

Alcohol hinzu. Die gewöhnlich Weine jener Gegend enthalten ungefähr 13 0|0 Alcohol. Sie sind reif, trocken, ein wenig herb, besonders, wenn sie noch jung sind, haben mässig Körper und sind reich an Farbe.

Sie halten sich unvermischt nicht länger als ein Jahr aus Mangel an Reinlichkeit bei der Fabrikation und Sorgfalt bei der Behandlung im Keller.

Es giebet indessen auch Weinbauern die auf ihre Producte eine grössere Sorgfalt verwenden. Ihre Weine sind daher haltbarer und, wenn abgelagert, hoch geschätzt.

Die Analyse der Weine von Chaves ergab im Mittel:

	Spec. Gew.....	0,9923	
	Alcohol.....	12,7	
100 cem.	{	Extract.....	2,383
		Tannin.....	0,205
		Zucker.....	0,106

Die besseren Weine jener Gegend sind nach ihrem Wert geordnet die von Vidago, Villa Verde und Oura.

Auch die Gegend von Valle de Passes im District von Villa Real wird ebenfalls als der Productionsort eines guten Weines betrachtet und zwar geniessen die Kirchspiele Valle de Passes, Possaces und Forem besonderen Rufes.

Die Weine jener Ort sind rote, weisse und gemischte. Sie sind angezeichnete Tischweine, haben aber keine Haltbarkeit, weil sie nicht sorgfältig genug behandelt worden sind. Sie sind reicher an Alcohol als die der vorher angeführten Orte.

Der grösste Teil ist von granatroter Farbe, trocken, von etwas zusammenziehendem, aber gutem Geschmack und leidlichem Aroma. Die hauptsächlichsten Traubensorten sind bastardo, cornifesto mourisco, tinta fina, macedo und gonocio.

Die Lese beginnt gewöhnlich mit dem ersten October. Die Kellern sind aus Ziegelsteinen gefertigt. In ihnen tritt man die Trauben mit den Füssen aus, welcher Process meist nicht länger als 48 Stunden dauert. Wenige Stunden später füllt man dann den Wein in Horblzfässer. Die Analyse der Weine von Valle de de Passes ergab folgenden Mittelwert:

	Spec. Gewicht.....	0,990	
	Alcohol.....	14,266	
100 cem.	{	Extract.....	2,458
		Tannin.....	0,127
		Zucker.....	0,133

In Villa Real und in den benachbarten Gemarkungen Villa Nova und Sabroso erzeugt man einen Rotwein von schönem Aroma und angenehmen, etwas zusammenziehendem Geschmack.