

VINHOS VERDES BRANCOS



Os Vinhos Verdes Brancos, cujo desenvolvimento ocorreu mais recentemente, são frutados, de aroma subtil e delicado e menos ácidos que os tintos. Expressam todo o seu potencial qualitativo à temperatura compreendida entre os 8 e os 12 graus centígrados. Estes vinhos apresentam-se, normalmente:

Cor Citrina e ligeiramente dourada.

Aroma Frutado, delicado e de intensidade mediana a forte. O frutado é de frutos citrinos e fruto de árvore tropical tipo maçã. Em alguns casos, distinguem-se certas notas florais a rosa ou madressilva.

Com a evolução em garrafa, ao fim de alguns meses e até 2/3 anos, surge em substituição do carácter frutado, um aroma a mel, mais marcado em vinhos da casta Loureiro.

O aroma dos vinhos da casta Alvarinho é complexo, associado ao frutado fresco dos restantes Vinhos Verdes, um toque de frutos mais maduros. Para os vinhos com mais de um ano e até 3/4 anos, o frutado

evolui, surgindo o aroma a frutos tipo amêndoa.

Sabor Frescos, a ligeiramente ácidos, normalmente secos, podendo, no entanto, ser meio-secos ou meio-doces, pouco alcoólicos (8,5%-11,5%). No caso particular dos Vinhos Verdes Alvarinho, são mais quentes e encorpados (teor alcoólico - 11,5% a 13%).

O carácter frutado também se destaca no sabor, podendo ser progressivamente dominado por um pós-boca onde aparece o melado, mais ou menos seco, com alguns reflexos de frutos secos, no caso de vinhos com um ou mais anos. Uma característica indissociável do Vinho Verde é a «agulha», isto é, um ligeiro desprendimento gasoso, em pequenas pérolas amarradas às paredes do copo. Consiste, tradicionalmente, em gás carbónico libertado no processo natural de fermentação maloláctica.