

## **Caracterização aromática e fenólica de vinhos brancos monovarietais da região demarcada do douro**

Vilela Alice <sup>(1)</sup>, Teixeira Sílvia <sup>(2)</sup>, Nunes Milheiro Fernando <sup>(3)</sup>, Fradique Sofia <sup>(2)</sup>, Cosme Fernanda <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Institute for Biotechnology and Bioengineering, Centre of Genomic and Biotechnology, (IBB/CGB-UTAD), Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 5001-801 Vila Real, Portugal.

<sup>(2)</sup> Adega Cooperativa de Murça, CRL, R. Francisco Barros Carneiro Lopes, 4, 5090-134 Murça, Portugal.

<sup>(3)</sup> Chemical Research Center, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 5001-801 Vila Real, Portugal.

As castas Malvasia Fina e Gouveio da Região Demarcada do Douro originam vinhos com propriedades organoléticas muito características. A casta Malvasia Fina caracteriza-se, por dar origem a um vinho elegante e fino, com pouca intensidade e complexidade, tanto no aroma como no gosto. Já a casta Gouveio por sua vez caracteriza-se, por originar um vinho de cor citrina, frutado, fresco, vivo e com riqueza ácida. Assim, foi o objetivo do presente trabalho avaliar a composição físico-química e sensorial dos vinhos brancos provenientes das castas Malvasia Fina e Gouveio, fermentadas em cubas de aço inoxidável e em barricas de carvalho. Pretende-se com o presente trabalho ter um melhor conhecimento do impacto de vasilha de fermentação na qualidade final dos vinhos produzidos a partir destas duas castas.

Os resultados obtidos mostram que os vinhos fermentados em madeira apresentam um teor mais elevado de compostos fenólicos totais. Contudo, os vinhos monovarietais da casta Gouveio apresentam teores de compostos fenólicos totais superiores independentemente da vasilha de fermentação. Após análise de componentes principais foi possível discriminar os vinhos em quatro grupos em função da casta e da vasilha de fermentação.