


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Nacional	
Título: Os vinhos de Norte a Sul do País					Temática: Generalista	
2006/04/24	NOTÍCIAS DA MANHÃ – ESPECIAL	Pág.5	Imagem: 1/1		Periodicidade: Sem periodicidade	Inv.: n.a.

DO DOURO AO ALGARVE, PASSANDO PELO MOSCATEL DE SETÚBAL

# Os vinhos de Norte a Sul do País

De Norte a Sul, do branco ao tinto, Portugal é um país bastante rico em vinhos. É o tipo de solo que assume um papel preponderante na qualidade do vinho, reflectindo em cada um o seu carácter individual

## VINHO DO PORTO

Sujeito a rigorosas regras de produção, este vinho é classificado de acordo com as colheitas, com o volume de açúcar e de álcool, com a idade e com o tipo de madeira dos barris usados no processo de envelhecimento. Tem uma percentagem de álcool entre os 19 e os 22%.

## VINHO DA MADEIRA

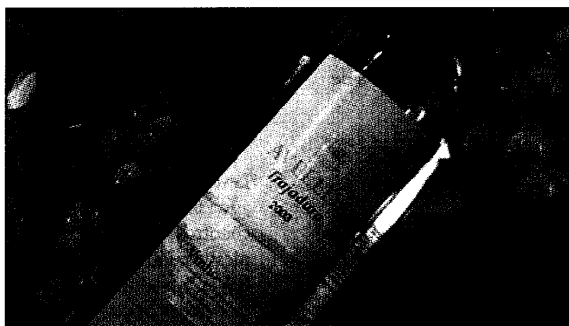
Tendo como principal característica o seu sabor afrutado, este vinho é mais aconselhado para saborear como aperitivo ou digestivo. Este é também um vinho com muitas variedades: doce e maduro (Malvasia), seco e austero (Sercial), escuro e semi-seco (Verdelho) ou semi-seco, rico e cheio (Boal).

## VINHOS DO DOURO

Dos mais conhecidos a nível mundial, os vinhos do Douro são, também eles, bastante frutados e de excelente qualidade. Para pratos de peixe o mais aconselhável é o vinho branco, sendo o tinto servido com carnes brancas e queijos.

## VINHOS DO DÃO

Também conhecidos a nível internacional, os vinhos do Dão têm um volume de álcool que varia entre os 11 e os 13%. Os tintos são normalmente acompanhados com carne de animais de caça, carnes temperadas com picante e queijos. Já os vinhos brancos, um pouco mais suaves, são combinados com carne grelhada e queijos.



## VINHOS DO ALENTEJO

Borba, Reguengos de Monsaraz, Vidigueira, Cuba e Alvito. São estas as companhias vinícolas mais conhecidas da região alentejana. Neste particular, a produção do branco é mais importante que a do vinho tinto. Ainda assim, qualquer um de-

les é excelente para acompanhar uma refeição à base de especialidades da região.

## VINHOS DE COLARES

Produzidos na famosa Adega de Colares, os vinhos tintos são o companheiro perfeito para as carnes brancas e vermelhas.

Já o vinho branco, que deve ser servido bastante gelado, é o ideal para pratos de peixe.

## VINHOS DE SETÚBAL

A região de Setúbal tem na uva de Moscatel o seu “ponto alto” no que a vinhos diz respeito. Conhecido por ser macio e perfumado quando atinge os cinco anos de idade, o Moscatel torna-se mais rico depois dos 25 anos. É aconselhado com digestivo.

## VINHOS DO ALGARVE

Com uma taxa de álcool superior aos 13%, estes vinhos são suaves e frutados. Os tintos devem ser servidos com carne grelhada e bacalhau, sendo os brancos aconselháveis para beber enquanto digestivo.