



Vinhos Brancos
Vinhos Tintos



Aceitunas



Ají



Almendras



Ananá



Chocolate



Cardamomo



Cassia



Castañas



Cerezas



Chocolate



Damasco



Espárragos



Espicias



Eucaliptus



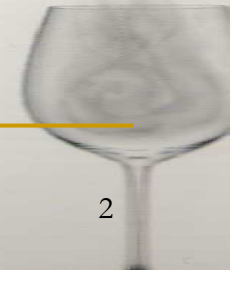
Flores Blancas



Rodolfo Tristão



enogastronomia



Vinhos Brancos

- Feitos a partir de uva branca
- Podem ser feitos a partir de uva tinta, sem que haja contacto com a película
- Não fazem a fermentação malolactica
- O terroir é importante

Vinhos Brancos de Aromas citrinos

- Uva pouco madura
 - Clima ameno ou frio
 - Pouca exposição solar
 - Água disponível
 - Solos que retêm água
 - Características das castas
- Apresentam-se
 - Frescos
 - Refrescantes
 - Acídulos
 - Pouco alcoólicos
 - Suaves
 - Sabores citrinos
 - Fáceis de degustar

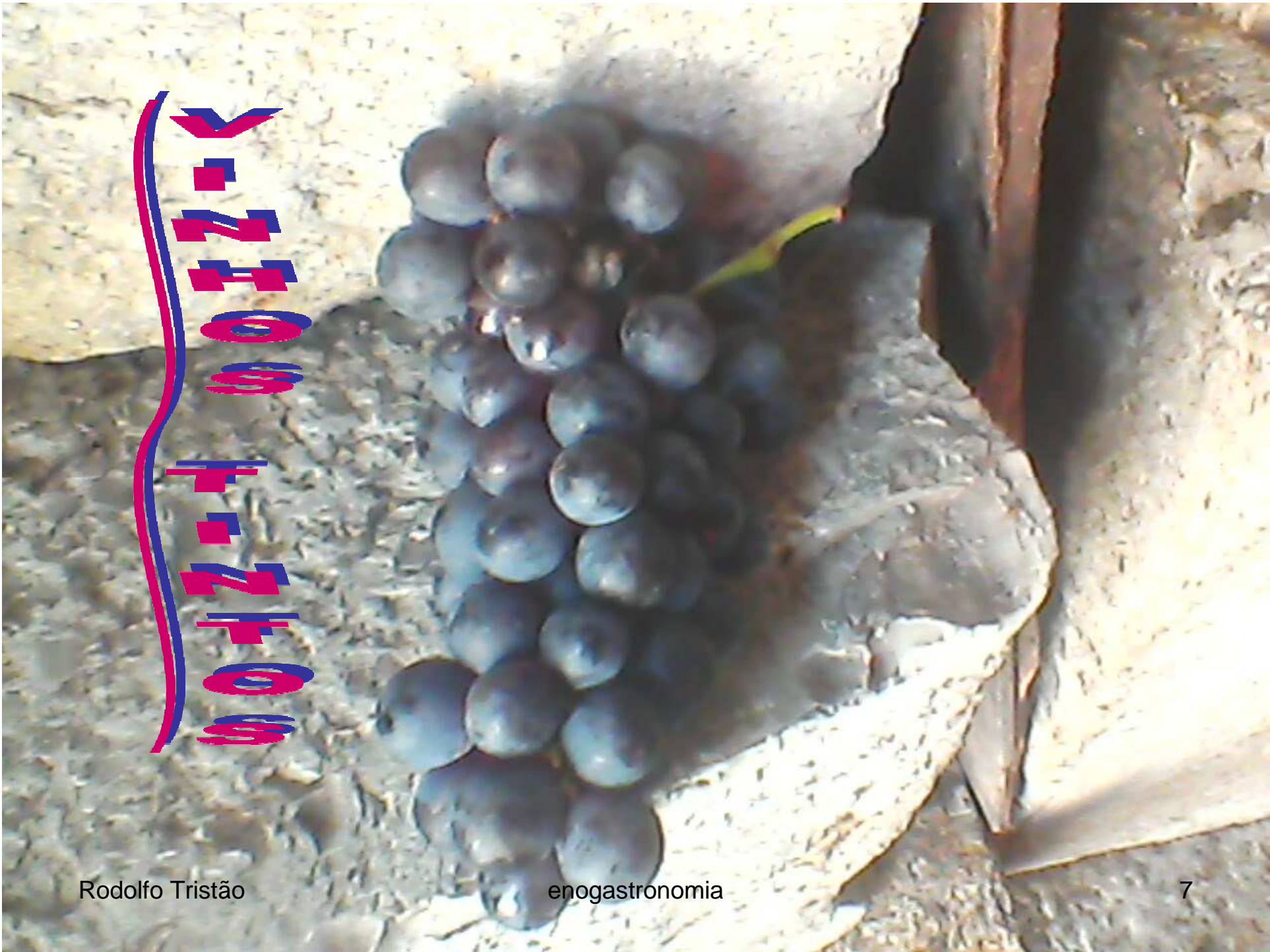
Vinhos Brancos de Aromas Tropicais

- Uva madura
 - Clima ameno ou quente
 - Exposição solar excessiva
 - Água disponível através de rega
 - Solos que não retêm água
 - Solos que aquecem (pedras)
 - Características das castas
- Apresentam-se
 - Frescos
 - Algo Acídulos
 - Alcoólicos
 - Suaves
 - Intensos, ligeiro adocicado
 - Sabores tropicais
 - Fáceis de degustar
 - Final apetecível

Vinhos Brancos de Aromas secundários e terciários (fermentados ou estagiados em madeira)

- Cor amarela
 - Teor de álcool
 - Estagiam ou fermentam em madeira
 - Sofrem batonnâge
 - Aromas intensos
 - Sabores mais complexos
- Apresentam-se
 - Secos
 - Acídulos (depende do terroir)
 - Alcoólicos
 - Volumosos ou estruturados
 - Vinhos que envelhecem bem
 - Aromas pouco frescos; aromas intensos(presença de aromas lácticos, leveduras)

MOZAZZARELLA



Vinhos Tintos

- São feitos através da técnica de vinificação Curtimententa
- Apresentam uma maior quantidade de taninos



Vinhos Tintos



- Podemos encontrar vinhos tintos que apresentam:
 - Aromas a fruta vermelha
 - Aromas vegetais
 - Aromas a frutos secos e especiarias

Os vinhos tintos podem :

- Sofrer maceração pelicular
- Estagiar na madeira (cascos de carvalho)
- Ter adição de “Chips”, pequenos bocados de madeira
- Ser feitos de bica aberta , se forem usados Uvas Tintureiras (o seu sumo é vermelho) – Alicante Bouschet, Vinhão e Sousão -

Aromas Frutos Vermelhos

- **Cor vermelha intensa**
- **Clima ameno ou quente**
- **Fruta madura**
- **Aromas ricos a frutos do bosque, amora, cassis, mirtilos, groselhas vermelhas, arando**
- **Aromas a fruta vermelha**
 - Ameixa, morango, framboesa
- **Alcoólicos**
- **Taninos presentes**
- **Apresentam-se**
 - Secos
 - Acídulos (depende do terroir)
 - Alcoólicos
 - Sabores frutados
 - Taninos presentes (adstringência)
 - Vinhos fáceis de degustar

Aromas vegetais

- **Cor vermelha**
 - normalmente pouco intensa
- **Clima ameno ou frio**
- **Fruta pouco madura**
- **Aromas a fruta verde, vegetal**
- **Não muito Alcoólicos**
- **Taninos presentes**
- **Apresentam-se**
 - Secos
 - Acídulos (depende do terroir)
 - Alcoólicos
 - Sabores vegetais e verdes
 - Taninos presentes (adstringência)

Vinhos com aromas a frutos secos, muito evoluídos

- Vinhos com mais 10 anos
- Aromas frutos secos, mel, caramelo, especiarias
- De acordo com as castas
- Boa conservação



Bibliografia

- WSET, site
- Bernardo, Enrico. “Savoir Goûter Le Vin”, Plon, França, 2005
- Peynaud, Emile e Blouin, Jacques. “O Gosto do Vinho”, Litexa 1996
- Tristão, Rodolfo. “À Descoberta do Vinho”, Primebooks, Lisboa 2010
- www.jancisrobinson.com
- Jefford, Andrew. “101 Coisas que deve saber sobre vinho”. Livros Cotovia. 1998