

## VINHOS VERDES TINTOS

A produção de Vinhos Verdes é tradicionalmente de vinhos tintos. Estes são ideais para acompanhar a culinária tradicional da Região, pesada e condimentada. A sua especificidade combina na perfeição com os mais famosos pratos regionais.

Salvo raras exceções, são habitualmente ricos em cor, encorpados, acompanhando bem pratos de carne, principalmente assados e grelhados. Possuem teor alcoólico médio e devem apresentar, após engarrafamento, entre 8,5 e 11,5% vol.. O Vinho Verde Tinto deve beber-se a uma temperatura compreendida entre os 12 e os 15 graus centígrados.



Apresentam-se, normalmente:

**Cor** Vermelho rubi muito carregado e vivo e com espuma vermelha evanescente a fugaz. Conforme o encepamento e as zonas de produção apresentam cor mais ou menos carregada, até ao vermelho granada.

**Aroma** Vinoso, intensidade média e revelando juventude, o que lhe confere uma frescura particular.

**Sabor** Acidez média a alta e suficientemente adstringente - teor alcoólico médio com uma agulha característica que lhe imprime uma frescura particular.