

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 18 pontos de amostragem localizados em parcelas de produtores da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, distribuídos pelos concelhos de Melgaço, Monção, Arcos de Valdevez e Ponte de Lima, abrangendo as sub-regiões de Monção e Melgaço e do Lima.

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

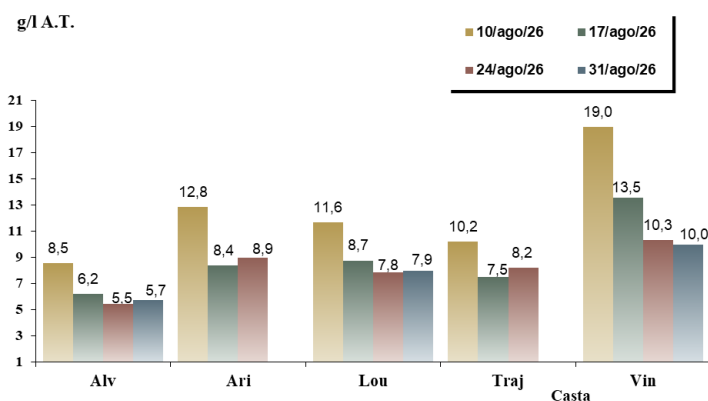
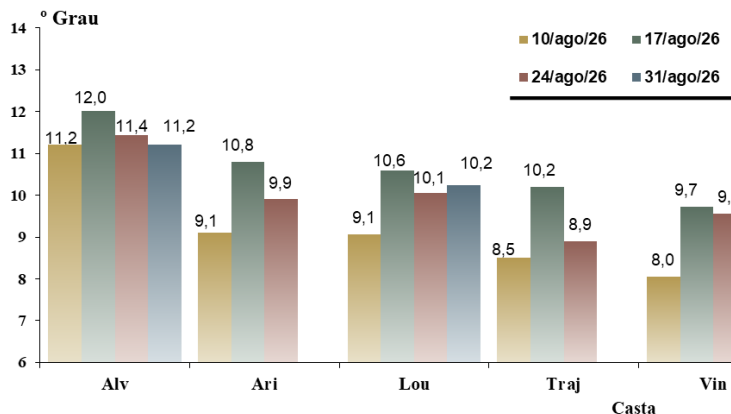


Evolução da maturação tecnológica - Comparação por casta e por data de controlo

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	61	Jolda/Madalena (A de Valdevez)	127,2	143	3,03	10,2	2,30	5,58	8,16
LOUREIRO	7	Oliveira (A de Valdevez)	213,6	138	3,00	10,0	2,20	5,85	8,31
	61_C	Jolda/Madalena (A de Valdevez)	191,6	125	3,02	11,2	1,39	5,52	7,07
	61_M	Refoios (P de Lima)	166,4	120	3,01	10,4	1,48	5,73	7,38
	61_Po	Moreira (P de Lima)	164,4	136	3,03	10,2	2,13	5,47	7,86
	61_Am	Calvelo (P de Lima)	143,6	126	3,03	11,1	1,54	5,73	7,45
	63	Paçô (A de Valdevez)	215,2	104	3,03	11,4	1,38	5,40	6,94
	73	Arca e Ponte de Lima (P Lima)	209,6	155	3,02	9,9	3,01	5,42	8,79

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)
VINHÃO	7	Oliveira (A de Valdevez)	203,2	109	3,00	9,9	2,55	6,17	9,02	2,81	3,80	0,72	L= 21,6; a= 53,91; b= 36,27
	63	Paçô (A de Valdevez)	220,0	76	2,96	9,1	3,26	6,56	10,21	2,88	3,91	0,72	L= 21,4; a= 53,29; b= 36,01

Entidades responsáveis pelas análises: CCDR-N / CVRVV*