



Principais Regiões e Sub-Regiões da Espanha e Portugal:

País – Espanha

Região – Elbro e Pirineus

Rioja DOCa Tinto

- **Solo** – Calcário (Rioja Alavesa) / Argilo-Calcário (Rioja Alta) / Argila pesada (Rioja Baixa)
- **Castas** – Tempranillo/ Garnacha/ Mazuelo/ Graciano.
- **Características básicas** – Dividido em 3 partes (Rioja Alavesa, Rioja Alta e Rioja Baixa) possui altitudes e climas diferentes.
 - **Rioja Alavesa** – 800 metros de altitude. Clima moderado pelos ventos do Atlântico. Vinhos mais ligeiros, finos e elegantes
 - **Rioja Alta** – 500 a 800 metros de altitude. Clima moderado pelos ventos do Atlântico.
 - **Rioja Baixa** – Não tem altitude e o clima se torna continental. Por ser mais quente é apropriada para o cultivo da Graciano.

Vinhos tradicionalmente marcados pelo corte (das 3 sub-regiões) e com longos períodos de envelhecimento oxidativo em grandes barricas de carvalho americano. O estilo mais moderno visa produzir vinhos mono varietais e vinhos “*single vineyards*”, dando mais atenção a uva e a vinha, com maior tempo de maceração e períodos mais curtos de barrica (francesas, que proporciona vinhos mais tânicos e de cor profunda, com mais fruta primária além de baunilha, cravo da Índia, torrada, fumo)

- **Preço** – Médio a Extremamente alto.

Rioja DOCa Branco

- **Solo** – Argila e calcário
- **Castas** – Viura/ Malvasia/ Garnacha Branca.
- **Características básicas** – Mais plantada é a Viura. A Malvasia, utilizada em vinhos com muita madeira, deixou de estar na moda. Tradicionalmente envelhecidos por longos períodos em carvalho americano, com cor profunda, sabores fortes e de frutos secos. Eram deliberadamente oxidados, particularmente Reserva e Gran Reserva. Os modernos, são frequentemente fermentados a temperaturas mais baixas, armazenados em aço inox e engarrafados jovens, para preservar a fruta ao máximo.
- **Preço** – Médio a alto.





Região – Catalunha

Priorat DOCa

- **Solo** –Ardósia vermelha com mica.
- **Castas** – Grenache/ Cariñena/ Cabernet Sauvignon/ Outras.
- **Características básicas** – As melhores vinhas estão em encostas íngremes entre 500 e 700 m de altitude e se beneficiam das frescas temperaturas noturnas. Tradicionalmente o vinho era opaco, com altos níveis de taninos e álcool além da característica de fruta pacificada. O novo estilo de vinho é igualmente de cor profunda, tânicos, mas os níveis de álcool podem ser mais comedidos. Os aromas tendem para fruta negra fresca, estando frequentemente acompanhado por tostados dados pelo carvalho francês. A Garnacha e a Cariñena continuam constituindo o núcleo desse vinho, mas cada vez mais castas internacionais são adicionadas ao corte (em especial, a Cabernet Sauvignon).
- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Região – Vale do Duero

Ribeira del Duero DO

- **Solo** – Calcário-Arenoso
- **Castas** – Tempranillo.
- **Características básicas** –Isolada de influencias marítimas por um anel de montanhas, podem ter vinhas em até 850 m de altitude, mitigando o clima continental e gerando uma amplitude térmica de até 20°C nos verões. Essa variação é ideal para a Tempranillo, que podem amadurecer bem. Só são permitidos vinhos tintos e rosés. Os vinhos Tempranillo de Ribeira del Duero tem uma cor mais escura e taninos mais potentes que os de Rioja. Atualmente essas características estão sendo acentuadas pelos produtores, assim como as características de fruta escura do tipo ameixa (típicas da localidade).
- **Preço** – Alto a Extremamente alto.

Região – Noroeste

Rias Baixas DO

- **Solo** –Granítico
- **Castas** – Albariño.
- **Características básicas** –Abrange 5 subzonas geograficamente separadas ao longo de 48 km da costa e vales fluviais. Tradicionalmente as vinhas eram plantadas em latada, mas os produtores mais atualizados já cultivam em “vides grandes”. Os melhores vinhos são os varietais, mas pode adicionar até mais 5 castas ao corte. Cada subzona é responsável





Visite - www.curtindovinhos.com

pela escolha das castas permitidas. O estilo moderno de produção explora a acidez naturalmente alta e as características varietais de aromas.

- **Preço** – Médio a Alto.

País – Portugal

Região – Norte

Douro DOC

- **Solo** – Xistoso (similar ao de ardósia)
- **Castas** – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.
- **Características básicas** – Altitudes entre 200 e 850 metros. Clima marítimo moderadamente quente a continental quente. As videiras são plantadas nas encostas íngremes (até 35° de inclinação) ou em terraços que cabem duas linhas de videiras (inclinação maior que 35°). Vinhos do Porto representam a maioria de todo vinho produzido e comercializado no Douro. As parcelas de vinha nas quais as uvas atingem um alto grau de maturação são destinadas à produção da quantidade autorizada de vinho do Porto. As parcelas de vinha que dão fruta de qualidade, madura e com acidez viva são utilizadas para vinhos Douro DOC.
Os vinhos brancos, em especial aqueles procedentes de vinhedos mais altos, podem mostrar fruta varietal fresca e acidez crocante.
- **Preço** – Médio a Superior.

Referências Bibliográficas

- Vinhos de Portugal. Disponível em <<http://www.winesofportugal.info/pagina.php?codNode=3893>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Wines from Spain. Disponível em <<http://winesfromspainusa.com/regions/>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Oxford Companion to Wine. Disponível em <<http://www.jancisrobinson.com/ocw>>. Acesso entre 24 e 28 de outubro de 2016.
- Vinhos e Espirituosos – Compreendendo Estilo e Qualidade, WSET 3, 2012



Blog: www.curtindovinhos.com

Facebook: Curtindo Vinhos

Instagram: curtindovinhos

Twitter: @curtindovinhos

Email: curtindovinhos@gmail.com