



7º Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses

Premiados 2020





7º Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro – Vinagre de Vinho MOURA ALVES

O vinagre do bom vinho é constituído por uma explosão de sabores que se compõem e modificam, e ainda fica enriquecido pela idade. O vinagre é produzido dentro destes princípios inumerados e essencialmente pela boa qualidade do vinho e condições ideais para o seu estágio e desenvolvimento na transformação do álcool em ácido acético.

SOANALISE-GABINETE DE ENOLOGIA DA BARRADA, L^a
RUA DO COMERCIO, 1469
3780-124 SANGALHOS
SOANALISE@SAPO.PT





7º Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro – Vinagre de Vinho Biológico
VINAGRE DE VINHO ROSÉ BIOLÓGICO

Vinagre de Vinho de Mesa Rosé, obtido exclusivamente pelo processo biológico de dupla fermentação alcoólica e acética de uvas de Agricultura Biológica. Vinagre elaborado com a Casta Vitícola “Malvasia Rosa”, de cor rosado, de intenso sabor frutado, realçando os aromas cítricos.

BIO-FREIXO/GILBERTO PINTADO

AV. 25 ABRIL, N°9

5180-126 FREIXO ESPADA CINTA

gilberto.pintado@gmail.com

BIO-FREIXO





7º Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro – Vinagre de Sidra **VINAGRE DE SIDRA COM HORTELÃ PIMENTA**

Este vinagre aromatizado foi produzido através da maceração de ingredientes naturais em Vinagre de Sidra, posteriormente envelhecido em cascos de carvalho francês de 225 e 350 Litros.

A Hortelã Pimenta, nomeadamente as suas folhas e caule, foram introduzidas no momento da acetificação do Vinagre de Sidra. Teve um processo de envelhecimento nas barricas de carvalho francês durante 7 anos.



Fábrica da Igreja Paroquial dos Prazeres

Rua da igreja 3

9370-626 Prazeres

qpedagogica@hotmail.com





7º Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses

Medalha de Ouro – Vinagre de Mel
VINAGRE AGRIDOCE DE MEL COM PISTILOS DE AÇAFRÃO

Este vinagre tem características organolépticas diferentes do vinagre habitual. É um vinagre mais suave, doce e com uma cor amarela/laranja – conferida pelos pistilos de açafrão.



APIAGRO - PRODUÇÃO AGRÍCOLA E BIOLÓGICA, LDA
Rua do Cascais 2A - Fonte Grada
2560-249 Torres Vedras
apiagromel@gmail.com





7º Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses

Medalha de Prata – Vinagre de Mel
VINAGRE AGRIDOCE DE MEL COM FLOR DE SABUGUEIRO

Este vinagre tem características organolépticas diferentes do vinagre habitual.
É um vinagre mais suave, doce e com uma apresentação original e apelativa.



APIAGRO - PRODUÇÃO AGRÍCOLA E BIOLÓGICA, LDA
Rua do Cascais 2A - Fonte Grada
2560-249 Torres Vedras
apiagromel@gmail.com





7º Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses

Medalha de Bronze – Vinagre de Mel
VINAGRE AGRIDOCE DE MEL COM PLANTA DE POEJO

Este vinagre tem características organolépticas diferentes do vinagre habitual. É um vinagre mais suave, doce e com uma apresentação original e apelativa.



APIAGRO - PRODUÇÃO AGRÍCOLA E BIOLÓGICA, LDA
Rua do Cascais 2A - Fonte Grada
2560-249 Torres Vedras
apiagromel@gmail.com





7º Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses

Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!
Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Vinagres Tradicionais Portugueses.
Muito obrigada.

Santarém, 15 de Outubro de 2020

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL