

Controlos de Maturação 2026

Boletim de acompanhamento da evolução da maturação

DATA DO CONTROLO 31/08/2026

REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES

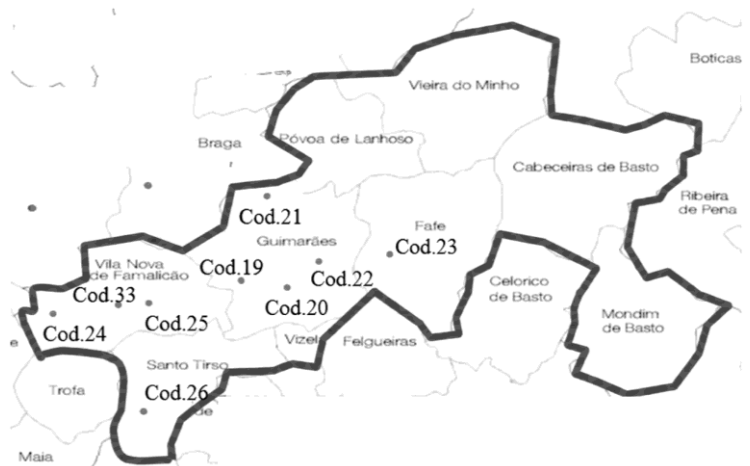
Metodologia

O controlo de maturação é realizado no âmbito de um protocolo conjunto entre a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) e a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte (CCDR-N). Os locais de amostragem correspondem a parcelas de produtores localizadas na Região Demarcada dos Vinhos Verdes (RDVV). O acompanhamento tem como objetivo avaliar a evolução da composição das uvas e dos respetivos mostos e apoiar a definição do momento de vindima mais adequado, em função das características do produto final pretendido. O protocolo integra a determinação do peso de 100 bagos, do álcool provável, do pH, da acidez total, do ácido L-málico, do ácido tartárico e do azoto assimilável. Em conjunto, estes parâmetros permitem caracterizar a maturação tecnológica, a evolução dos principais ácidos orgânicos e o potencial fermentativo dos mostos. Na presente campanha, o acompanhamento foi complementado com a caracterização cromática dos mostos, através da medição da absorvância a 420, 520 e 620 nm, associada, respetivamente, às componentes amarela, vermelha e azul, e da determinação das coordenadas CIELAB L*, a* e b*. Neste sistema, L* representa a luminosidade, a* o eixo verde-vermelho e b* o eixo azul-amarelo. O conjunto destes parâmetros permite acompanhar a evolução da maturação, constituindo uma ferramenta essencial para a tomada de decisão relativamente à data de vindima atendendo ao produto final pretendido.

Identificação dos locais de colheita

A rede de acompanhamento integrou 10 pontos de amostragem localizados em parcelas de produtores da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, distribuídos pelos concelhos de Fafe, Guimarães, Santo Tirso e Vila Nova de Famalicão, abrangendo a sub-região do Ave.

Na recolha realizada em 31 de agosto de 2026, foram entregues e analisadas amostras de bagos das castas Alvarinho, Arinto, Loureiro, Trajadura, Padeiro, Espadeiro e Vinhão.

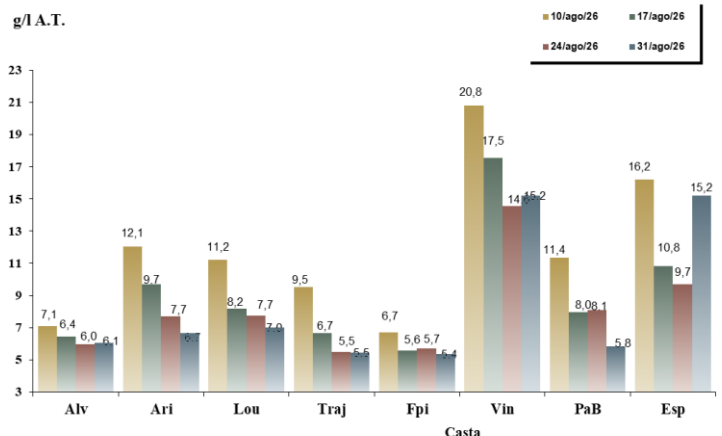
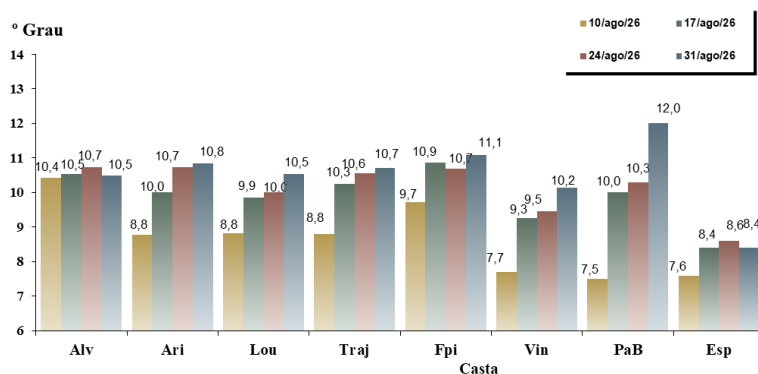


Evolução da maturação tecnológica - Comparação por casta e por data de controlo

Teor de álcool provável ° Grau

Acidez Total g/L de ácido tartárico

Nota: Os valores apresentados correspondem à média obtida para cada casta.



Resultados analíticos

CASTAS BRANCAS

Controlo de 31/08/2026 • Região Demarcada dos Vinhos Verdes

Casta	Código	Local	Peso 100 bagos (g)	Azoto assimilável* (mg/dm³)	pH	T. Álcool provável (% vol.)	Ácido L-málico* (g/dm³)	Ácido tartárico* (g/dm³)	Acidez total* (g/L AT)
ALVARINHO	24	Requião (V N Famalicão)	125,6	180	3,12	11,0	1,34	3,89	5,39
ARINTO	23	Arões (Fafe)	197,2	124	3,03	11,1	1,43	5,67	7,27
FERNÃO PIRES	22	Guardizela (Guimarães)	208,4	110	3,13	12,5	0,95	3,25	4,32
LOUREIRO	22	Guardizela (Guimarães)	187,6	104	3,01	11,3	1,48	5,84	7,50
	23. 1	Arões (Fafe)	252,0	153	2,96	10,0	1,87	7,06	9,15
	23. 2	Taipas (Guimarães)	207,6	106	2,99	9,9	1,87	6,35	8,44
	24	Requião (V N Famalicão)	188,0	160	3,01	10,6	2,22	5,92	8,40
	24 Vn Pe	Arões (Fafe)	190,0	159	2,99	11,0	2,16	6,05	8,46
	25	Avidos (V N Famalicão)	160,4	104	3,03	11,1	1,37	5,25	6,79
TRAJADURA	23	Arões (Fafe)	275,6	218	3,09	9,9	1,01	4,56	5,69

CASTAS TINTAS

Controlo de 31/08/2026 • Região Demarcada dos Vinhos Verdes

Casta	Código	Freguesia / Concelho	Peso 100 bagos (g)	Azoto assimilável* (mg/dm³)	pH	T. Álcool provável (% vol.)	Ácido L-málico* (g/dm³)	Ácido tartárico* (g/dm³)	Acidez total* (g/L AT)	A420*	A520*	A620*	Cielab* (L - a - b)
ESPADEIRO	22	Guardizela (Guimarães)	217,6	111	3,02	10,8	3,77	5,10	9,32				
PADEIRO	22	Guardizela (Guimarães)	227,2	86	3,03	11,6	2,57	5,56	8,43				
VINHÃO	23	Arões (Fafe)	219,2	107	2,95	9,3	4,51	6,87	11,91				
	25	Avidos (V N Famalicão)	186,4	111	2,87	8,6	5,29	8,48	14,41				

Entidades responsáveis pelas análises: CCDD-N / CVRVV*