

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
DO “GRACIOSA”**

DEZEMBRO 2022

1. NOME E TIPO:

1.1. Nome(s) a Registrar

“GRACIOSA”

Nacionalidade: Portugal

1.2. Tipo de Indicação Geográfica

Denominação de Origem Protegida (DOP)

2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

Vinho

Vinho licoroso

Vinho espumante

3. DESCRIÇÃO DOS VINHOS

Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos

Características organolépticas:

Vinhos

Branco

De cor amarelo-pálida a amarelo definido, os vinhos apresentam aroma com algum citrino e notas iodadas e um pouco de fruta tropical, na boca, com salinidade e mineralidade evidentes, de acidez marcada e álcool moderado, terminando de forma fresca.

Vinhos Licorosos

Branco

Apresentam uma cor âmbar a acastanhada com reflexos dourados e ao nível aromático caracteriza-se pelas suas notas de frutas de caroço, podendo também revelar notas de mel, caramelo e especiarias. Fruto de estágio em barricas, podem estar presentes aromas de evolução, tostado e fumado.

De sabor rico, entre o seco e o meio doce, com acidez e salinidade presente, frutado (fruta de caroço), podendo também ter notas de frutos secos, mel, caramelo e especiarias.

Vinhos Espumantes

Branco

De cor amarelo definido ou amarelo-pálida, os vinhos espumantes brancos apresentam aroma com algum citrino e notas iodadas e um pouco de fruta tropical. De bolha fina e persistente, na boca, apresentam-se frutados e minerais, com notas salinas e de acidez marcada, terminando de forma fresca.

Características analíticas:

Quadro 1 – Características analíticas gerais dos produtos vitivinícolas com DO Graciosa

Características analíticas gerais			
<u>Parâmetro/tipo de produto:</u>	<u>Vinho</u>	<u>Vinho licoroso</u>	<u>Vinho espumante</u>
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):	10,5	16	11,5
Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro)	46,6		
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18	30	18
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	Vinhos com menos de 5 g/l de açúcares: 200 Vinhos com ou mais de 5 g/l de açúcares: 250	Vinhos com menos de 5 g/l de açúcares: 150 Vinhos com ou mais de 5 g/l de açúcares: 200	185

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

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS

a) Práticas enológicas:

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos – condução e solos

Descrição da prática:

Os produtos vitivinícolas com DO Graciosa devem provir de vinhas estremes que podem ser conduzidas no chão, em taça ou cordão.

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com a DO Graciosa devem estar ou ser instaladas em solos pardo ândicos, normais e pouco espessos, e solos rególicos derivados de rochas basálticas ou de materiais piroclásticos assentes sobre rocha basáltica a pouca profundidade.

2. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos – Práticas tradicionais

Descrição da prática:

Na elaboração dos produtos vitivinícolas com DO Graciosa são seguidos os métodos e práticas enológicas tradicionais legalmente autorizadas.

3. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos – TAV natural

Descrição da prática:

Os mostos devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

4. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos Espumantes - TAV natural

Descrição da prática:

Os mostos destinados aos vinhos base para espumante devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 9 % vol.

5. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos Licorosos – TAV natural

Descrição da prática:

Nos vinhos licorosos, os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência no mínimo de 12 % vol.

6. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos - castas

Descrição da prática:

Na produção dos Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos com DOP Graciosa, 85% do volume total do mosto deve provir das castas identificadas no Quadro nº 2 (Castas Principais); o remanescente do volume total do mosto pode provir das castas constantes do Quadro nº 3 (Castas Secundárias).

7. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinhos Licorosos - estágio

Descrição da prática:

O vinho licoroso DO Graciosa só pode ser engarrafado após um estágio mínimo de 36 meses.

b) Rendimentos máximos:

Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos

O rendimento máximo para os produtos vitivinícolas com DO Graciosa é de 70 hectolitros por hectare.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Graciosa abrange, no concelho de Santa Cruz, as freguesias de Santa Cruz, Guadalupe, Praia e Luz, em áreas de altitude igual ou inferior a 150 m.

6. PRINCIPAIS CASTAS

Quadro 2- Castas que representam, pelo menos, 85% do loteamento de um produto DO Graciosa

Código	Nome Principal	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT50218	Arinto dos Açores	Terrantez da Terceira	Branco
PRT50317	Verdelho		Branco
PRT50216	Terrantez do Pico		Branco

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Estes elementos aplicam-se aos Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos

Fatores naturais

A área geográfica da DO Graciosa, que coincide geograficamente com a ilha Graciosa ocupa uma área aproximada de 61 km², com 12,5 km de comprimento e 7,5 km de largura máxima. Situada no extremo noroeste do Grupo Central do arquipélago dos Açores, a ilha Graciosa é a menos montanhosa das ilhas açorianas, atingindo 402 metros de altitude máxima.

A sua orografia característica potencia uma menor retenção de nuvens, o que faz com que, comparativamente com as restantes ilhas do arquipélago, registe menores níveis de pluviosidade e de humidade relativa, condições vantajosas ao cultivo da vinha e à produção de vinhos com identidade própria.

O clima é temperado marítimo, com temperaturas amenas que variam desde os 16° C aos 26° C no Verão. Devido à influência da Corrente do Golfo, as temperaturas do mar são igualmente amenas e situam-se em média entre os 14 e os 22 ° C.

Em média, registam-se diariamente cerca de 3 a 4 horas de incidência solar no inverno e cerca de 7 a 8 horas no verão. A humidade relativa média anual é de cerca de 75%.

A chuva é regular durante todo o ano, sendo, regra geral, mais constante e forte no inverno. Nos meses de maior precipitação (entre outubro e março) a precipitação média mensal ultrapassa os 100 mm, sendo cerca de 20 o número médio mensal de dias com chuva.

Resultado do confronto de massas de ar atlânticas, o vento é um elemento climático relevante, devido à humidade e salinidade que transporta.

Os solos são de origem vulcânica, predominantemente derivados de rochas basálticas, com alguma evolução, apresentando embora ainda alguma quantidade de elementos grosseiros (pedregosidade).

Fatores humanos

Com histórica vocação agrícola e rural, a Graciosa exportava já no século XVI diversos produtos agrícolas, dentre os quais o vinho, mantendo-se este, ao longo de muitos anos, como uma produção de reconhecido interesse económico.

As vinhas são plantadas em locais naturalmente abrigados da influência marítima ou então são protegidas por ação do Homem, assumindo esta um carácter diferenciador: as parcelas onde se plantam as vinhas, de forma a garantir a sua proteção aos ventos atlânticos, são construídas pela retirada de pedras de lava até se encontrar terra, delimitando-se, com elas, as parcelas - as "curraletas" - por meio de muros, o que confere grande singularidade à paisagem. Como resultado da regularidade do seu relevo, estas estruturas apresentam-se geometricamente bem organizadas.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica:

Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos

Os Vinhos, Vinhos Licorosos e Vinhos Espumantes com DO Graciosa apresentam mineralidade e a salinidade como atributos relevantes e distintivos.

Os Vinhos, Vinhos Licorosos e Vinhos Espumantes com DO Graciosa são frescos e de aromas frutados, apresentando-se com acidez marcada, notas minerais e álcool moderado.

Relação com a área geográfica:

A maior evolução dos solos da Graciosa, que apresentam pouca quantidade de elementos grosseiros (pedregosidade), potenciadores da reflexão do calor e conseqüentemente da maturação das uvas é fator relevante para uma maturação suave e origina Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos frescos, apresentando-se, comparativamente aos vinhos de outras ilhas, ligeiramente mais ácidos e menos alcoólicos.

Os níveis elevados de pluviosidade e humidade do ar contribuem para as maturações suaves e com teores de açúcares relativamente baixos nas uvas, traduzindo-se em vinhos de teor alcoólico moderado e de acidez relevante.

A influência dos solos vulcânicos, conjugada com a forte influência atlântica originada pela insularidade, atribuem aos produtos vitivinícolas com DO Graciosa as suas características de mineralidade e salinidade.

O fator humano, preservando a tradição secular, reflete-se na construção das parcelas (curraletas), essenciais na proteção das videiras à exposição aos ventos atlânticos e na criação das melhores condições vegetativas para as vinhas e assegura condições para a maturação suave das uvas, garantindo o equilíbrio aromático dos Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos produzidos. A eleição muito restrita das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica constitui um elemento determinante e diferenciador das características qualitativas dos vinhos da área geográfica (Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos) e reflete o saber-fazer da tradição.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Título: Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos

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.

9. CASTAS SECUNDÁRIAS

Quadro 3 - Castas que representam, no máximo, 15% do loteamento de um produto DO Graciosa

Código	Nome Principal	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT52913	Galego Dourado		Branco

PRT52512	Malvasia Fina	Boal	Branco
----------	---------------	------	--------

10. OUTRAS INFORMAÇÕES

10.1 DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

Nome e título do requerente: Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional dos Açores
Estatuto jurídico: Órgão deliberativo da associação de direito privado de carácter interprofissional (Entidade de Gestão)
Nacionalidade: Portugal
Endereço: Rua Conselheiro Terra Pinheiro
9950-329 Madalena
Pico
Telefone: +351 292623605
Email: info@cvracores.pt

10.2 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) eletrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

10.3 DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS:

-

10.4 DADOS RELATIVOS À AUTORIDADE COMPETENTE:

Nome da 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(s) eletrónico(s): presidencia@ivv.gov.pt

10.5 DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:

Comissão Vitivinícola Regional dos Açores
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de Certificação)
Rua Conselheiro Terra Pinheiro
9950-329 Madalena, Pico
Telefone: +351 292 623 605
Fax: +351 292 623 606
Endereço eletrónico: controlo@cvracores.pt
Nacionalidade: Portugal

10.6 MENÇÕES TRADICIONAIS

Alínea a)
Denominação de origem (D.O.)
Denominação de origem controlada (D.O.C.)

Alínea b)

As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

10.7 ÁREA NUTS

PT2

Região Autónoma dos Açores

PT20

Região Autónoma dos Açores

PT200

Região Autónoma dos Açores

PT PORTUGAL

10.8 MATERIAL DE APOIO

a) Caderno de especificações

Nome do processo: DO Graciosa

b) Decisão nacional de aprovação: Portaria n.º 30/2019 de 2 de maio.

Define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem (DO) «Graciosa»

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

