

Controlos de Maturação 2026

Boletim de acompanhamento da evolução da maturação

DATA DO CONTROLO 07/09/2026

REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES

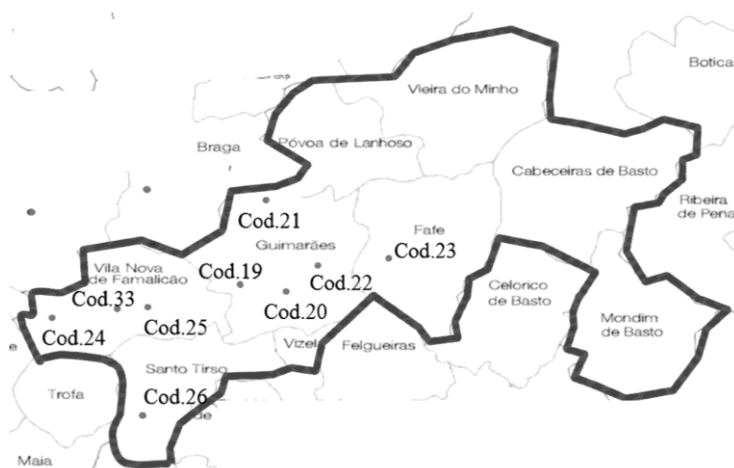
Metodologia

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 07 de setembro de 2026, foram entregues e analisadas amostras de bagos das castas Loureiro e Vinhão.

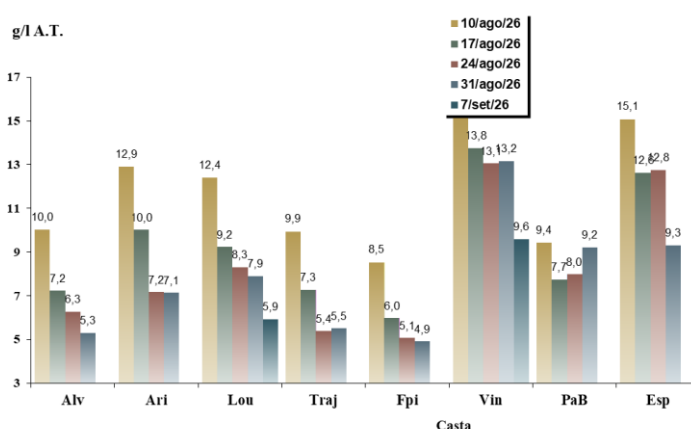
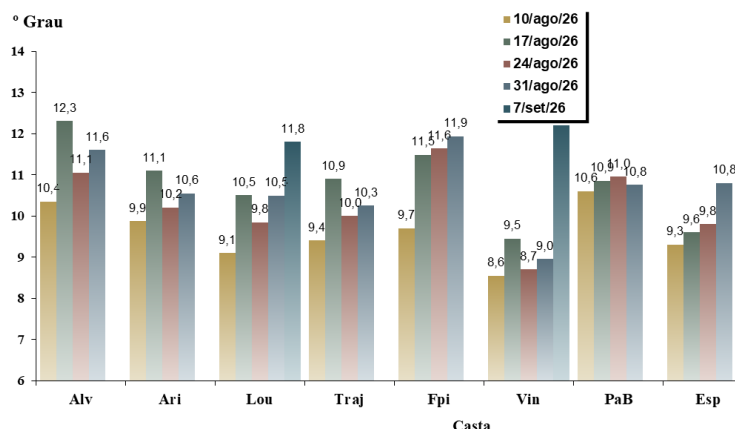


Evolução da maturação tecnológica - Comparação por casta e por data de controlo

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 07/09/2026 • 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)
LOUREIRO	25	Avidos (V N Famalicão)	149,2	83	3,04	11,8	1,29	4,49	5,93

CASTAS TINTAS

Controlo de 07/09/2026 • 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	25	Avidos (V N Famalicão)	193,2	139	3,01	12,2	3,21	6,01	9,60	1,93	3,65	0,42	L= 31,3; a= 61,44; b= 47,40

Entidades responsáveis pelas análises: CCDR-N / CVRVV*