

**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 <sup>2</sup> H <sup>4</sup> O <sup>6</sup> | 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 agradavel; depois vem o alcool por cima e transtorna tudo.

Estamos convencidos que em Oleiros devem poder produzir-se vinhos de mesa delgados e de agradavel 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