

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
DO “BEIRA INTERIOR”**

PDO – PT – A1546 – AM01

FEVEREIRO 2023

1. NOME E TIPO

1.1. Nome (s) a registar

«Beira Interior»

Sub-regiões:

«Castelo Rodrigo»

«Cova da Beira»

«Pinhel»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem Protegida (DOP)

2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

Vinho

Vinho licoroso

Vinho espumante de qualidade

3. DESCRIÇÃO DOS VINHOS

Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso

Características organoléticas:

Vinho

Branco

Os vinhos brancos apresentam cor citrina ou amarelo-palha, de média intensidade. Aroma médio com típico domínio de fruta cítrica e branca. Presença de notas minerais e vegetais, em equilíbrio com fruta tropical e de caroço, evidenciando leve presença floral. Boca de alongamento e corpo médios, frescos, com notas ácidas em equilíbrio com o álcool.

Rosados

Os vinhos rosados apresentam-se em tons de vermelho, vermelho-cereja ao rosa-claro, límpido e brilhante. Nos aromas predominam os frutos vermelhos, com notas florais evidentes em vinhos jovens. De sabor frutado, a frutos vermelhos, também com notas minerais. São frescos e acídulos, de teor alcoólico equilibrado.

Tintos

Os vinhos tintos apresentam uma cor de intensidade média com tons de vermelho-cereja e violeta, límpidos e brilhantes. Aromas a especiarias e frutos vermelhos, com notas minerais. A sua estrutura apresenta-se média a elevada, amadurecendo lentamente, originando vinhos com taninos evidentes (moderados a marcados), finos e persistentes. Secura e adstringência em equilíbrio com o álcool e as notas doces.

Vinho Licoroso

Apresenta-se com cor desde o vermelho-cereja a granada, de média intensidade, ganhando tons mais abertos e reflexos dourados quando mais velhos. Aromas a fruta cítrica, com mel e frutos secos, quando mais velhos. De frescura marcante, e acidez média a elevada, são bastante equilibrados e com boa persistência.

Vinho Espumante de Qualidade

Branco

De cor branco-esverdeado a amarelo-palha, de aspeto límpido e bolha fina e persistente.

Apresenta aromas primários a frutas brancas e tropicais. Sabor frutado, ácido e fresco, com mineralidade presente. Eventualmente com notas de envelhecimento, sobressaindo a maçã madura e os frutos secos. Boa persistência final.

Tintos

Apresenta-se com cores desde o vermelho vivo a rubi e aspeto límpido, evidenciando bolha fina e persistente.

De aromas primários a frutos vermelhos e sabor frutado, ácido e fresco, com mineralidade relevante. Boa persistência final.

Rosados

Apresenta-se com cores desde o vermelho-cereja a rosa-claro, com aspeto límpido e bolha fina e persistente. De aromas primários a frutos vermelhos e sabor frutado, ácido e fresco, com mineralidade presente. Boa persistência final.

Características analíticas:

Os vinhos com a DO «Beira Interior» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho tinto - 12% vol.;
- b) Vinho tinto com o designativo palhete - 11,5% vol.;
- c) Vinho tinto com o designativo clarete - 11,5% vol.;
- d) Vinho branco e rosado - 11% vol.;
- e) Vinho tinto com direito à menção «Seleção» - 13% vol.;
- f) Vinho branco com direito à menção «Seleção» - 12% vol.;
- g) Vinho espumante de qualidade - 11% vol.;
- h) Vinho licoroso – min 15% vol. e max. 20% vol.

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

4. PRÁTICAS VINÍCOLAS

a) Prática enológica específica:

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso - condução e solos

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à DO Beira Interior devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão.

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à DO Beira Interior 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:

Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos metamorfizados e gneisses;

Solos mediterrânicos pardos de xistos ou grauvaques do pré-câmbrico;

Solos litólicos não húmicos de granitos e migmatitos.

2. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho e Vinho Espumante de Qualidade - TAV natural

Os mostos destinados aos Vinhos e Vinhos Espumantes de Qualidade DO Beira Interior devem possuir um título alcoométrico volúmico natural (TAV) mínimo igual ao previsto para o TAV adquirido mínimo.

3. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho licoroso - Elaboração

O vinho licoroso é elaborado a partir de mosto de uvas aptas a produzir DO Beira Interior, em início de fermentação, ao qual é adicionado destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido de 77% vol., no respeito das características estabelecidas na legislação aplicável em vigor, até ao limite de 20% vol. para o título alcoométrico adquirido máximo.

4. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho Espumante de Qualidade - Método

Na preparação dos vinhos espumantes de qualidade com direito à DO «Beira Interior», o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa.

5. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho Espumante de Qualidade – Estágio mínimo

O Vinho Espumante de Qualidade carece de um período mínimo de 9 meses de permanência nas instalações do preparador após a data do engarrafamento para poder ser comercializado.

b) Rendimentos máximos:

Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Beira Interior é fixado em 55 hectolitros por hectare.

5. ZONA GEOGRÁFICA DEMARCADA

A área geográfica de produção DO Beira Interior abrange:

- Do município de Almeida, as freguesias de Almeida, Castelo Bom, a União das Freguesias de Junça e Naves, e Malpartida da União de Freguesias de Malpartida e Vale de Coelha;
- Do município de Figueira de Castelo Rodrigo, as freguesias de Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, Mata de Lobos, Vermiosa, União das Freguesias de Algodres, Vale de Afonso e Vilar de Amargo, União das Freguesias de Almofala e Escarigo, União das Freguesias de Freixeda do Torrão, Quintã de Pêro Martins e Penha de Águia, União das Freguesias do Colmeal e Vilar Torpim e União das Freguesias de Cinco Vilas e Reigada;
- Os municípios de Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas e Penamacor;
- Do município da Guarda, as freguesias de Benespera, Famalicão, Gonçalo, Valhelhas e Vela;
- Do município de Idanha -a -Nova, as freguesias de Aldeia de Santa Margarida, Medelim, Oledo, São Miguel de Acha, e a União das Freguesias de Monsanto e Idanha-a-Velha;
- Do município do Sabugal, as freguesias de Bendada e Casteleiro, e Santo Estêvão da União das Freguesias de Santo Estêvão e Moita;
- Do município de Vila Velha de Ródão, a freguesia com o mesmo nome;
- O município de Pinhel;
- Do município de Celorico da Beira, as freguesias Baraçal, Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego, Maçal do Chão, Minhocal, Ratoeira, União das Freguesias de Açores e Velosa, e Celorico (Santa Maria) e Celorico (São Pedro) da União das Freguesias de Celorico (São Pedro e Santa Maria) e Vila Boa do Mondego;
- Do município da Guarda, as freguesias de Avelãs da Ribeira, Codesseiro, Porto da Carne, Sobral da Serra e Vila Cortês do Mondego;
- Do município de Mêda, as freguesias de Barreira, Coriscada, Marialva, Rabaçal, e Carvalhal e Vale Flor da União das Freguesias de Vale Flor, Carvalhal e Pai Penela;
- Do município de Trancoso, as freguesias de Cogula, Cótimos, Granja, Moimentinha, Póvoa do Concelho, Tamanhos, Valdujo, União das Freguesias de Freches e Torres, União das Freguesias de Vale do Seixo e Vila Garcia, União das Freguesias de Vila Franca das Naves e Feital, União das Freguesias de Vilares e Carnicães e Trancoso (São Pedro) e Souto Maior da União das Freguesias de Trancoso (São Pedro e Santa Maria) e Souto Maior.

6. PRINCIPAIS CASTAS DE UVA

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à DO Beira Interior são exclusivamente as seguintes:

Alfrocheiro (Tinta-Bastardinha)
Alicante -Bouschet
Alicante -Branco
Alvarinho
Aragonez (Tinta-Roriz, Tempranillo)
Arinto (Pedernã)
Arinto -do -Interior

Azal
Baga
Bastardo
Batoca (Alvaraça, Callum)
Bical (Borrado -das -Moscas)
Cabernet-Sauvignon
Caladoc
Camarate
Castelão
Cercial
Chardonnay
Chasselas
Códega-do-Larinho
Encruzado
Fernão-Pires (Maria-Gomes)
Folgasão
Folha -de -Figueira (Dona-Branca)
Fonte-Cal
Gouveio
Grand-Noir
Jaen (Mencia)
Malvasia-Fina
Malvasia-Rei
Marufo (Mourisco-Roxo)
Merlot
Moscatel-Galego-Branco (Muscat-à-Petits-Grains)
Mourisco
Nebbiolo
Petit-Bouschet
Petit-Verdot
Pinot-Noir
Rabigato
Rabo-de-Ovelha
Riesling
Rufete (Tinta-Pinheira)
Sangiovese
Sauvignon (Sauvignon-Blanc)
Semillon
Síria (Roupeiro, Códega)
Syrah (Shiraz)
Tamarez (Molinha)
Tinta-Barroca
Tinta-Carvalha
Tinta-Francisca
Tinta-Negra (Molar, Saborinho)
Tinto-Cão
Touriga-Franca
Touriga-Nacional
Trincadeira (Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta)
Verdejo
Verdelho
Vinhão (Sousão)
Viognier
Viosinho

7. RELAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA

Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso

Elementos relativos à área geográfica:

A área geográfica da DO Beira Interior situa-se no interior centro/norte de Portugal e é a região vitivinícola mais alta de Portugal, com vinhas plantadas entre os 300 e os 750 metros de altitude. A orografia da região é dominada pelas serras da Estrela, Gardunha, Açor, Marofa e Malcata.

A região, no seu extremo norte, ocupa parte da Bacia Hidrográfica dos rios Côa e Águeda; no extremo sul da DO Beira Interior, é ocupada pelas bacias hidrográficas dos rios Zêzere e do Alto Tejo.

Os solos são geralmente pouco férteis e pedregosos, de origem granítica na sua maioria, sendo os restantes essencialmente de origem xistosa, existindo entre o granito e o xisto alguns filões de quartzo.

O clima é continental, caracterizado por invernos frios com temperaturas negativas e rigorosos e verões quentes e secos. A precipitação média anual entre os 400 e os 700 mm/m², encontrando-se, contudo, concentrada nos meses de inverno e primavera, dando normalmente origem a um excesso de água no solo neste período. No verão, por sua vez, quase não chove, apresentando-se os meses de julho e agosto como os mais secos do ano em que o valor médio de precipitação é inferior a 10 mm/m².

Devido à altitude, o verão caracteriza-se ainda por amplitudes térmicas consideráveis, com dias quentes e noites frescas.

Desde a época anterior à romanização, a área geográfica está muito ligada à produção da vinha e do vinho, sendo a presença de lagaretas esculpidas no granito, uma prova inequívoca, que desde essa época, o vinho teve sempre um grande relevo e importância para esta região.

No século XII, as ordens religiosas que se instalam nesta região, são responsáveis pelo assinalável desenvolvimento da vitivinicultura.

As características dos vinhos têm por base a diversidade de castas utilizadas na região e a boa adaptação das mesmas ao clima e aos solos da região, que se traduz no saber-fazer da tradição e de experiências mais recentes.

A área geográfica de produção dos Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos com direito à DO Beira Interior compreende as sub-regiões de Castelo Rodrigo Cova da Beira e Pinhel.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica:

Os Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos vinhos frescos e aromáticos, com mineralidade e acidez relevante.

Relação com a área geográfica:

Os Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO Beira Interior são fortemente influenciados pela altitude.

Nas vinhas em altitude da DO Beira Interior, as temperaturas extremas dos meses de verão são moderadas pelo efeito da altitude. Com a altitude, a atmosfera torna-se menos densa e a pressão atmosférica baixa, pelo que a retenção do calor dos raios solares é menos eficaz, resultando em que, por cada 100 metros de aumento de altitude, a temperatura desce cerca de 0,65° C.

Assim, num clima caracterizado por invernos frios e rigorosos e verões quentes e secos, a altitude é fator decisivo na fase mais crítica de amadurecimento das uvas (meses de julho e agosto) amenizando os choques de calor. Por outro lado, a menor densidade atmosférica determina uma amplitude térmica entre o dia e a noite: noites frescas no verão permitem uma maturação menos apressada e mais equilibrada das uvas, resultando num teor de açúcar mais baixo e permitindo a conservação de um bom nível de acidez natural das uvas, atribuindo uma frescura característica e acidez equilibrada aos Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO Beira Interior.

A maturação lenta das uvas tem ainda uma importância relevante no desenvolvimento dos compostos fenólicos e precursores aromáticos das uvas, o que se traduz em Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos mais aromáticos.

Os solos, de natureza predominantemente granítica, contribuem decisivamente para a mineralidade evidenciada pelos Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO Beira Interior.

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região, dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela mineralidade, acidez e frescura dos vinhos produzidos.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se na eleição das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica, e é decisivo para assegurar a produção de uvas que conferem as características dos Vinhos, Vinhos Espumantes de Qualidade e Vinhos Licorosos da DO Beira Interior.

8. OUTRAS CONDIÇÕES

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

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

É permitida a elaboração de vinhos com denominação de origem Beira Interior a partir de uvas produzidas na área da região da Beira Interior e vinificadas fora dela, mediante autorização, caso a caso, da entidade certificadora, desde que, cumulativamente, estejam reunidas as seguintes condições:

- O local de vinificação esteja situado a uma distância não superior a 10 km em relação ao limite da DO Beira Interior;
- Haja parecer favorável da entidade certificadora da região limítrofe envolvida onde as uvas vão ser vinificadas.

2. Título: Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Licoroso

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.

Marca obrigatória registada no INPI, mas não exclusiva para a DO.

3. Título: Vinho – menção “Seleção”

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Da lista de castas da região, as castas a utilizar na elaboração de vinhos com direito à menção «Seleção» são as que constam na lista abaixo:

Aragonez (Tinta-Roriz, Tempranillo)

Arinto (Pedernã)

Bastardo

Bical (Borrado-das-Moscas)

Malvasia-Fina

Rufete (Tinta-Pinheira)

Síria (Roupeiro, Códega)

Tamarez (Molinha)

Touriga-Nacional

Trincadeira (Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta)

Vinho branco (com direito à menção «Seleção»):

- Carece de um período mínimo de estágio de 6 meses;

- Deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 12% vol.

•Vinho tinto (com direito à menção «Seleção»)

- Carece de um período mínimo de estágio de 12 meses.

- Deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 13% vol.

9. OUTRAS INFORMAÇÕES

9.1. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior

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

Nacionalidade: Portugal

Endereço: Solar do Vinho da Beira Interior

Largo das Freiras
6300-710 Guarda - Portugal
Telefone: + 351 271224129
Telecopiador: +351 271223101
Endereço(s) eletrónico(s): geral@cvrbi.pt

9.2. 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) 213506700
Endereço(s) eletrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

9.3. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS:

-

9.4. 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) 213506700
Endereço(s) eletrónico(s): presidencia@ivv.gov.pt

9.5. DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:

Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior (CVRBI)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de Certificação)
Nacionalidade: Portugal
Endereço: Solar do Vinho da Beira Interior
Largo das Freiras
6300-710 Guarda - Portugal
Telefone: +351 271224129
Telecopiador: +351 271223101
Endereço(s) eletrónico(s): controlo@cvrbi.pt

9.6. 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.

9.7. Área NUTS

PT
PT1 Continente

PT16 Centro
PT167 Serra da Estrela
PT168 Beira Interior Norte

9.8. MATERIAL DE APOIO

a) Caderno de especificações

Nome do processo: DO Beira Interior

b) Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica: Portaria n.º 112/2017, de 16 de março

Define o regime de produção e comércio dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à denominação de origem (DO) «Beira Interior». Revoga a Portaria n.º 165/2005, de 11 de fevereiro, alterada pela Portaria n.º 178/2010, de 25 de março.

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

Representação cartográfica da área geográfica de produção da DO Beira Interior

