



## Ficha Técnica

### Registo da Indicação Geográfica

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

#### 1. Indicação geográfica a registar

“Aguardente Bagaceira Alentejana”

#### 2. Categoria da bebida espirituosa

Aguardente Bagaceira

#### 3. Descrição da bebida espirituosa

##### **Características físicas, químicas e/ou organoléticas**

###### Características físico-químicas

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” apresenta os requisitos gerais constantes na regulamentação em vigor.

Apresenta ainda um teor de álcoois superiores  $\geq$  a 200mg/100cm<sup>3</sup> de álcool a 100% .

###### Características organoléticas

Quanto ao **aspeto** apresenta-se límpida e brilhante, com cor incolor ou cor entre amarelado claro até cor topázio. A cor pode ser intensificada pela adição de caramelo, ou pelo contacto com a madeira no caso de estágio em barricas.

O **aroma** apresenta-se intenso e complexo com aromas florais, fruta, álcool, fruta passa, frutos secos, baunilha, caramelo, especiarias, tostado, madeira ou outros resultantes do processo de estágio em barricas.

O **sabor** reproduz os descritores aromáticos: floral, frutado, álcool, fruta passa, frutos secos, caramelo, especiarias, tostado, madeira ou outros resultantes do processo de estágio. É uma aguardente que pode apresentar alguma aspereza e doce quando jovem, mas mantém a sua untuosidade tornando-se mais macia no processo de estágio, enriquecida no sabor pela madeira, assegurando sempre um final de boca prolongado onde mais uma vez se destacam os sabores referidos.

Quando sujeita a processo de envelhecimento apresenta sabor suavizado em harmonia com os aromas de frutos secos, baunilha, caramelo, especiarias, tostado da madeira. A cor apresenta-se entre amarelado claro até cor topázio.

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

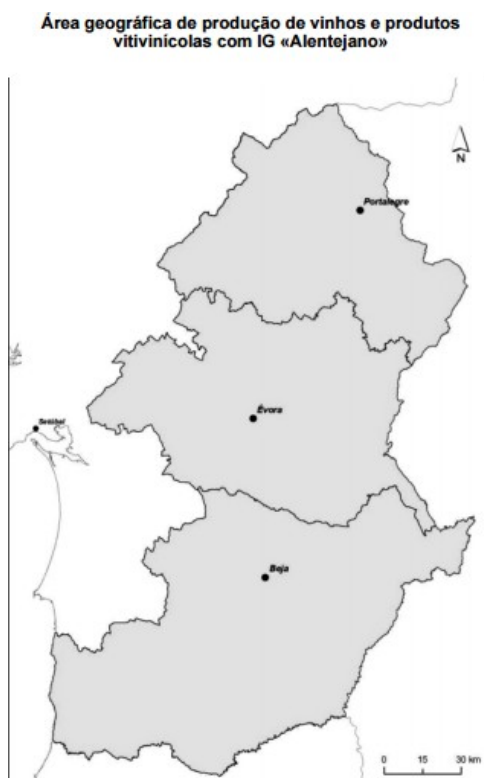
A indicação geográfica “Aguardente Bagaceira Alentejana” implica que a matéria-prima (bagaço de uvas), seja proveniente de uvas obtidas em conformidade com as práticas culturais estabelecidas para o vinho com Indicação Geográfica “Alentejano”.

As massas vínicas que podem ser destiladas para a obtenção da “Aguardente Bagaceira Alentejana” devem ser provenientes das castas obrigatórias constantes no caderno de especificações do vinho IG “Alentejano”. As uvas, brancas ou tintas, são colhidas para processamento em lotes de casta única ou em lotes multivarietais no entanto, em ambos os casos, os mostos obtidos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11% vol. Os bagaços com título alcoométrico volúmico mais baixos permitem a obtenção de aguardentes mais perfumadas e harmoniosas.

O clima quente e seco na fase final do processo de maturação das uvas é uma garantia da obtenção de uvas maduras e aromáticas que vão dar origem a bagaços com a qualidade requerida para a obtenção de aguardentes bagaceiras com perfil aromático intenso.

#### 4. Zona geográfica em causa

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” é proveniente da área geográfica dos distritos de Beja, Évora e Portalegre.





## 5. Método de obtenção da bebida espirituosa

### Destilação

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” é o resultado da destilação de massas vínicas, os bagaços, provenientes de uvas aptas ao vinho com Indicação Geográfica Alentejana.

Para obtenção de bagaceiras aromáticas com massas em bom estado sanitário, a destilação deve ocorrer até final de Janeiro da campanha vitivinícola em que o vinho é produzido.

Os sistemas utilizados na destilação podem ser:

- De destilação contínua, um processo ininterrupto no qual se verifica a produção de um fluxo contínuo.

- De destilação descontínua, para obtenção de destilado de composição variável. Durante a destilação, são colhidas três frações: ‘cabeça’ (aproximadamente 15% do volume destilado), ‘corpo ou coração’ (aproximadamente 60% do volume destilado) e ‘cauda’ (aproximadamente 15% do volume destilado). A composição de cada fração está correlacionada com a temperatura de ebulição dos compostos presentes no bagaço. A fração ‘cabeça’ é rica em metanol e ácidos, e é rejeitada. Na fração ‘corpo ou coração’ são recolhidos os principais compostos e mais desejáveis, com as melhores características aromáticas da aguardente bagaceira. Já na fração ‘cauda’, são encontrados os compostos com altas temperaturas de ebulição e por isso é também rejeitada.

A “Aguardente Bagaceira Alentejana”, é obtida a partir de bagaço de uvas fermentado e destilado, quer diretamente por ação do vapor de água quer após adição de água.

Para obtenção da “Aguardente Bagaceira Alentejana” permite-se a alimentação da caldeira com massas sólidas diluídas com água de forma a evitar caramelizações aumentando o teor aromático do destilado resultante. Bagaços mais húmidos resultam em bagaceira mais frutada.

Pode ser adicionada ao bagaço de uva uma quantidade máxima de borras de 25 kg por 100 kg de bagaço de uva utilizado. Nessas condições, a quantidade de álcool proveniente das borras não deve exceder 35 % da quantidade total de álcool no produto acabado.

A destilação deve ser efetuada com o próprio bagaço a menos de 86 % vol.

A operação de retificação é efetuada para reduzir a presença de impurezas no destilado, que é obtida através da separação das diferentes frações do destilado.

É autorizada a redestilação ao mesmo título alcoométrico.

### Preparação

Os destilados resultantes são agrupados em lotes, de acordo com as suas características físico-químicas e avaliação organolética.

Para redução do título alcoométrico volúmico do destilado até um mínimo de 37,5%vol. não são autorizados quaisquer aditivos com exceção de água destilada, desmineralizada, sujeita a um processo de permuta iónica ou amaciada.

As aguardentes bagaceiras só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor até um máximo de 2%.

Além dos referidos, não são admitidos outros aditivos.

### **Envelhecimento**

O envelhecimento da “Aguardente Bagaceira Alentejana” corresponde ao período de conservação da bagaceira em recipiente de madeira para adquirir aromas e sabores mais complexos.

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” não necessita de período de envelhecimento obrigatório.

A existir envelhecimento, considera-se que este tem um período mínimo de 2 anos em vasilhame de madeira.

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

## **6. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica**

### Elementos relativos à área geográfica que sejam importantes para a ligação

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.

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 maturação e qualidade das uvas.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção da “Aguardente Bagaceira Alentejana” contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

A matéria-prima (bagaço de uvas) da “Aguardente Bagaceira Alentejana” é proveniente de vinhas que se localizam em solos, na sua maioria, de substrato geológico de rochas plutónicas (granitos, tonalitos, sienitos e sienitos nefelínicos), sendo, contudo, de salientar a diversidade de manchas pedológicas nas quais as vinhas são instaladas (nomeadamente manchas xistosas e argilo calcárias).

A utilização exclusiva das castas aptas à produção de vinho com Indicação Geográfica «Alentejano», que dão origem ao bagaço de uvas utilizado como matéria-prima da “Aguardente Bagaceira Alentejana”, constitui um elemento essencial relativo à área geográfica. As castas em causa têm uma boa adaptação ao clima e aos solos que existem na região, fruto de saber empírico de centenas de anos e de experiências mais recentes, variedades forâneas em consórcio com as variedades tradicionais da área geográfica.



### Caraterísticas específicas da bebida espirituosa imputável à sua área geográfica

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” apresenta perfil aromático intenso, com elevados teores de álcoois superiores responsáveis pelas sensações olfativas intensas e complexas do produto final, resultante do clima quente e seco na fase final do processo de maturação das uvas, o que permite a obtenção de uvas com uma grande acumulação dos açúcares, de ótimo estado sanitário.

A “Aguardente Bagaceira Alentejana” revela as características aromáticas dos bagaços que lhes dão origem e que são o reflexo da conjugação das condições edafoclimáticas e das castas da região Alentejo.

As castas constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas, com os aromas florais a fruta fresca, fruta maturada e uma expressão do terroir da região de forma significativa para a unicidade e tipicidade das mesmas.

### **7. Disposições da União Europeia ou nacionais/regionais**

- Decreto-Lei n.º 3/74, de 8 de janeiro, com as devidas alterações, que regula o fabrico, preparação, armazenagem e comercialização das bebidas espirituosas;
- Decreto-Lei n.º 213/2004, de 23 de agosto, que estabelece o regime de infrações relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, ao comércio, à transformação e ao trânsito dos vinhos e dos outros produtos vitivinícolas e às atividades desenvolvidas neste sector;
- Portaria n.º 276/2010, de 19 de Maio, com as devidas alterações, que reconhece como indicação geográfica (IG) a designação «Alentejano»;
- Portaria n.º 1000/2008, de 4 de Setembro, que designa a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) como entidade certificadora para exercer funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à denominação de origem (DO) «Alentejo» e à indicação geográfica (IG) «Alentejano»;
- Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, que estabelece as regras complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem dos produtos do sector vitivinícola;
- Decreto-Lei n.º 61/2020, de 18 de agosto, que estabelece a organização institucional do setor vitivinícola e o respetivo regime jurídico;
- Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e Do Conselho, de 15 de Janeiro de 2008, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º. 1576/89 do Conselho;
- Regulamento (UE) n.º 2019/787 de 17 de abril de 2019, relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas;



## **8. Requerente**

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana

Horta das Figueiras – Rua Fernanda Seno nº 12-Apartado 498 7006-806 Évora, Portugal

Telefone: +351 266 748 870

Endereço(s) eletrónico(s): [cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt](mailto:cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt)

Estatuto jurídico: Órgão deliberativo de associação de direito privado e carácter interprofissional, sem fins lucrativos.

## **9. Complemento à indicação geográfica e/ou regras específicas de rotulagem**

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

Em complemento à indicação geográfica, é permitida a utilização na rotulagem das seguintes menções tradicionais:

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