



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Coutinho, Maria Moisés Salgado Pereira

**Caracterização da maturação das uvas e da
vinificação dos vinhos da sub-região do Vale do
Sousa**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2596>

Metadados

Data de Publicação	2004
Resumo	Com o presente trabalho, pretende-se fazer o estudo de algumas características físico-químicas das uvas e dos respectivos vinhos, durante a maturação dos bagos e durante o processo de vinificação numa vinha e na Adega da Região dos Vinhos Verdes. Do acompanhamento da maturação, do processo de vinificação e do controlo analítico dos vinhos produzidos foi possível determinar que o momento da vindima determina o equilíbrio entre os açúcares e os ácidos que se irá obter no final da vinificação e qu...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Maturação, Composição química, Vinificação, Vinho verde
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-18T22:05:24Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Caracterização da Maturação das Uvas
e da Vinificação dos Vinhos na Sub-Região
do Vale do Sousa**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria Moisés Salgado Pereira Coutinho



CASTELO BRANCO

2004

Índice

Índice	
Índice de Quadros	
Índice de Figuras	
Resumo	
Abstract	
	Pág.
Introdução	1
1- Breve caracterização da Região	
1.1- Caracterização edafoclimática	2
1.2- Caracterização vitícola	3
2- Vinificação em brancos	6
3- Caracterização da adega e da vinha	9
4- Maturação e marcação da vindima	11
5- Vinificação	13
6- Controlo analítico do mosto e dos vinhos	18
7- Considerações finais	21
Referências bibliográficas	22
Agradecimentos	
Anexo	

Resumo

Com o presente trabalho, pretende-se fazer o estudo de algumas características físico-químicas das uvas e dos respectivos vinhos, durante a maturação dos bagos e durante o processo de vinificação numa vinha e na Adega da Região dos Vinhos Verdes.

Do acompanhamento da maturação, do processo de vinificação e do controlo analítico dos vinhos produzidos foi possível determinar que o momento da vindima determina o equilíbrio entre os açúcares e os ácidos que se irá obter no final da vinificação e que o perfeito controlo de toda a fase do processo, desde a colheita até ao final da fermentação são essenciais para a obtenção de um produto de qualidade, dentro dos padrões da região (ou sub-região).

Palavras-chave: maturação, composição química, vinificação, vinho verde.