos, enchidos e petiscos.

Este capítulo complementa o guia português. As sugestões partem da acidez, estrutura, taninos, intensidade aromática, sal, gordura, especiarias e método de confeção. Não são classificações universais: o molho, a temperatura e o produtor podem alterar a melhor escolha.

As seis regras que mais ajudam

Gordura e sal. Espumantes e brancos de boa acidez refrescam o paladar; um Porto doce pode contrastar com queijo azul.

Picante. Prefira álcool moderado, poucos taninos e fruta; um pouco de açúcar residual pode suavizar a perceção da malagueta.

Fumo e cura. Aromas fumados e sabores concentrados pedem brancos estruturados, rosés gastronómicos ou tintos de acidez viva.

Tomate e limão. A acidez do vinho deve acompanhar a acidez do prato; Arinto e Loureiro são pontos de partida.

Carne assada. Dão, Douro e Alentejo tintos podem acompanhar pratos mais intensos; evite taninos excessivos em pratos delicados.

Sobremesas. O vinho deve ser tão doce ou mais doce do que a sobremesa; experimente Porto, Moscatel de Setúbal e Madeira.

Como ler as tabelas

Vinho principal: a primeira experiência recomendada. Alternativa: outra interpretação possível. As harmonizações com pratos noruegueses e indianos são propostas editoriais fundamentadas nos princípios enológicos e não recomendações oficiais prato a prato.

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES INTERNACIONAIS 1

06 / HARMONIZAÇÕES • 134

1 · Cozinha norueguesa

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Peixe gordo, curados, fumados, fermentados e pratos de inverno.
Prato Vinho português Porquê / alternativa
Gravlaks (salmão curado, endro) Loureiro ou Alvarinho jovem Acidez e aromas cítricos cortam a gordura;
espumante bruto é alternativa.
Røkelaks (salmão fumado) Espumante Bairrada bruto Bolha e frescura equilibram fumo e gordura;
Arinto seco também funciona.
Rakfisk (truta fermentada) Alvarinho vivo; espumante bruto Acidez e fruta enfrentam sal e fermentação;
com natas azedas, testar um branco
ligeiramente meio-seco.
Lutefisk (bacalhau tratado) Encruzado ou Arinto estruturado Textura e acidez sem taninos agressivos;
ajustar ao bacon e molho.
Skrei / bacalhau fresco Arinto de Bucelas Acompanha peixe delicado, manteiga e limão;
Avesso é alternativa.
Bacalhau seco à norueguesa Douro branco ou Alvarinho evoluído Mais estrutura para sal, azeite e tomate.
(klippfisk)
Camarão e marisco frios Vinho Verde Loureiro Frescura para limão, maionese e salinidade.
Fårikål (borrego e couve) Dão tinto de tanino moderado Acidez para o caldo e corpo para a carne;
branco Encruzado também é plausível.
Pinnekjøtt (costela de borrego Douro tinto maduro ou Dão tinto Estrutura para sal e gordura; evitar excesso de
salgada) madeira.
Kjøttkaker (almôndegas com Alentejo tinto macio Fruta e textura para molho castanho; Dão tinto
molho) leve é alternativa.
Reinsdyr (rena com frutos Dão tinto elegante Acidez e notas terrosas ligam carne de caça e
vermelhos) frutos; Bairrada Baga evoluído.
Brunost / Gjetost Madeira Boal (Bual) Caramelo e sal encontram doçura e acidez do
Madeira.
Nota: pratos noruegueses com mostarda doce, compotas ou molhos de natas podem pedir mais fruta ou
algum açúcar residual do que a preparação simples.
WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES INTERNACIONAIS 2

06 / HARMONIZAÇÕES • 135

2 · Cozinha italiana

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

O molho e a intensidade do prato são mais importantes do que o formato da massa.

Prato Vinho português Porquê / alternativa

Margherita / pizza de tomate Bairrada Baga leve ou Dão tinto Acidez para tomate; pouca madeira.

jovem

Pizza de cogumelos Dão tinto elegante Notas terrosas combinam com cogumelos;

Encruzado estruturado.

Pasta al pomodoro Arinto seco ou Baga leve Frescura para a acidez do tomate.

Carbonara Espumante Bairrada bruto Bolhas limpam a riqueza de ovo, queijo e

guanciale; Encruzado sem madeira.

Cacio e pepe Encruzado do Dão Textura e acidez para Pecorino e pimenta.

Pesto genovese Loureiro de Vinho Verde Ervas e frescura; Alvarinho menos marcado por

madeira.

Risotto ai funghi Encruzado com ligeira evolução Corpo e perfil terroso; Dão tinto leve.

Lasagna à bolonhesa Dão tinto ou Douro tinto moderado Equilíbrio de tomate, carne e queijo.

Osso buco Douro tinto maduro Estrutura para carne estufada; Dão Reserva

como alternativa.

Vitello tonnato Arinto ou Alvarinho Acidez para molho de atum e alcaparras.

Frutti di mare / vongole Loureiro ou Arinto Salinidade, alho e limão; espumante seco.

Tiramisù Moscatel de Setúbal Doçura e notas de café/cítrico; Madeira

meio-doce também.

Detalhe: o picante de uma arrabbiata favorece um rosé fresco ou branco aromático em vez de um tinto

alcoólico e tânico.

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES INTERNACIONAIS 3

06 / HARMONIZAÇÕES • 136

3 · Cozinha indiana

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Temperatura, malagueta, iogurte, especiarias e doçura determinam a escolha.

Prato Vinho português Porquê / alternativa

Butter chicken / murgh makhani Alvarinho redondo ou Fernão Pires Acidez e fruta equilibram molho cremoso; evitar aromático madeira pesada.

Chicken tikka masala (suave) Rosé do Alentejo fresco Fruta e frescura para tomate e especiarias.

Tandoori chicken Espumante rosé da Bairrada Frescura para grelha e especiarias; rosé seco.

Korma de frango / legumes Antão Vaz branco, pouco amadeirado Corpo para natas e frutos secos; Alvarinho texturado.

Biryani aromático Loureiro ou Fernão Pires Perfume acompanha cardamomo e ervas; rosé leve.

Palak paneer / saag paneer Arinto ou Encruzado jovem Frescura e corpo sem taninos com espinafre.

Dal tadka / lentilhas Dão tinto leve ou branco do Dão Prato terroso pede estrutura moderada; cuidado com malagueta.

Chana masala Arinto fresco ou rosé seco Acidez para tomate e especiarias.

Goan fish curry Alvarinho ou Loureiro Citrinos e acidez para peixe, coco e especiarias.

Lamb rogan josh (suave) Dão tinto macio Fruta e taninos moderados para borrego; Douro pouco extraído.

Vindaloo muito picante Vinho Verde ligeiramente meio-seco, Algum açúcar residual e frescura ajudam; baixo álcool nenhum vinho neutraliza totalmente o picante.

Samosas / pakoras Espumante bruto português Acidez e bolhas equilibram fritura; rosé fresco.

Nota essencial: com picante intenso, evite Porto e tintos de elevado teor alcoólico como solução automática; álcool e taninos podem tornar o ardor mais evidente. As escolhas são aproximações gastronómicas, não combinações garantidas.

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES INTERNACIONAIS 4

06 / HARMONIZAÇÕES • 137

4 · Queijos portugueses e internacionais

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Agrupar por textura, sal e intensidade ajuda mais do que escolher apenas pela origem.

Queijo Vinho português Porquê / alternativa

Serra da Estrela (amanteigado) Tawny Porto 10 anos ou Encruzado Contraste doce-salgado ou branco com corpo.

Azeitão Moscatel de Setúbal ou Castelão Aromas intensos e textura cremosa.

macio

Queijo fresco de cabra Loureiro / Arinto Acidez para frescura e acidez láctica.

Chèvre curado Alvarinho ou Dão branco Acidez e concentração equilibradas.

Brie / Camembert Espumante bruto Bairrada Bolha e acidez limpam a textura cremosa.

Parmigiano Reggiano Douro tinto maduro ou Tawny Porto Umami e cristais de maturação pedem concentração.

Pecorino Romano Arinto estruturado Sal e gordura com frescura.

Gorgonzola / Stilton Porto Ruby, LBV ou Tawny Doçura contrasta com sal e bolor azul.

Roquefort Madeira Boal ou Porto LBV Acidez e doçura enfrentam sal intenso.

Gouda envelhecido Tawny Porto 10/20 anos Frutos secos e caramelo com maturação.

Jarlsberg Dão branco ou espumante seco Acidez para queijo semiduro e sabor a noz.

Brunost (Noruega) Madeira Boal Harmonização clássica de notas caramelizadas.

Montar uma tábua equilibrada

Escolha um queijo fresco, um curado, um azul e um de pasta mole. Sirva dois vinhos contrastantes — por exemplo, espumante bruto e Porto Tawny — e acrescente nozes, pão neutro e fruta. O mel ou compota alteram a doçura da combinação.

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES INTERNACIONAIS 5

06 / HARMONIZAÇÕES • 138

5 · Presuntos, enchidos e petiscos

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Do presunto português ao prosciutto italiano e aos curados noruegueses.

Produto / prato Vinho português Porquê / alternativa

Presunto de porco preto / Espumante Bairrada ou Dão tinto Acidez limpa gordura e respeita a cura.

Alentejo leve

Presunto de Chaves Dão tinto fresco Equilíbrio entre sal, gordura e fruta.

Prosciutto di Parma Vinho Verde Alvarinho ou espumante Frescura para a delicadeza e o sal.

Speck italiano fumado Douro branco estruturado Corpo para o fumo; rosé gastronómico.

Bresaola Dão tinto elegante Tanino moderado para carne magra curada.

Fenalår (perna de borrego Dão tinto ou espumante bruto Fruta e acidez para cura e sal.

curada)

Salpicão português Bairrada Baga jovem Acidez e fruta para fumado e gordura.

Chouriço assado Alentejo tinto frutado Fruta acompanha paprika e gordura; evitar

álcool elevado se muito picante.

Morcela Douro tinto de médio corpo Estrutura para intensidade e especiarias.

Salsichão / salame Bairrada espumante rosé Acidez e bolha para gordura e pimenta.

Paté de fígado Madeira Verdelho ou branco do Dão Acidez e textura; testar conforme doçura do

paté.

Azeitonas e amêndoas salgadas Madeira Sercial seco Secura e acidez com sal e frutos secos.

Húmus / grão-de-bico Loureiro ou Vinho Verde branco Frescura para limão e tahini.

Croquetes e bolinhos de Espumante bruto ou Arinto Corta fritura e acompanha sal.

bacalhau

Temperaturas orientativas

Espumantes 6–9 °C; brancos leves 8–11 °C; brancos estruturados 10–13 °C; tintos leves 13–15 °C; tintos

encorpados 15–18 °C. Adapte ao vinho e ao ambiente, evitando servir tintos demasiado quentes.

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES INTERNACIONAIS 6

06 / HARMONIZAÇÕES • 139

6 · Índice rápido por vinho português

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Quando já escolheu a garrafa e quer encontrar o prato.

Vinho / estilo Noruega e Itália Índia, queijos e petiscos

Loureiro / Vinho Verde branco Gravlaks, marisco, pesto Biryani, húmus, queijo de cabra fresco

Alvarinho Rakfisk, skrei, prosciutto Goan fish curry, butter chicken suave, chèvre

Arinto / Bucelas Skrei com limão, pasta ao tomate Chana masala, Pecorino, fritos

Encruzado / Dão branco Lutefisk, risotto de cogumelos Korma suave, Serra da Estrela

Espumante Bairrada Røkelaks, carbonara Samosas, Brie, presunto, croquetes

Dão tinto elegante Fårikål, rena, pizza de cogumelos Rogan josh suave, fenalår, bresaola

Douro tinto Pinnekjøtt, osso buco Borrego pouco picante, Parmigiano curado

Alentejo tinto macio Kjøttkaker, lasanha Chouriço, tikka suave (se baixo tanino)

Baga / Bairrada tinto Caça, pizza de tomate Salpicão, queijos curados

Moscatel de Setúbal Tiramisù, sobremesas cítricas Azeitão, sobremesas com amêndoa

Porto Ruby / LBV Sobremesas de chocolate Gorgonzola, Stilton, Roquefort

Porto Tawny Queijos envelhecidos, nozes Serra da Estrela, Gouda velho

Madeira Boal Brunost, frutos secos Roquefort, Stilton, sobremesas caramelizadas

Madeira Sercial Azeitonas, amêndoas, marisco Aperitivos salgados e patés

Fontes e critério editorial

Referências principais: Wines of Portugal / ViniPortugal — secção Gastronomia e brochura «Portuguese Wine with Food»; Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes — Gastronomia; Sommelier India — princípios de harmonização com especiarias e picante. A correspondência com pratos noruegueses e italianos é uma extrapolação editorial a partir desses princípios; não equivale a avaliação sensorial de garrafas específicas.

Endereços de referência: winesofportugal.com/pt/descobrir/gastronomia/ · viticultura.cvrvv.pt/pt/gastronomia/index.php · sommelierindia.com/learn-wine/pair-wine-with-food/

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES INTERNACIONAIS 7

06 / HARMONIZAÇÕES • 140

Descobrir novos vinhos · harmonizações

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Sugestões para além da tua Wine Database e garrafeira. Exemplos de produtores e rótulos, não recomendações verificadas para uma colheita específica.

Como usar

1. Escolhe o prato. 2. Consulta primeiro os vinhos da garrafeira. 3. Vê a Wine Database. 4. Explora os exemplos externos abaixo. 5. Confirma a ficha técnica, colheita, disponibilidade e nível de doçura antes de comprar.

Pinnekjøtt

Estilos: Dão tinto, Baga da Bairrada

Exemplos para descobrir: Quinta dos Roques Dão Tinto; Luís Pato Baga

Porquê: Acidez e taninos moderados equilibram o borrego salgado e a gordura.

Gravlaks

Estilos: Loureiro, Alvarinho

Exemplos para descobrir: Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro; Soalheiro Alvarinho

Porquê: Frescura cítrica equilibra a gordura do salmão curado e o endro.

Skrei com manteiga / Skrei with butter

Estilos: Arinto, Encruzado

Exemplos para descobrir: Quinta dos Carvalhais Encruzado; Quinta da Romeira Bucelas Arinto

Porquê: A acidez equilibra a manteiga e a textura acompanha o bacalhau fresco.

Carbonara

Estilos: Espumante bruto da Bairrada, Encruzado

Exemplos para descobrir: Luís Pato Espumante Bruto; Quinta dos Carvalhais Encruzado

Porquê: As bolhas ou um branco estruturado equilibram ovo, queijo e guanciale.

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES 1

06 / HARMONIZAÇÕES • 141

Spaghetti alle vongole

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Estilos: Arinto, Loureiro

Exemplos para descobrir: Quinta da Romeira Bucelas Arinto; Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro

Porquê: A acidez acompanha amêijoas, alho e azeite.

Butter chicken

Estilos: Loureiro, branco aromático pouco alcoólico

Exemplos para descobrir: Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro; Soalheiro Alvarinho

Porquê: Frescura aromática equilibra natas e especiarias; com picante, preferir menor álcool.

Pad Thai

Estilos: Alvarinho fresco, Loureiro

Exemplos para descobrir: Soalheiro Alvarinho; Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro

Porquê: Citrinos e acidez acompanham lima, ervas e molho agridoce.

Queijo azul / Blue cheese

Estilos: Porto Tawny ou LBV

Exemplos para descobrir: Taylor’s 10 Year Old Tawny Port; Graham’s Late Bottled Vintage

Porquê: A doçura contrasta com o sal e a intensidade do queijo azul.

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES 2

06 / HARMONIZAÇÕES • 142

Presunto / Prosciutto

PORTUGAL × GASTRONOMIA INTERNACIONAL

WINEANDME • DISCOVER NEW WINES

Estilos: Espumante bruto, Alvarinho

Exemplos para descobrir: Luís Pato Espumante Bruto; Soalheiro Alvarinho

Porquê: A acidez refresca a gordura e o sal do presunto.

Brunost

Estilos: Madeira Boal

Exemplos para descobrir: Blandy’s 10 Year Old Bual Madeira

Porquê: Caramelo e frutos secos acompanham o queijo; a acidez evita peso excessivo.

Critério editorial

As sugestões são propostas de harmonização baseadas no estilo do vinho e nos ingredientes do prato. Não são afirmações de disponibilidade na Noruega nem de prova de garrafas concretas. As receitas e colheitas variam. Fontes para validação: fichas técnicas dos produtores, Wines of Portugal e menus atuais dos restaurantes.

WINEANDME • PORTUGAL • HARMONIZAÇÕES 3