VINHOS

São muitos os magníficos vinhos produzidos no Tejo. Dos incontornáveis brancos aos reconhecidos tintos, sem esquecer os licorosos ou os espumantes. Todos únicos, mas com características muito próprias que os diferenciam dos demais. Sejam as castas escolhidas ou os terroirs onde as vinhas crescem, cada vinho do Tejo é especial. Vamos conhecê-los.

BRANCO

Os vinhos Brancos do Tejo são muito diversificados com uma paleta de aromas que vai do rico e floral Fernão Pires ao fresco e aromático Arinto.
Terroir preferencial: Campo e Charneca
Principais castas brancas: Fernão Pires, Arinto, Verdelho, Sauvignon Blanc e Chardonnay, Alvarinho, Viogner.

TINTO

Os vinhos do Tejo estão historicamente associados a várias castas nacionais e mais recentemente à conjugação destas com castas internacionais. Num passado mais recente, têm tido relevo e divulgação os vinhos mono ou bi-varietais, onde a conjugação acima referida tem vindo a caracterizar a região
Terroir preferencial: Charneca e Bairro.
Principais castas tintas: Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão, Merlot e Aragonez.

ROSÉ

Terroir preferencial: Campo e Charneca.

ESPUMANTES

O espumante, quando produzido através do método clássico, é um vinho cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica realizada em garrafa e que apresenta uma sobrepressão devido ao nível de dióxido de carbono igual ou superior a 3 bar.
Os espumantes podem ser:
- bruto natural tem menos de 3 g por litro (sem adição de açúcar após a segunda fermentação)
- extra bruto tem até 6 g por litro;
- bruto tem menos de 12 g por litro;
- extra seco tem entre 12 e 17 g por litro;
- seco tem entre 17 e 32 g por litro;

- meio seco tem entre 32 e 50 g por litro;
- doce tem mais de 50 g por litro.

FRISANTES

O vinho frisante é menos gaseificado que o espumante. Com um teor alcoólico de no mínimo 9%, pode ser gaseificado naturalmente ou com adição de dióxido de carbono (com 1 e < 2,5 bar de pressão, enquanto os espumantes têm 3 bar de pressão). Tal como os espumantes, podem ser mais ou menos doces, consoante o nível de açúcar presente.
Terroir preferencial: Campo.

LICOROSOS

Resultam da adição de álcool (álcool puro, aguardente ou brandy) durante o processo de fermentação, de modo a suspender o processo de transformação dos açúcares em álcool. Deste modo, o vinho fica mais doce e alcoólico do que um vinho tranquilo.
Terroir preferencial: Charneca e Campo.

COLHEITA TARDIA

Designa um vinho feito com uvas vindimadas, sobre-maduras, quase transformadas em uvas-passas na videira. Todos os vinhos “colheita tardia”, dependem igualmente deste tipo de amadurecimento natural, para ter um teor de açúcar elevado.
Terroir preferencial: Bairro, Charneca e Campo.

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE