



## Caderno de Especificações

### I – Documento Único

---

#### 1. Nome e tipo

##### 1.1.

##### 1.2. Nome(s) a registar

Távora-Varosa

##### 1.3. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem Protegida

#### 2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho branco, tinto, rosado ou rosé

Vinho espumante branco, tinto, rosado ou rosé

#### 3. Descrição do Vinho

---

##### 3.1. Características do Produto (analíticas)

Os vinhos com direito à DO Távora -Varosa devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinhos tintos — 11,5 % vol.;
- b) Vinhos brancos e rosados — 11 % vol.;
- c) Vinhos espumantes — 11 % vol.

---

##### 3.2 Características Organolépticas

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos no Estatuto e Regulamento interno.

a) Limpidez: O vinho branco e tinto deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino.

b) Cor: O vinho branco deve apresentar cor citrino clara e o amarelo claro. O vinho tinto apresenta geralmente a cor rubi aberta, que com o envelhecimento evolui para um tom acastanhado.



c) Aroma e Sabor: Os vinhos da zona de Távora são mais frescos que os da zona de Varosa mas naturalmente ácidos. Os brancos são normalmente suaves, muito frescos, frutados com aroma e sabor citrinos.

Os vinhos brancos apresentam-se com uma natural acidez e aroma intenso, com um carácter citrino, brilhante e fresco, que permitem realçar a sua qualidade, tratando-se de uma região por excelência onde o vinho branco encontra condições únicas para se elevar ao mais alto patamar de qualidade.

Os vinhos tintos são abertos, frescos, menos encorpados e pouco acídulos e vão buscar essa delicadeza no aroma e nobreza do corpo, alcançando excelentes aromas com o tempo. Nas freguesias mais a norte da região Távora-Varosa, devido à sua proximidade com a região do Douro, os vinhos tintos adquirem um especial carácter, estrutura e singularidade, que impressionam o consumidor mais exigente.

Os vinhos espumantes são fáceis de beber, evoluem muito bem e têm boa longevidade; com uma pressão entre os 5 e os 7 bares, conseguem manter/conservar essa pressão até 2 anos, em garrafa.

---

#### 4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

---

##### 4.1. Práticas enológicas essenciais

###### a) Restrições pertinentes à vinificação:

Os mostos destinados aos vinhos com direito à DO Távora -Varosa devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinhos tintos - 10,5 % vol.;
- b) Vinhos brancos e rosados - 10 % vol.;
- c) Vinho base para espumantes - 10 % vol

###### b) Prática enológica específica:

Os vinhos espumantes brancos, tintos e rosados produzidos na região e que usufruam da DO Távora -Varosa, integram a categoria dos vinhos espumantes com direito à designação DOP, desde que:

- a) Tenha sido seguido na sua preparação o método clássico de fermentação em garrafa;
- b) O vinho base utilizado satisfaça as exigências relativas à DO Távora-Varosa
- c) Antes da adição do licor de expedição, o vinho deve ter tido um estágio mínimo em garrafa de nove meses

###### c) Práticas culturais:

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO Távora -Varosa devem estar, ou ser instaladas, nos seguintes tipos de solo e com exposição adaptada à produção destes vinhos: solos litólicos não húmicos de granitos e de migmatitos; solos de transição e solos

mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos metamorfizados ou gneisses, apresentando no geral elevada acidez.

Os vinhos com DO Távora -Varosa devem provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia, estremes, em forma baixa, em taça ou cordão.

#### 4.2. Rendimentos máximos

Vinhos tintos: 80 hl /ha

Vinhos brancos e rosados: 90 hl/ha

---

#### 5. Área delimitada

A área geográfica de produção dos vinhos com direito à DO Távora -Varosa abrange:

- Do município de Armamar, as freguesias de Cimbres, Goujoim, da União de Freguesias de Aricera e Goujoim, Queimada, Queimadela, Santa Cruz, São Cosmado, União das Freguesias de São Romão Santiago e Tões da freguesia de Armamar;
- Do município de Lamego, as freguesias de Britiande, Cepões da União de Freguesias de Cepões, Meijinhos e Melcões, Ferreirim, Lalim, Vila Nova de Souto de El -Rei e a parte da freguesia de Várzea de Abrunhais que não pertence à Região Demarcada do Douro;
- Do município de Moimenta da Beira, as freguesias de Arcozelos, Baldos, Castelo, Moimenta da Beira, União das Freguesias de Paradinha e Nagosa, Rua e Vilar;
- Do município de Penedono, as freguesias de Póvoa de Penela e Souto;
- Do município de São João da Pesqueira, Pereiros da União de Freguesias de Vilarouco e Pereiros e a freguesia de Riodades;
- Do município de Sernancelhe, as freguesias de Faia, Ferreirim da União de freguesias de Ferreirim e Macieira, a união das Freguesias de Escurquela e Fonte Arcada, União das Freguesias de Penso e Freixinho, Granjal, União das Freguesias de Sarzeda e Sernancelhe e Vila da Ponte;
- Do município de Tabuaço, as freguesias de Arcos, Granja do Tedo, Longa e Paradela da União das Freguesias de Paradela e Granjinha;
- Do município de Tarouca, as freguesias de União de Freguesias de Gouviães e Ucanha, Granja Nova da União de Freguesias de Granja Nova e Vila Chã da Beira, Mondim da Beira, Salzedas, e União das Freguesias de Tarouca e Dálvares.

---

#### 6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com DO Távora-Varosa são as que constam do quadro seguinte:

PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	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
PRT53511	Chardonnay		B
PRT52412	Cercial		B
PRT51317	Códega-do-Larinho		B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52709	Folgasão		B
PRT51514	Folha-de-Figueira	Dona-Branca	B
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT52112	Gouveio		B
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT53205	Malvasia-Preta		T
PRT53013	Malvasia-Rei		B
PRT52002	Marufo	Mourisco-Roxo	T
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT50518	Merlot		T
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT53708	Pinot-Gris	Pinot-Grigio	R
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT52011	Rabo de Ovelha		B
PRT53209	Riesling		B
PRT52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT50317	Verdelho		B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

---

## 7. Descrição das relações

---

### 7.1. Vinho e vinho espumante com direito à DO «Távora-Varosa»

#### 7.1.1. Localização, história e práticas culturais:

Confinando nalgumas zonas com as terras Durienses, destaca-se, pela qualidade superior dos seus vinhos, a região que deu origem ao reconhecimento da DOC “Távora-Varosa” que embora seja uma região de pequena dimensão, e todavia muito relevante na produção de espumantes, também nela se produzem vinhos brancos frescos e tintos suaves.

A região que fica situada no sopé das encostas da Serra da Nave, entre os rios Paiva e Távora, apresenta vestígios de ocupação humana desde a proto-história e por ela passaram Romanos, Suevos e Visigodos, tendo sido escolhida pelos Monges de Cister para aí construírem alguns dos mais belos exemplares arquitetónicos cistercienses como é o caso do Mosteiro de S. João de Tarouca, o primeiro da Península Ibérica, construído no século XII.

Há nesta região da DO “Távora-Varosa” uma evidente correlação entre os produtos vínicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região.

#### 7.1.2. O relevo e clima:

Com condições edafo-climáticas únicas, nesta região, os solos são predominantemente graníticos e pobres em calcário, por vezes xistosos com erosão acentuada e ácidos e bastante pobres em matéria orgânica.

O clima é temperado continental e seco, com Invernos rigorosos (muito frios e húmidos), fazendo com que esta região seja privilegiada na produção de vinho.

As vinhas, geralmente, encontram-se instaladas a grande altitude (entre os 500 e os 800 metros) e expostas a sul.

O binómio clima/solo fazem desta região uma das mais apropriadas a nível nacional, para a produção de vinhos e em particular dos vinhos espumantes.

#### 7.1.3- Fatores naturais e humanos

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos vínicos com direito à DO «Távora-Varosa» em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem e outras variedades de introdução relativamente recente, de valor reconhecido que reforçam a importância vitivinícola desta região.

As práticas culturais são manuais e executadas em condições extremas. As podas realizam-se geralmente entre Dezembro e Janeiro, mas quando as vinhas estão expostas a geadas, é mais tardia.

A vindima inicia-se geralmente na região de Varosa e cerca de 15 dias mais tarde, em Távora. O binómio clima/solo fazem desta região uma das mais apropriadas, a nível nacional, para a produção de vinhos e em particular dos vinhos espumantes.



---

## 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 à denominação de origem deve ocorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.

É permitida a elaboração de vinhos com DO Távora-Varosa, a partir de uvas produzidas na área geográfica da região e vinificadas fora dela, mediante autorização, caso a caso, da entidade certificadora desde que cumulativamente estejam reunidas as seguintes condições:

- a) O local de vinificação esteja situado a uma distância não superior a 15 quilómetros em relação ao limite da DO Távora-Varosa;
- b) Haja parecer favorável da entidade certificadora da região limítrofe envolvida onde as uvas vão ser vinificadas

Os vinhos com denominação de origem só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto e/ou sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua denominação de origem e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.

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 Távora-Varosa  
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.  
Casa do Paço - Dalvares  
3610-013 Tarouca  
Telefone: (+ 351 )254 679 000 / 254 679 001  
Fax: (+351) 254 079 002  
E-mail: [geral@cvrtavora-varosa.pt](mailto:geral@cvrtavora-varosa.pt)

### b) Dados relativos ao intermediário:

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.  
Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, 5  
1250-165 Lisboa  
Portugal  
Telefone: (+351)213 506 700  
Telecopiadora: (+351) 213 561 225  
Endereço(s) electrónico(s): [info@ivv.min-agricultura.pt](mailto:info@ivv.min-agricultura.pt)

### c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola Regional Távora-Varosa  
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.  
Casa do Paço - Dalvares  
3610-013 Tarouca  
Telefone: (+351) 254 679 000 / 254 679 001  
Fax: (+351) 254 079 002  
E-mail: [geral@cvrtavora-varosa.pt](mailto:geral@cvrtavora-varosa.pt)



**d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes**

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

Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, 5

1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: (+351)213 506 700

Telecopiadora: (+351) 213 561 225

Endereço(s) electrónico(s): [info@ivv.min-agricultura.pt](mailto:info@ivv.min-agricultura.pt)

**e) Informações sobre os organismos de controlo**

Comissão Vitivinícola Regional Távora-Varosa

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Casa do Paço - Dalvares

3610-013 Tarouca

Telefone: (+351) 254 679 000 / 254 679 001

Fax: (+351) 254 079 002

E-mail: [geral@cvrtavora-varosa.pt](mailto:geral@cvrtavora-varosa.pt)

---

**3. Menções tradicionais**

---

**3.1. Vinho**

a) Denominação de Origem ou DO/Denominação de Origem Controlada ou DOC

b) Menções complementares:

“Branco”, “Tinto” e “Rosado”/“Rosé”;

Menções tradicionais:

Vinho:

“Clarete”

“Vinho de missa”

“Vinho com agulha”

“Vinho novo”

“Velho”

“Escolha”

“Superior”

“Reserva”

“Colheita seleccionada”

“Garrafeira”

“Colheita Tardia”

“Reserva”

“Super-reserva ou Extra - reserva”



“Velha Reserva” ou “Grande Reserva”  
“Colheita Seleccionada”

Vinho espumante:

“Reserva”  
“Superior”

Menções a certos métodos de produção:

-

---

#### 4. Zonas NUTS

---

PT11D Douro  
PT11 Norte  
PT1 CONTINENTE  
Portugal

---

#### 5. Uvas de Vinho Secundárias

---

-

---

#### 6. Material de Apoio

---

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: DO Távora-Varosa

b) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: Região vitivinícola Távora-Varosa

Referência jurídica: Portaria n.º 151/2012, de 18 de maio

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 26/2017, de 13 de janeiro.