

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
DO “BAIRRADA”**

PDO – PT – A1537 – AM01

DEZEMBRO 2022

1. NOME E TIPO

1.1. Nome (s) a registar

«Bairrada»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem Protegida (DOP)

2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

Vinho

Vinho Espumante de Qualidade

Vinho Licoroso

3. DESCRIÇÃO DOS VINHOS

Características Organoléticas

Vinho

Branços:

Apresentam-se com cor citrina-pálida, por vezes com laivos esverdeados ou ligeiramente dourados, quando fermentados em barricas de madeira nova. Os aromas são delicados, florais e/ou frutados, sendo por vezes mais intensos, com notas tropicais e amanteigadas. Com boa estrutura, revelam um bom equilíbrio natural entre acidez e álcool e uma excelente frescura.

Tintos:

De cor vermelha intensa por vezes com laivos azulados, com aromas frutados a amoras, bergamota e especiarias, denotando uma sólida estrutura em taninos e acidez.

Quando evoluídos, apresentam aromas terciários a bagas silvestres, resinas, especiarias, mel e aromas fumados, e boa estrutura, garantida por bom balanço álcool-acidez-taninos, evidenciando uma grande longevidade.

Rosados:

Apresentam-se com uma cor alaranjada a avermelhada, denotando aromas frutados, a frutos vermelhos. No paladar, evidenciam uma acidez moderadamente elevada, deixando

grande frescura na boca.

Vinho Espumante de Qualidade

Branco:

Apresentam-se com cor citrina-pálida a ligeiramente dourada. Os aromas são florais e frutados, com domínio dos aromas a frutos de polpa branca, ou mais estagiados, com aromas tostados e intensos. De sabor intenso, com volume de boca harmonioso e uma excelente frescura e mousse no paladar.

Tinto:

Apresentam cor avermelhada, por vezes com alguma intensidade. com uma excelente frescura e mousse no paladar. Os aromas são florais e frutados ou mais estagiados, com aromas tostados e intensos.

Na boca apresenta-se encorpado, com taninos presentes, equilibrado e de bolha fina e persistente.

Rosado:

Apresentam cor alaranjada a rosada,. Os aromas são florais e frutados, com aromas de frutos vermelhos (como a cereja, amora e morango), ou mais estagiados, com aromas tostados e intensos.

Na boca apresenta-se delicados, de acidez equilibrada com uma excelente frescura e mousse no paladar.

Vinho Licoroso

Branco:

Apresentam uma cor ligeiramente dourada, podendo apresentar laivos acastanhados, reflexo do estágio em madeira. Por vezes com aromas cítricos, podem apresentar-se notas de noz e nuances ligeiramente oxidativas. No sabor apresentam-se com doçura aparente moderada e álcool perceptível, estruturados e com uma acidez firme, a qual lhe confere frescura, que domina no conjunto.

Tinto:

Ao nível da cor variam entre a moderadamente avermelhada, ao avermelhado mais profundo, podendo também apresentar laivos amarelados, alaranjados ou mesmo acastanhados, derivados do estágio em madeira. Com aromas a frutos secos e frutos vermelhos muito frescos e pouco doces, como a ginja, apresentam-se com nuances ligeiramente oxidativas, podendo revelar ligeiras notas de mel e/ou a figo. No sabor apresenta-se com doçura aparente moderada e álcool perceptível, estruturado e com acidez

firme, que lhes empresta frescura e domina o conjunto. A sensação gustativa pode revelar também alguma viscosidade, no caso de vinhos maturados em vasilhas de madeira de carvalho.

Características Analíticas

Os produtos vitivinícolas com direito à DO «Bairrada» devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- Vinho branco, tinto e rosado — 11 % vol.;
- Vinho espumante de qualidade — 11 % vol.;
- Vinho licoroso — 16 % vol.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

4. PRÁTICAS VINÍCOLAS

a) Práticas enológicas específicas

1. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso – TAV natural

Os mostos destinados aos produtos vínicos DO «Bairrada» devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- Vinho branco, tinto e rosado — 11 % vol.;
- Vinho espumante de qualidade — 9,5 % vol.;
- Vinho licoroso – 12 % vol.

2. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinho Espumante de Qualidade – método

Na preparação dos Vinhos Espumantes de Qualidade com direito à DO Bairrada, o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa (método clássico), com observação do disposto na legislação em vigor.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinho Espumante de Qualidade – estágio

O Vinho Espumante de Qualidade com direito à DO «Bairrada» carece de um período mínimo de 9 meses de permanência nas instalações do preparador, após a data do seu

engarraamento, para poder ser comercializado.

4. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho Licoroso – elaboração

O Vinho Licoroso com direito à DO «Bairrada» é elaborado a partir de mosto de uvas aptas a produzir DO «Bairrada», em início de fermentação, ao qual é adicionado destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 52 % vol. e inferior a 86 % vol., desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação aplicável em vigor.

5. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso – Práticas culturais, condução e solos

As práticas culturais nas vinhas destinadas à elaboração dos produtos vínicos com direito à DO «Bairrada» devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora.

As vinhas devem ser conduzidas em cordão ou em forma semilivre, e a densidade de plantação deve ser superior a 3000 plantas/ha.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vínicos com direito à DO «Bairrada» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas:

- a) Solos calcários pardos ou vermelhos;
- b) Solos litólicos húmicos ou não húmicos;
- c) Podzóis de materiais arenáceos pouco consolidados.

b) Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos produtos vínicos com direito à DO «Bairrada» é fixado em:

- a) Vinho (branco e rosados) — 100 hl;
- b) Vinho (tinto) — 80 hl;
- c) Vinho espumante de qualidade — 120 hl;
- d) Vinho licoroso — 100 hl.

5. ZONA GEOGRÁFICA DEMARCADA

A área geográfica de produção da DO «Bairrada» abrange:

- a) Os municípios de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro;
- b) Do município de Águeda, abrange a União das freguesias de Recardães e Espinhel, a União das freguesias de Águeda e Borralha, a União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo, da União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, apenas a freguesia de Óis da Ribeira, da União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, apenas a freguesia de Belazaima do Chão, e as freguesias de Aguada de Cima, Fermentelos e Valongo do Vouga;
- c) Do município de Aveiro, da União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, abrange apenas a freguesia de Nariz;
- d) Do município de Cantanhede, abrange a União das freguesias de Sepins e Bolho, a União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima, a União das freguesias de Covões e Camarneira, a União das freguesias de Portunhos e Outil, a União das freguesias de Cantanhede e Pocariça, e as freguesias de Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira e São Caetano;
- e) Do município de Coimbra, abrange a União das freguesias de Souselas e Botão, a União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, da União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, apenas a freguesia de Vil de Matos;
- f) Do município de Vagos, abrange a União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, apenas a freguesia de Covão do Lobo, da União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, apenas a freguesia de Santa Catarina, e as freguesias de Ouca e Sosa.

6. PRINCIPAIS CASTAS DE UVA

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à DO«Bairrada» são as seguintes:

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52606	Baga		T
PRT52803	Bastardo		T

PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	B
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT52402	Camarate		T
PRT53106	Castelão		T
PRT52412	Cercial	Cercial-da-Bairrada	B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT50518	Merlot		T
PRT54024	Petit -Verdot		T
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT51011	Sercialinho		B
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT53307	Tinto-Cão		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT50317	Verdelho		B
PRT40807	Viognier		B

7. RELAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA

Estes elementos aplicam-se ao Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso

Elementos relativos à área geográfica:

Fatores naturais

A área geográfica é delimitada a norte pelo rio Vouga e a sul pelo rio Mondego, a nascente pelas serras do Bussaco e Caramulo e a oeste pelo Oceano Atlântico.

É uma região de orografia maioritariamente plana e de colinas suaves, a altitudes que, no geral, não ultrapassam os 250 m relativamente ao nível do mar.

A região da DO «Bairrada» desenvolve-se assim em planície ou em planalto, mas sempre na proximidade do Atlântico, que influencia marcadamente o clima da região.

O clima é mediterrânico de forte influência atlântica, com invernos longos e frescos, com temperaturas médias amenas e chuvas abundantes. Os Verões são quentes, amenizados pelos ventos atlânticos, com dias quentes e noites frescas, registando-se uma significativa amplitude térmica.

Nos solos, de constituição mineral de diferentes épocas geológicas, predominam os terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos. A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária.

Fatores humanos

A atividade vitivinícola da região da Bairrada é um fator de desenvolvimento económico na região desde a Idade Média.

A notoriedade dos vinhos da região e o reconhecimento da sua qualidade era já uma realidade no século XIX, época em que se reconhece o potencial da região para a produção de espumantes, sendo que foi nesta região, em 1890, que pela primeira vez se produziu espumante com expressão comercial em Portugal.

Caraterísticas específicas dos produtos associadas à área geográfica:

Os Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO «Bairrada» apresentam características diferenciadoras comuns. Caracterizam-se pela sua riqueza aromática a frescura acentuadas, marcados ainda por uma boa estrutura e acidez equilibrada e relevante (reflexo de uma acidez fixa pronunciada).

Relação com a área geográfica

A orografia, de altitudes moderadas, aliada à forte influência atlântica, são fatores determinantes na pluviosidade elevada que caracteriza a região. Estas características favorecem a produção de uvas de maturação equilibrada, que originam vinhos com acidez vincada e de grande riqueza em precursores aromáticos.

A influência atlântica, notória em toda a área geográfica, associada à pluviosidade elevada, contribui também para a frescura que se pode identificar nos seus vinhos, essencialmente derivada da acidez natural das uvas cultivadas sob a conjugação destas condições.

Os solos da área geográfica têm origem em rochas sedimentares, concentrando-se a cultura da vinha nas manchas resultantes dos solos calcários do Jurássico, dos arenitos do Triássico ou dos conglomerados do Cretáceo.

A área geográfica proporciona assim excelentes condições para a cultura da vinha, nomeadamente quanto à disponibilidade hídrica destes solos e às suas características de permeabilidade e retenção de água nos meses mais chuvosos, contribuindo significativamente para as características dos vinhos com origem nas uvas aqui produzidas, nomeadamente quanto à sua acidez fixa pronunciada, fundamental para a frescura dos vinhos.

O fator humano é decisivo para preservar práticas e tradições, reflete-se na eleição das castas que apresentam a melhor adaptação às condições da área geográfica, e é decisivo para assegurar a produção de uvas que conferem as características diferenciadoras dos Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO «Bairrada».

As práticas e opções técnicas (de vindima, fermentação, maceração e estágio) que se radicam no fator humano, ligado à tradição da região, também influenciam as características gerais dos produtos vínicos da DO «Bairrada».

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região e o saber-fazer da tradição, dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela acidez e frescura dos produtos vínicos com direito à DO “Bairrada”.

8. OUTRAS CONDIÇÕES

1. Título: Vinho, Vinho Espumante de Qualidade, e Vinho Licoroso - Rotulagem

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

2. Título: Vinho – utilização do designativo «Clássico»

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A utilização do designativo «Clássico» na rotulagem de Vinhos com DO «Bairrada» obedece às seguintes condições:

- a) Da lista de castas da região, as castas a utilizar na elaboração de Vinhos com direito à utilização da menção «Clássico» são as que se indicam:
 - Arinto (Pedernã)
 - Bical (Borrado-das-Moscas)
 - Cercial (Cercial-da-Bairrada)
 - Fernão-Pires (Maria-Gomes)
 - Rabo-de-Ovelha
 - Alfrocheiro (Tinta-Bastardinha)
 - Baga
 - Camarate
 - Castelão
 - Jaen (Mencia)
 - Touriga-Nacional
- b) O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção dos Vinhos com direito à utilização da menção «Clássico» é fixado em 55 hectolitros por hectare.
- c) Os Vinhos com direito à utilização da menção «Clássico» devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:
 - Vinho branco — 12 % vol.;
 - Vinho tinto — 12,5 % vol.
- d) Os mostos destinados à produção de Vinhos com direito à utilização da menção «Clássico» devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:
 - Vinho branco — 12 % vol.;
 - Vinho tinto — 12,5 % vol.
- e) Os períodos mínimos de estágio a observar, para os Vinhos com direito à utilização da menção «Clássico», são os seguintes:
 - Vinho tinto — só pode ser comercializado após um estágio mínimo de 30 meses, 12 dos quais em garrafa;
 - Vinho branco — só pode ser comercializado após um estágio mínimo de 12 meses, 6 dos quais em garrafa.

9. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB)

Estatuto jurídico: órgão deliberativo da associação de direito privado de carácter interprofissional (Entidade de Gestão)

Nacionalidade: Portugal

Endereço: - Av. Eng.º Tavares da Silva, 3780-203 Anadia
Portugal

Telefone: +351 231 510 180

Fax: +351 231 510 189

Endereço eletrónico: info@cvbairrada.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 eletrónico: ivv@ivv.gov.pt

c) Dados relativos às partes interessadas

-

d) Dados relativos às autoridades de controlo competentes

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

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

Telefone: +351 213 506 700

Endereço eletrónico: presidencia@ivv.gov.pt

e) Dados relativos ao organismo de controlo

Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de certificação e controlo).

Entidade acreditada no âmbito da Norma ISO 17065:2012

Endereço: Av. Eng.º Tavares da Silva - 3780-203 Anadia

Portugal

Telefone: +351 231 510 180

Endereço eletrónico: controlo@cvbairrada.pt

2. Menções tradicionais

Alínea a)

Denominação de Origem ou DO / “Denominação de Origem Controlada” ou “DOC”

Alínea b)

As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

3. Área NUTS

NUTS III - PT16D Região de Aveiro

PT16E Região de Coimbra

PT16F Região de Leiria

NUTS II - PT16 Centro PT

NUTS I - PT1 Continente

Portugal

4. Castas de Uva Secundárias

Não aplicável

5. Documentos de Apoio

a) Caderno de especificações

Nome do processo: DO Bairrada

b) Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica: Portaria n.º 212/2014, de 14 de outubro

Portaria n.º 212/2014 de 14 de outubro, na sua redação atual, que define o regime de produção e comércio dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à Denominação de Origem «Bairrada».

c) Outros documentos:

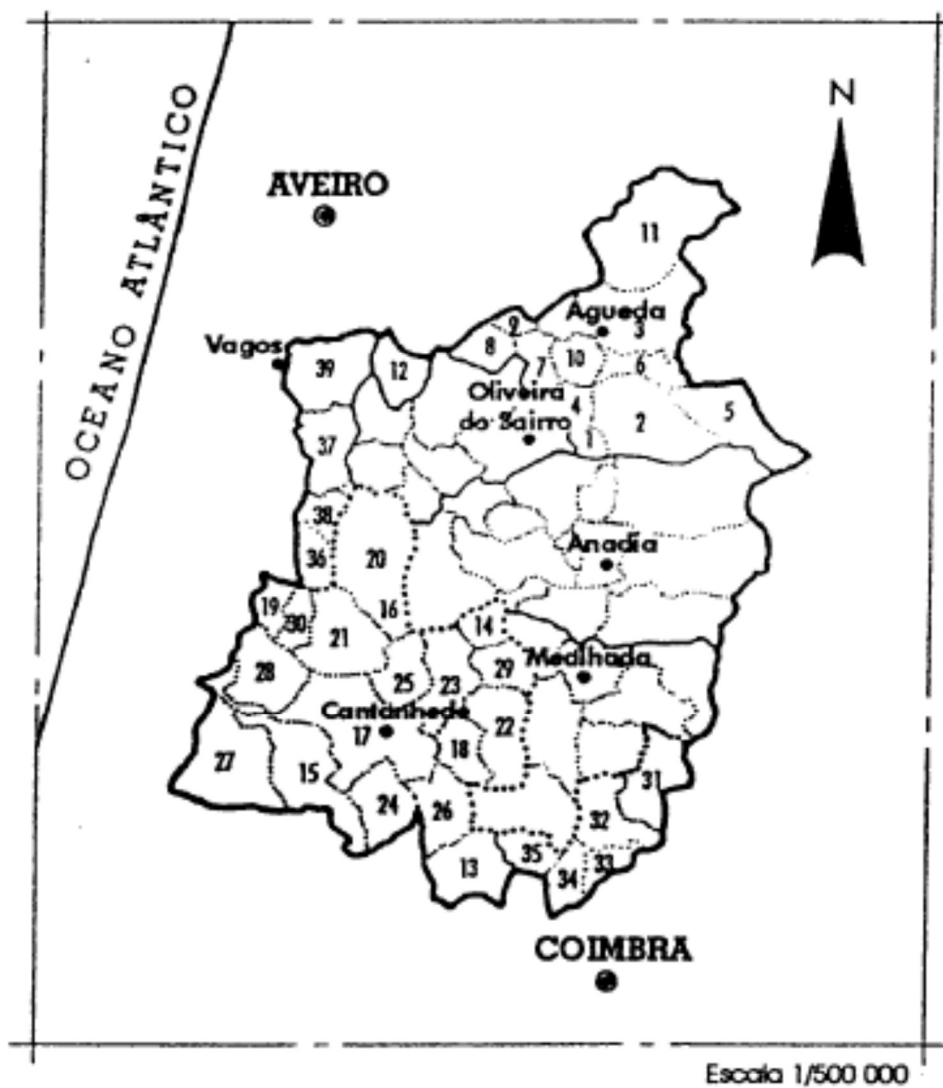
Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto

d) Mapas da área delimitada:

Número de mapas anexados – 1

Anexo

Delimitação da área de produção



SIMBOLOGIA

Limite de Distrito	-----
Limite de Concelho	————
Limite de Freguesia	
Limite de Região Determinada	————
Sede de Distrito	⊙
Sede de Concelho	•