



# 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 enumerados 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<sup>a</sup>**  
RUA DO COMERCIO, 1469  
3780-124 SANGALHOS  
[SOANALISE@SAPO.PT](mailto: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, Nº9  
5180-126 FREIXO ESPADA CINTA  
[gilberto.pintado@gmail.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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