



Especificações Técnicas

Registo da Indicação Geográfica

Língua na qual o pedido é apresentado: Português (PT)

1. Nome a registar

“Alentejana”

2. Categoria da bebida espirituosa

Aguardente vínica “Alentejana”;

3. Descrição da bebida espirituosa

Características físicas, químicas e/ou organolépticas

A utilização da indicação geográfica “Alentejana” em aguardente vínica implica que a matéria-prima (vinho) tenha sido obtida em conformidade com as regras da IGP “Alentejano” (registo e-Bacchus n.º PGI-PT-A1543).

Características físico-químicas

Aguardente Vínica “Alentejana”

Deve apresentar um título alcoométrico volúmico mínimo de 37,5% vol. devendo também cumprir com os seguintes parâmetros:

- Metanol com valor \leq a 200g/hl de álcool a 100%
- Substâncias voláteis \geq a 125g/hl de álcool a 100%

Características organolépticas

Aguardente Vínica “Alentejana”

Aspeto

- Límpido;
- Cor incolor ou,
Entre amarelado e topázio, quando sujeita a estágio e/ou adição de caramelo



Aroma e sabor

Deve revelar a matéria-prima (vinho) que lhe deu origem.

Aroma

- Ausência de defeito marcado;
- Intenso e complexo, podendo os descritores aromáticos ser: floral, frutado, álcool, fruta passa, frutos secos, caramelo, especiarias, tostado, madeira ou outros resultantes do processo de estágio e evolução.

Sabor

- Ausência de defeito marcado;
- Reprodutivo dos descritores aromáticos: floral, frutado, álcool, fruta passa, frutos secos, caramelo, especiarias, tostado, madeira ou outros resultantes do processo de estágio e evolução
- Enquadrado nos seguintes descritores: aspereza (nas aguardentes jovens), doce, queimante, untuosidade, macio, entre outros e final de boca prolongado.

4. Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

Aguardente Vínica “Alentejana”

- Em termos de aroma e sabor deve traduzir características sensoriais macias e untuosas de uma região quente, bem equilibrados, com final de boca intenso e prolongado.
- Destilação realizada até final de Abril da campanha vitivinícola em que o vinho é produzido.

5. Zona geográfica em causa

A matéria-prima da aguardente vínica é proveniente da área geográfica dos distritos de Beja, Évora e Portalegre.



**Área geográfica de produção de vinhos e produtos
vitivinícolas com IG «Alentejano»**



6. Método de obtenção da bebida espirituosa

Destilação

Os sistemas utilizados na destilação podem ser de destilação contínua ou descontínua.

Preparação

A preparação da aguardente vínica pode incluir a adição de:

- Água destilada para a redução do título alcoométrico até 37,5% Vol.
- Caramelo como meio para adaptar a cor, até um máximo de 2% do volume da aguardente (incluindo o volume de água destilada adicionada, se for o caso)

Além dos referidos, não são admitidos outros aditivos.



Envelhecimento

O envelhecimento é permitido e realizado em instalações localizadas dentro da zona geográfica em causa.

É permitida a utilização das seguintes menções tradicionais relativas ao envelhecimento:

- “Velha” ou “Reserva” para aguardentes vínicas com um período de estágio obrigatório de 2 anos em cascos de madeira de carvalho;
- “Velhíssima” para aguardentes vínicas com um período de estágio obrigatório de 4 anos em cascos de madeira de carvalho.

As aguardentes que utilizem menções tradicionais devem apresentar características organolépticas destacadas.

7. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

Elementos relativos à área geográfica que sejam importantes para a ligação

A planura característica do Alentejo e a correspondente falta de barreiras orográficas atenuam a condensação da humidade vinda do mar e a expressão atlântica no Alentejo. Mas são precisamente os poucos acidentes orográficos da paisagem alentejana que condicionam e individualizam a região, e que proporcionam condições singulares para a cultura da vinha.

O clima é temperado e com características mediterrânicas e continentais, com primaveras e verões quentes e secos.

A precipitação concentra-se sobretudo nos meses do Inverno e a média anual é de 550-650 mm, sendo exceção as zonas localizadas mais a norte (Borba: 750-850 mm e Portalegre: 900-1000 mm).

A temperatura média anual é de 15,5 – 16°C e os valores relativos às horas de sol anuais são muito elevados (aproximadamente 3000 horas), particularmente nos meses que antecedem as vindimas, o que contribui para a perfeita manutenção das uvas e da qualidade dos vinhos.

Estas condições climatéricas são marcadamente favoráveis à síntese e acumulação dos açúcares e à concentração de matérias corantes na película dos bagos.

Os solos onde estão instaladas as vinhas contribuem para a diferenciação, qualidade e características intrínsecas da aguardente vínica e bagaceira.



Caraterísticas específicas da bebida espirituosa imputável à sua área geográfica

Dados sobre o produto

A aguardente vínica revela as características dos vinhos e dos bagaços que lhes dão origem e que são o reflexo da conjugação das condições edafoclimáticas e das castas da região Alentejo. O clima quente e seco na fase final do processo de maturação das uvas permite a obtenção de vinhos encorpados, macios e estruturados bem como de bagaços ricos em compostos fenólicos e aromas que vão servir de base à obtenção das aguardentes.

Os vinhos que podem ser destilados para a obtenção da aguardente vínica bagaceira devem ser provenientes das castas obrigatórias constantes no caderno de especificações da IGP Alentejano (Registo E-Bacchus PGI-PT-A1543).

Estas castas constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas e uma expressão do *terroir* da região de forma significativa para a unicidade e tipicidade das mesmas.

8. Complemento à Indicação Geográfica

Tipo de condição complementar: Embalagem

Descrição da condição:

O embalamento fora da área geográfica pode ser realizado mediante controlo prévio pela CVRA.

9. Regras específicas de rotulagem

A rotulagem da aguardente vínica com IG “Alentejana” deve respeitar as normas legais e as definidas pela CVRA, à qual é previamente apresentada para aprovação.

É permitida a utilização na rotulagem das seguintes menções tradicionais relativas ao envelhecimento:

- “Velha” ou “Reserva” para aguardentes vínicas e bagaceiras com um período de estágio obrigatório de 2 anos em cascos de madeira de carvalho;
- “Velhíssima” para aguardentes vínicas e bagaceiras com um período de estágio obrigatório de 4 anos em cascos de madeira de carvalho.

10. Entidade que verifica a observância das disposições do caderno de especificações

CVRA - Comissão Vitivinícola Regional Alentejana
Horta das Figueiras – Rua Fernanda Seno nº 12-Apartado
498 7006-806 Évora, Portugal



11. Regras gerais aplicáveis

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou coletivas que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de produtos vitivinícolas, devem proceder à sua inscrição na Entidade Certificadora.

A certificação e o controlo são efetuados pela CVR respetiva.

12. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua Fernando Seno, 14

7002-506 Évora

Portugal

Telefone: 351 266 748 870

Telecopiadora: 351 266 748 879

Endereço(s) electrónico(s): cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt

b) Dados relativos ao intermediário:

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: 351213506700

Endereço(s) electrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua Fernando Seno, 14

7002-506 Évora

Portugal

Telefone: 351 266 748 870

Telecopiadora: 351 266 748 879

Endereço(s) electrónico(s): cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt



d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Autoridade competente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: 351213506700

Endereço(s) electrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua Fernando Seno, 14

7002-506 Évora

Portugal

Telefone: 351 266 748 870

Telecopiadora: 351 266 748 879

Endereço(s) electrónico(s): cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt

13. Material de Apoio

a) Caderno de Especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do Processo: IG Alentejano

b) Decisão nacional de aprovação: Portaria nº 374/2013, de 27 de dezembro e Portaria nº 276/2010, de 19 de maio