

# Mediana

Sociedade Gestora de Imagem e Comunicação, S.A.

Publicações: **Sábado**

Data **03 / 06 / 2005**

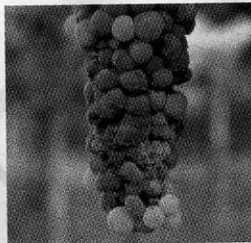
Secção: **Vinhos**

Dossier: **IVDP**

Página: **07**

## Do fungo ao vinho

Em condições climáticas específicas (humidade elevada na manhã e seca à tarde), as uvas tardias de Outubro desenvolvem o fungo *botrytis cinerea*, responsável pela concentração de açúcar nos bagos. Da fermentação destes bagos, de aspecto desagradável (ver



D.R.

foto), resultam vinhos doces com grau alcoólico aproximado ao de um Porto. Em Portugal fazem-se vinhos com esta técnica, chamados vinhos de colheita tardia. Em Tokaj (região demarcada) os vinhos estão catalogados em função da doçura, sendo o Eszencia o vinho mais valorizado.



VINHO