



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

Palmela

1.2. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem Protegida/Indicação Geográfica Protegida

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho branco, tinto e rosé ou rosado

Vinho frisante

Vinho espumante

Vinho licoroso

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Os vinhos com direito à DO Palmela devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

Vinho branco — 10,5 % vol.;

Vinho tinto — 11,5 % vol.;

Vinho rosado — 10 % vol.;

Vinho frisante — 10 % vol.;

Vinho espumante — 10 % vol.;

Vinho licoroso — 16 % vol.

3.2 Características Organolépticas

Nos vinhos tintos, a casta Castelão, tem de representar no mínimo 66,7% do mosto e os vinhos são geralmente encorpados, de cor granada intensa e aroma cheio onde predominam os frutos vermelhos e compotas, com laivos de frutos secos e especiarias. Com o envelhecimento amaciam, tornando-se mais finos.

Os vinhos brancos, de cor amarelo citrino, são elaborados com predominância da casta Fernão-Pires, têm uma boa estrutura e apresentam aromas elegantes e bastante frutados que aliado ao sabor fresco e acidez bem estruturada conferem identidade muito própria.

Os vinhos rosados têm no geral uma cor rosa viva “Pink”, apresentam aroma intenso a lembrar frutos vermelhos, morangos e groselhas, boa acidez na boca, equilibrado, final refrescante e elegante.

Os vinhos frisantes e espumantes são bastante equilibrados, com boa persistência e sabor fresco.

Os vinhos licorosos também bem equilibrados, apresentam geralmente uma cor âmbar mais carregada, com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, mas com sabor fresco.

Os vinhos licorosos são bastante equilibrados e com boa persistência, apresentam geralmente uma cor âmbar mais carregada, com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, mas com sabor fresco.

Os vinhos rosados, vinhos base para vinho frisante, vinhos espumantes e vinhos licorosos são elaborados a partir das castas aptas, sem restrição de percentagem mínima

4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrições pertinente à vinificação:

Os mostos destinados aos vinhos aptos ao uso da DO Palmela devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

Vinho branco, rosado e frisante — 10 % vol.;

Vinho tinto — 11 % vol.;

Vinho base para vinho espumante — 9,5 % vol.;

Vinho licoroso — 12 % vol.

b) Prática enológica específica:

O vinho frisante e o vinho espumante devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO Palmela, em que o dióxido de carbono que contém resulte de uma segunda fermentação e respeite o disposto na legislação aplicável.

O vinho licoroso com direito à DO Palmela deve ser elaborado a partir de mosto de uvas que reúna condições para poder dar origem à DO Palmela em início de fermentação, ao qual foi adicionado álcool vínico neutro com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 96 % vol., ou destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 52 % vol., e inferior ou igual a 86 % vol., desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.

c) Práticas culturais:

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos DO Palmela devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade superior.

Os vinhos devem provir de vinhas com pelo menos três anos de enxertia, ou de dois anos se se tratar de enxertos prontos, ou do próprio ano no caso de reenxertia, ficando sujeitas ao controlo da entidade certificadora.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos DO «Palmela» devem estar, ou ser, instaladas em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:

- a) Regossolos psamíticos;
- b) Solos calcários pardos e vermelhos de arenitos, argilas e argilitos;
- c) Solos litólicos não húmicos de materiais arenáceos, pouco consolidados;
- d) Solos podzolizados de areias e arenitos

4.2. Rendimentos máximos

120 hl por hectare

5. Área delimitada

A área geográfica de produção dos vinhos DO Palmela abrange:

- O município do Montijo;
- O município de Palmela;



- O município de Setúbal,
- Do município de Sesimbra, a freguesia de Sesimbra (Castelo).

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com direito a DO Palmela são as que constam do quadro seguinte:

PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT52316	Antão-Vaz		B
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT52915	Moscatel-Galego-Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT40705	Moscatel-Graúdo	Moscatel-de-Setúbal	B
PRT52213	Loureiro		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT50518	Merlot		T
PRT51314	Roupeiro-Branco		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT52715	Viosinho		B
PRT54024	Petit -Verdot		T
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT54005	Moscatel-Galego-Roxo	Moscatel-Roxo	R
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT53212	Semillon		B
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT41609	Tannat		T
PRT51906	Tinta-Miúda		T
PRT53307	Tinto-Cão		T
PRT52803	Bastardo	Graciosa	T
PRT53106	Castelão	Periquita	T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T

7. Descrição das relações

7.1. Vinho com direito à DO «Palmela»

Elementos relativos à área geográfica:

A Península de Setúbal engloba um extenso território situado a Sul de Lisboa e abraçado pelos estuários dos rios Tejo e Sado.

No final do século XX, durante as últimas escavações arqueológicas realizadas em Almada, no estuário do rio Tejo, foram encontradas grainhas de uvas que foram datadas do século VIII a.C.. As investigações históricas e arqueológicas então efetuadas levam a crer que foi através dos rios Tejo e Sado que os Fenícios introduziram a cultura da vinha, o consumo de vinho e azeite que trocavam por metais preciosos.

Em pesquisas arqueológicas recentes foram descobertos ainda, na Península de Setúbal, artefactos fenícios, gregos e romanos associados à cultura e consumo do vinho. Alguns objetos foram datados do século V a.C..

Nos últimos anos já foram descobertos mais de mil pés de *Vitis Silvestris* no vale do Sado o que reforça a teoria da ancestralidade do plantio da vinha nesta região.

O clima desta região pode considerar-se misto, subtropical e mediterrânico/marítimo, com baixos índices de pluviosidade e amplitudes térmicas médias, sendo influenciado pela proximidade do mar, bacias hidrográficas do Sado e Tejo, e características do relevo da serra da Arrábida.

Os solos da região são, na sua grande maioria, de textura ligeira (arenosa) com uma relativa heterogeneidade, encontrando-se em curtas áreas variações na textura (manchas de solo) com agregação nula ou muito reduzida.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos DO Palmela devem estar ou ser, instaladas em solos com as características indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:

Regossolos psamíticos; Solos calcários pardos e vermelhos de arenitos, argilas e argilitos; Solos litólicos não húmicos de materiais arenáceos, pouco consolidados; Solos podzolizados de areias e arenitos.

Dados sobre o produto:

Os vinhos tintos são geralmente encorpados, de cor granada intensa e aroma cheio onde predominam os frutos vermelhos e compotas, com laivos de frutos secos e especiarias. Com o envelhecimento amaciam, tornando-se mais finos.

Os vinhos brancos, de cor amarelo citrino, têm uma boa estrutura e apresentam aromas elegantes e bastante frutados que aliado ao sabor fresco e acidez bem estruturada, conferem identidade muito própria; os vinhos rosados têm no geral uma cor rosa viva “pink”, apresentam aroma intenso a lembrar frutos vermelhos, morangos e groselhas, boa acidez na boca, equilibrado, final refrescante e elegante.

Os vinhos frisantes e espumantes são bastante equilibrados, com boa persistência e sabor fresco.

Os vinhos licorosos também bem equilibrados, apresentam geralmente uma cor âmbar mais carregada, com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, mas com sabor fresco.

Nexo causal:

A cultura da vinha na região tem um passado longínquo, admitindo-se que tenha sido introduzida na Península Ibérica – Vale do Tejo e Sado (em cerca de 2000 a.C.) – pelos tartéssios, que estabeleceram negociações comerciais com outros povos permutando diversos produtos, entre os quais o vinho.

Posteriormente, os fenícios (cerca do séc. X a.C.), ao estabelecerem feitorias comerciais no nosso território, apoderaram-se deste comércio, mas é com a chegada dos gregos à Península Ibérica no séc. VII a.C. que a viticultura se desenvolve, passando a ser dada particular atenção à arte de fazer vinho.

Crê-se, no entanto, terem sido os celtas que, no séc. VI a.C., introduziram na Península as variedades de videira que então cultivavam, implementando também as técnicas de tanoaria, indispensáveis à produção e ao comércio do «escoamento do vinho».

Com a romanização da Península – consolidada em 15 a.C. – incrementa-se a cultura da vinha, não só com a introdução de novas variedades mas, também, com a modernização e o aperfeiçoamento de certas técnicas de cultivo, entre elas a poda.

A Vila de Palmela, recebeu o seu primeiro foral em 1185 atribuído por D. Afonso Henriques, onde se mencionava a vinha e o vinho da região, tendo doado o castelo de Palmela aos Cavaleiros de Santiago. Seguiram-se, depois, várias conquistas e reconquistas entre cristãos e muçulmanos, tendo Palmela sido definitivamente recuperada no reinado de D. Sancho I.

Em 1323, D. Dinis eleva Palmela à categoria de Vila. No ano de 1423, D. João I ordena a construção de um convento mestral para os "Freires de Santiago" e, em 1443, a Sede da Ordem Religiosa Militar de Santiago de Espada instala-se no Castelo de Palmela, até à extinção das Ordens Militares ocorrida em 1834.

A permanência desta Ordem Religiosa Militar foi de primordial importância a vários níveis – político, militar e simbólico – dado que, os seus objetivos, para além da vertente religiosa, promoviam o fomento do povoamento, a defesa do território e a conquista de novos espaços territoriais.

A 1 de Junho de 1512, D. Manuel I concede um novo foral à Vila.

Em 1755, o terramoto que trouxe a devastação a Lisboa, deixou também as suas marcas em Palmela.

Desde finais do séc. XIX, figuras importantes marcaram a economia agrícola da vinha no concelho de Palmela. Alguns produtores de vinho destacaram-se na literatura vinícola, merecendo o reconhecimento nacional e europeu através da atribuição de prémios e medalhas de qualidade.

José Maria dos Santos é, neste caso, a personalidade mais importante que marcou, a partir de finais de oitocentos, a paisagem agrícola do concelho de Palmela. Instalou, no Pinhal Novo, um «mundo vinícola», adquirindo novas parcelas de terreno que arroteou e cultivou utilizando os métodos mais modernos.

Ficou conhecido como o proprietário da maior vinha do mundo, plantada no Poceirão, que ocupava uma área de 2400 hectares, com 6 milhões de cepas, produzindo anualmente entre vinte a trinta mil pipas de vinho.

Já na entrada do séc. XX, outro destacado membro se afirmou no concelho de Palmela como «empresário modelo», proprietário da mais moderna adega de Portugal naquela época. Falamos de D. Gregório Gonzalez Briz e da Adega de Algeruz, unidade industrial única distinguida por estar apetrechada com o mais moderno sistema tecnológico de vinificação da época. Neste momento, o espaço da Adega de Algeruz é dedicado à história do património vitivinícola do concelho, nele estando instalado o Núcleo Museológico do Vinho e da Vinha.

O Concelho de Palmela foi extinto em 1855, sendo então integrado no de Setúbal (atual capital de distrito). Só a 8 de Novembro de 1926 o Concelho foi de novo restaurado, iniciando-se então uma nova etapa da sua história – dois anos mais tarde, criam-se três novas freguesias: Pinhal Novo, Quinta do Anjo e Marateca.



Atualmente constituído por cinco freguesias – Palmela, Marateca, Quinta do Anjo, Pinhal Novo e Poceirão (criada em 1988) –, o Concelho abrange uma área de 462 km² onde vivem cerca de 55 000 habitantes.

A excelente e comprovada qualidade dos vinhos desta região advém da simbiose perfeita entre vários factores, tais como, o clima (salientando os vários microclimas existentes), as castas implantadas no terreno e os tipos de solo, que definem o “terroir” desta região e permitem assim obter produtos de características únicas.

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.

A elaboração dos vinhos com direito a denominação de origem deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.

O Controlo e a certificação são efectuados pela CVR respectiva.

8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem;
- Marca obrigatória registada, mas não exclusiva para a DO



II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	Não
Nome utilizado tradicionalmente	Não
Língua do pedido	Português
Base jurídica para a transmissão	Artigo 107.º do Regulamento n.º 1308/2013, de 17 de dezembro
O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com:	Artigo 20.º, n.º 2 do Regulamento n.º 607/2009, de 14 de julho.

2. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: 26, Rua Padre Manuel Caetano - 2950-253 PALMELA
Portugal
Telefone: 35121 233 71 00
Telecopiadora: 35121 233 71 08
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

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
Telecopiadora: 351213561225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt



c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: 26, Rua Padre Manuel Caetano - 2950-253 PALMELA
Portugal
Telefone: 35121 233 71 00
Telecopiadora: 35121 233 71 08
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

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
Telecopiadora: 351213561225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal (CVRPS)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: 26, Rua Padre Manuel Caetano - 2950-253 PALMELA
Portugal
Telefone: 35121 233 71 00
Telecopiadora: 35121 233 71 08
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

3. Menções tradicionais

3.1. Vinho

a) DOC “Denominação de Origem Controlada” ou “DOC”

b) Menções complementares:
“Branco”, “Tinto” e “Rosado”/“Rosé”;

Menções tradicionais:

Superior,

Super reserva

Reserva velha (ou grande reserva)

Reserva



Garrafeira
Escolha
Colheita Seleccionada

4. Zonas NUTS

PT170 Área Metropolitana de Lisboa
PT17 Área Metropolitana de Lisboa
PT1 CONTINENTE
Portugal

5. Uvas de Vinho Secundárias

-

6. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo:

b) Decisão nacional de aprovação: Portaria n.º 783/2009, de 24 de julho, alterada pela Portaria n.º 178/2014, de 11 de setembro

Nome do processo: DO Palmela

Referência jurídica:

c) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria n.º 239/2012, de 9 de agosto, alterada pelas Portarias n.ºs 342/2013, de 22 de novembro, 255/2014, de 9 de Dezembro e 322/2015, de 1 de outubro

d) **Mapas da área delimitada:**

Nome do processo:



Descrição: «Palmela»

7. Ligação para o caderno de especificações

8. Ligação com o e-Bacchus

«Palmela»