



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome a registar

«Minho»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Aguardente vínica

3. Descrição da aguardente

3.1. Características do Produto (analíticas)

A Aguardente vínica IG Minho deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 37,5 % vol.

3.2 Características Organolépticas

A Aguardente vínica IG Minho deve apresentar-se límpida, incolor ou cor entre amarelado e topázio. As Aguardentes vínica IG Minho são intensas e elegantes com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora devido às características também únicas dos vinhos que lhe servem de base. A Aguardente vínica IG Minho é produzida a partir da destilação de vinhos aptos a produzir IG Minho.

As Aguardentes vínicas IG Minho com menções referentes ao envelhecimento devem apresentar cor entre amarelado e topázio.



Os requisitos mínimos da Aguardente vínica IG Minho em termos de aroma são os seguintes: ausência de defeito marcado, revelar a matéria-prima que lhe deu origem (vinho) e qualidade suficiente (notação igual a 5), conforme escala de qualidade constante da figura 1. A Aguardente vínica IG Minho com indicação de casta deve cumprir os requisitos de Aguardente vínica IG Minho, evidenciar a casta e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade constante da figura 1.

Figura 1 – Escala de qualidade

Excelente	Muito bom	Bom	Suficiente	Médico	Mau					
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

As Aguardentes vínicas IG Minho com menções referentes ao envelhecimento devem cumprir os requisitos de Aguardente Vínica IG Minho e revelar aroma característico de envelhecimento.

4. Práticas vitivinícolas. Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrição pertinente à vinificação

A Aguardente vínica IG Minho é obtida por destilação de vinhos aptos a IG Minho.

Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas devem ser as tradicionais ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

Considerando que o vinho utilizado para a produção das aguardentes é vinho apto a IG Minho, a relação com o meio geográfico é a mesma da existente para os vinhos com direito à IG Minho.

Esses vinhos são oriundos de vinhas que se caracterizam pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução o que contribui para realçar a frescura, intensidade aromática e demais características organolépticas que os vinhos brancos, tintos e rosados possuem e transmitem após a destilação para a Aguardente vínica IG Minho.

4.2. Rendimentos máximos

20 000 kg/ha

O rendimento máximo por hectare das vinhas da casta Alvarinho é fixado em 10.666 kg, exceto nos casos em que essas vinhas cumpram requisitos de produtividade e qualidade, a definir

pelo conselho geral da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), cujo rendimento máximo por hectare é fixado em 13.500 kg.

5. Área delimitada

A área geográfica de produção da aguardente de vinho IG «Minho» abrange:

- a) Todos os municípios dos distritos de Braga e de Viana do Castelo;
- b) Do distrito de Aveiro, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e a freguesia de Ossela, do município de Oliveira de Azeméis;
- c) Do distrito do Porto, os municípios de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa de Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde;
- d) Do distrito de Vila Real, os municípios de Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
- e) Do distrito de Viseu, os municípios de Cinfães e Resende, com exceção da freguesia de Barrô.

6. Principais Uvas de Vinho - As constantes da Portaria nº 159/2014.

7. Descrição das relações

A Aguardente vínica IG Minho é produzida a partir da destilação de vinhos aptos a produzir vinhos IG Minho. A maturação lenta das uvas e o recurso na sua maior parte a castas que nesta localização tem um teor em açúcar moderado e acidez presente favorecem o perfil dos vinhos brancos, tintos e rosados que são mais frescos e frutados permitindo que estes vinhos devido a uma acidez moderadamente elevada tenham uma conservação ideal para poderem ser destilados e originar aguardentes vínicas que revelem as suas características diferenciadoras de aroma e frescura.

A viticultura da região caracteriza-se por minifúndios, de elevado número de viticultores, com vinhas contínuas ou de bordadura conduzidas de forma média ou alta e de grande expansão vegetativa e densidade de plantação moderada a baixa, conferindo aos vinhos branco, tintos, rosados e vinhos espumantes desta região, uma frescura característica dada a sua maturação

progressiva e lenta. A vinificação na região é efetuada para a produção de vinhos que têm em comum a acidez que garante a frescura aromática e a leveza gustativa.

Os aromas de frutos frescos ou forais destacam-se nos vinhos brancos, os aromas de frutos vermelhos e citrinos nos rosados e os aromas igualmente jovens de frutos nos vinhos tintos. Embora com capacidade de envelhecimento devida à acidez, são as notas mais frescas e minerais que melhor definem o carácter dos vinhos brancos, tintos e rosados e dos vinhos espumantes e que se relacionam com o clima de influência atlântica, o solo, a orografia da região, sendo a viticultura de grande expansão vegetativa e de densidade moderada uma marca igualmente diferenciadora na produção dos vinhos brancos, tintos e rosados e vinhos espumantes desta região. Esta diferenciação estende-se às aguardentes Vínicas com origem na destilação dos vinhos.

As características da Aguardente vínica IG Minho, nomeadamente a intensidade e elegância com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora estão relacionadas com os vinhos que são utilizados na destilação.

8. Outras condições essenciais

8.1. Regras gerais aplicáveis

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

As instalações de destilação da aguardente vínica com direito à IG Minho devem estar localizadas dentro da respectiva área de produção, devendo o equipamento e os processos utilizados na destilação ser os mais adequados à obtenção de produtos destinados a produzir aguardentes vnicas.

A aguardente de vinho IG Minho só pode ser posta em circulação e comercializada desde que nos respectivos recipientes e/ou na documentação oficial necessária figure a IG atestada pela entidade certificadora e sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela entidade certificadora.

8.2. Rotulagem (na legislação nacional)



II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	
Nome utilizado tradicionalmente	
Língua do pedido	Português
Base jurídica para a transmissão	Artigo 107.º do Regulamento (EU) n.º 1308/2013, de 17 de Dezembro
O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com:	Portaria n.º 379/2012, de 21 de Novembro, alterada pela Portaria n.º 159/2014, de 19 de Agosto, e pela Portaria n.º 154/2015, de 27 de Maio.

2. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua da Restauração, 318
4050-501 PORTO
PORTUGAL
Telefone: +351 226 077 300
Fax: +351 226 077 320
Email: info@vinhoverde.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: + 351 213 506 700
Endereço(s) electrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.



INSTITUTO DA VINHA
E DO VINHO

Rua da Restauração, 318
4050-501 PORTO
PORTUGAL
Telefone: +351 226 077 300
Fax: +351 226 077 320
Email: info@vinhoverde.pt

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: + 351 213 506 700
Endereço(s) electrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua da Restauração, 318
4050-501 PORTO
PORTUGAL
Telefone: +351 226 077 300
Fax: +351 226 077 320
Email: info@vinhoverde.pt

3. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo:

b) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: região vitivinícola do Minho

Referência jurídica: Portaria n.º 379/2012, de 21 de Novembro, alterada pela Portaria n.º 159/2014, de 19 de Agosto, e pela Portaria n.º 154/2015, de 27 de Maio

c) Outros documentos:

Portaria n.º 239/2012, de 9 de agosto, alterada pelas Portarias n.ºs 342/2013, de 22 de novembro e, 255/2014, de 9 de Dezembro, 322/2015, de 1 de Outubro, e 26/2017, de 13 de Janeiro.