

**Resultados medios da analyse dos vinhos do districto de Castello Branco correspondentes à colheita de 1888**

Percentagens relativas ao litro

Concelhos	Elementos da analyse										
	Densidade	Alcool	Extracto secco	Cinzas	Acidos em H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	Tartaro livre	Assucar reductor	Tannino	Acido sulphurico	Acidos volateis em C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>3</sub>	Acido phosphorico
Belmonte.....	0,990	12,9	27,03	2,98	4,38	0,84	1,15	0,45	0,20	0,87	0,22
Castello Branco.....	0,991	13,7	25,57	2,69	4,53	0,76	1,04	1,72	0,09	1,10	0,53
Certã.....	0,993	13,2	24,23	2,13	4,21	0,44	1,46	1,41	0,25	0,92	0,32
Covilhã.....	0,992	13,2	30,35	2,68	4,34	0,66	4,22	1,67	0,23	1,12	0,21
Fundão.....	0,991	14,9	28,00	2,60	3,57	0,85	1,00	1,57	0,05	1,12	0,24
Idanha a Nova.....	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Oleiros.....	0,991	15,3	19,96	1,43	3,37	0,69	1,79	0,50	0,11	-	0,21
Penamacôr.....	0,994	12,6	25,70	2,53	4,41	0,75	1,93	2,61	0,15	0,14	0,29
Proença a Nova.....	0,991	12,0	22,00	1,23	5,07	0,49	0,81	0,79	0,10	0,62	0,25
S. Vicente da Beira.....	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Villa de Rei.....	0,989	15,8	26,35	2,61	4,55	0,65	1,21	1,11	-	1,09	0,24
Villa Velha de Rodão....	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

A viticultura tem tomado grande desenvolvimento no districto e hoje outros concelhos disputam primazias ao do Fundão, tanto na quantidade como na qualidade dos seus vinhos.

O processo geralmente seguido de *bica aberta* vae cedendo o lugar á *feitoria*; a multiplicação das castas tintas vae substituindo as brancas e os vinhos brancos e palhetes alcoolicos, mais ou menos assucarados, vae-se tambem notando que cedem o passo aos vinhos tintos, de corpo para lotações, ou delgados, com certo travo e fragancia, para consumo immediato.

Como vinhos finos de mesa devem considerar-se em primeiro lugar os de Aldeia de Santa Margarida e depois os de Proença a Villa e Valle de Prazeres.

A grande maioria da producção tanto em Castello Branco, como em Penamacôr, póde considerar-se de vinhos neutros e a do Fundão de vinhos magros e delgados.

Na Certã encontram-se vinhos muito apreciaveis, tanto para mesa como para lotação.

Os vinhos de Oleiros, a que na localidade chamam *verdes*, constituem uma bebida verdadeiramente estravagante e caracteristica.

São vinhos muito delgados, pouca côr, ligeiramente acidulos, fortemente aguardentados.

Quando novos alguns podem-se considerar como *agua pé*, fresca e agradável; depois vem o alcool por cima e transtorna tudo.

Estamos convencidos que em Oleiros devem poder produzir-se vinhos de mesa delgados e de agradável paladar, uma vez que se façam com feitoria, dando-lhe tannino que os conserve em lugar do alcool que se lhe addiciona.

Reportando-nos ao mappa dos resultados medios das analyses