

As fases da
vinha até
chegar o vinho
às nossas
mesas



APÓS AS
VINDIMAS COM
A CHEGADA DO
OUTONO



AS PAISAGENS
DO DOURO MUDAM
DE TEXTURA COM
AS VÁRIAS
CORES DA
FOLHAGEM DAS
VINHAS



**NO INVERNO AS
VINHAS FICAM
COMPLETAMENTE
NUAS**

**É NESTA
MESMA ÉPOCA
DO ANO QUE SE
FAZEM AS
PODAS DAS
MESMAS**



NO INICIO DA
PRIMAVERA AS
VINHA COMEÇAM
A
DESABROCHAR
PARA UMA NOVA
COLHEITA



PASSADAS
ALGUMAS
SEMANAS JÁ SE
COMEÇAM A
NOTAR OS NOVOS
CACHOS



**ALGUMAS
SEMANAS MAIS
TARDE, DEPOIS
DA FLORAÇÃO**

**APARECEM OS
CACHOS, JÁ COM
OS BAGOS
LIMPOS**



SEGUE-SE A FASE
DA MATURAÇÃO



NA MINHA
OPINIÃO A FASE
MAIS BONITA DAS
VINHAS



**SEGUE-SE A
FASE DAS
VINDIMAS**

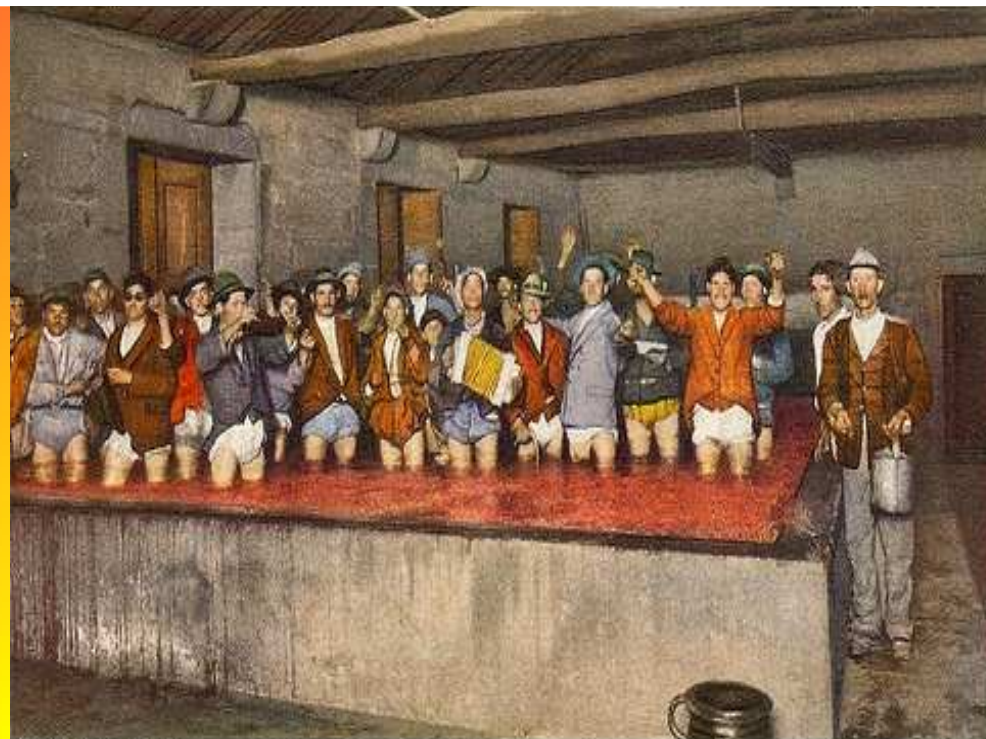
**AS MULHERES
CORTAM AS
UVAS**



OS HOMENS ACARRETAM
AS UVAS PARA OS
LAGARES



NOS LAGARES AS
UVAS SÃO
PISADAS PELOS
PÉS DO HOMEM



NUM PERÍODO DE
TEMPO QUE VARIA
ENTRE 3 A 4 HORAS



ACTUALMENTE
JÁ SE
SUBSTITUI O PÉ
HUMANO PELA
MÁQUINA

TAMBÉM EXISTEM
AS CUBAS DE
FERMENTAÇÃO



DEPOIS DE PRONTO
A INCUBAR O
VINHO É RETIRADO
DOS LAGARES

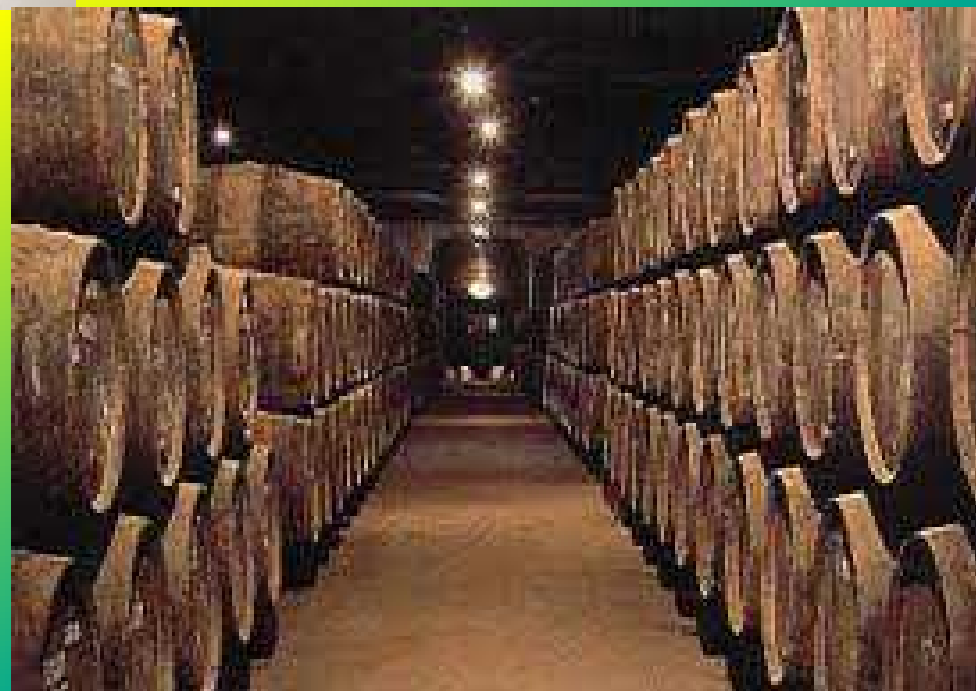


E ARMAZENADO
EM CUBAS
DURANTE ALGUNS
MESES



PASSADOS OS
MESES
NECESSÁRIOS O
VINHO É COLOCADO
EM BARRICAS DE
MADEIRA

ONDE
PERMANECE
DURANTE ALGUNS
ANOS



DEPOIS DE
CONCRETIZADO O
PROCESSO DE
ENGARRAFAMENTO



O PRODUTO, OU
SEJA, O VINHO
ESTÁ PRONTO
PARA ENTRAR NO
MERCADO



PODENDO SER
APRECIADO À
MESA DE
QUALQUER UM SER
HUMANO

ACOMPANHADO
COM OS MAIS
VARIADOS
PRATOS OU
PETISCOS



BOM

APETITE



BEBA

COM

MODERAÇÃO

FIM

