

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

DO “VINHO VERDE”

PDO-PT-A1545-AM01

JANEIRO 2024

1. NOME E TIPO

1.1. Nome(s) a registar

Vinho Verde

Sub-regiões:

- «Amarante»;
- «Ave»;
- «Baião»;
- «Basto»;
- «Cavado»;
- «Lima»;
- «Monção e Melgaço»;
- «Paiva»;
- «Sousa».

1.2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida | PDO - Protected Designation of Origin

2. CATEGORIAS DOS PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

Vinho («Vinho Verde»)

Vinho espumante («Espumante de Vinho Verde»)

Vinho espumante de qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

3. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

3.1. Vinho («Vinho Verde»)

Branco

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. Desde leves e frescos, com aromas frutados ou florais (dependendo da casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído. Nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”:

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre ligeiramente dourado a acastanhado. Com aromas melados e a frutos secos (em função da casta), estruturados, boa acidez e doces.

Rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado. Desde leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”:

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado.

Com aromas melados e a frutos secos (em função da casta), estruturados, boa acidez e doces.

Tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rubi e vermelho retinto; no caso do vinho tinto palhete/palheto/clarete, entre rubi claro a rubi. Desde vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”:

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rubi e vermelho retinto; no caso do vinho tinto palhete/palheto/clarete, entre rubi claro a rubi. Com aromas melados e a frutos secos (em função da casta), estruturados, boa acidez e doces.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico volúmico total mínimo (% vol.)	8,5
Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	14
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	8; 9 nos vinhos de sub-região; 11,5 nos vinhos com direito à utilização da casta Alvarinho
Título alcoométrico volúmico adquirido máximo (% vol.)	11,5; 14 com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”. Nos produtos vitivinícolas com indicação de casta, sub-região, ou com designativo de qualidade não se aplica a presente restrição.
Título alcoométrico volúmico natural mínimo (% vol.)	8,5; 9 nos vinhos de sub-região; 11,5 nos vinhos com direito à utilização da casta Alvarinho; 15 nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”
Acidez fixa mínima (expressa em gramas de ácido tartárico por litro)	4,5
Açúcar residual mínimo (gramas por litro)	45 nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”

Restantes parâmetros analíticos com os valores previstos na legislação em vigor.

3.2 – Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde»)

Branco

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado.

Desde leves e frescos, com aromas frutados ou florais (dependendo da casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado.

Desde leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rubi e vermelho retinto.

Desde vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez fixa mínima (expressa em gramas de ácido tartárico por litro)	4,5

Restantes parâmetros analíticos com os valores previstos na legislação em vigor.

3.3 – Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Branços

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado.

Desde leves e frescos, com aromas frutados ou florais (dependendo da casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado.

Desde leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rubi e vermelho retinto.

Desde vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez fixa mínima (expressa em gramas de ácido tartárico por litro)	4,5

Restantes parâmetros analíticos com os valores previstos na legislação em vigor.

4. PRÁTICAS VINÍCOLAS

a) Práticas enológicas específicas

1. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – cor de uvas permitidas

Para «Vinho Verde», só é permitida a elaboração de vinho branco com uvas brancas, de vinho rosado com uvas tintas e de vinho tinto com (i) uvas tintas ou (ii) uvas tintas e até 15% de uvas brancas com designativo obrigatório “Palhete” ou “Palheto”.

Para «Espumante de Vinho Verde» e «Espumante de Qualidade de Vinho Verde», é permitida a elaboração de vinho branco a partir de uvas tintas na obtenção de vinho base.

2. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – conversão uva/mosto

O rendimento máximo em mosto resultante da separação dos bagaços é de 75 l por 100 kg de uvas e de 65 l por 100 kg de uvas no caso dos mostos para a produção dos vinhos da casta Alvarinho.

3. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – TAV natural

Os mostos destinados à elaboração de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade com DO 'vinho verde' devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 8,5 % vol., de 9 % vol. no caso dos mostos para a elaboração de vinhos com indicação de sub-região e de 11,5% vol. no caso dos mostos de vinho com indicação de casta Alvarinho.

4. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho («Vinho Verde») – “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”

Os vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest” devem ser produzidos a partir de uvas com sobrematuração.

5. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – Elaboração

O vinho base deve cumprir os requisitos legalmente estabelecidos e satisfaça as exigências previstas para «Vinho Verde».

6. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – práticas culturais e sistemas de condução

Devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade gestora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

Os sistemas de condução da vinha, médios ou altos, devem ser os seguintes:

- Tradicionais (Uveiras - vinhas que trepam as árvores; Arjões - vinhas que passam de árvore em árvore; Bordadura - vinhas dispostas à volta dos campos agrícolas; Ramadas - estruturas horizontais, de ferro ou de madeira e arame, assentes sobre esteios, geralmente de granito);
- Modernos, com estruturas de suporte específicas da região e concebidas para melhorar as condições de produção (ex: quanto à maturação das uvas, tardia pela exuberância vegetativa das vinhas), sem alterar as tradições vitícolas (Bardo – estrutura de vinha contínua baixa; Cordão - estrutura ascendente e/ou retumbante.

b) Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare é de 10.666 kg.

O rendimento máximo por hectare poderá ser de 13.500 kg para as vinhas da casta Alvarinho ou de 15.000 kg para as vinhas de outras castas, desde que cumpram os requisitos de produtividade e qualidade.

O rendimento máximo por hectare das vinhas que não tenham qualquer atualização do cadastro vitivinícola há mais de 10 anos é de 7.500 kg.

5. ZONA GEOGRÁFICA DEMARCADA

A área geográfica de produção da DO “Vinho Verde” abrange as seguintes divisões administrativas:

- a) Todos os municípios dos distritos de Braga e de Viana do Castelo;
- b) Do distrito de Aveiro, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e a freguesia de Ossela, do município de Oliveira de Azeméis;
- c) Do distrito do Porto, os municípios de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde;

- d) Do distrito de Vila Real, os municípios de Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
e) Do distrito de Viseu, os municípios de Cinfães e Resende, com exceção da freguesia de Barrô.

6. PRINCIPAL(IS) CASTA(S) DE UVA

As castas utilizadas na produção de vinho com DO «Vinho Verde» são as que constam do quadro seguinte.

Alicante-Bouschet
Alvarelhão; Brancelho
Alvarinho
Amaral
Aragonez; Tinta-Roriz; Tempranillo
Arinto; Pedernã
Avesso
Azal
Baga
Batoca; Alvaraça
Borraçal
Cainho
Cascal
Diagalves
Doçal
Doce
Esganinho
Esganoso
Espadeiro
Espadeiro-Mole
Fernão-Pires; Maria-Gomes
Folgasão; Terrantez
Gouveio
Grand-Noir
Labrusco
Lameiro
Loureiro
Malvasia-Fina; Boal; Bual
Malvasia-Rei
Mourisco
Padeiro
Pedral
Pical; Piquepoul-Noir
Pintosa
Rabo-de-Anho

São-Mamede
Semillon
Sercial; Esgana-Cão
Sezão
Tália; Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano
Tinta-Barroca
Touriga-Nacional
Trajadura; Treixadura
Trincadeira; Tinta-Amarela; Trincadeira-Preta
Verdelho-Tinto
Verdial-Tinto
Vinhão; Sousão

Os vinhos e produtos vitivinícolas com indicação de sub-região devem ser exclusivamente obtidos a partir das castas enumeradas nos quadros seguintes para a respetiva sub-região.

Sub-região de Amarante

Amaral
Arinto; Pedernã
Avesso
Azal
Borraçal
Espadeiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região de Ave

Amaral
Arinto; Pedernã
Borraçal
Espadeiro
Loureiro
Padeiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região de Baião

Alvarelhão Brancelho
Amaral
Arinto Pedernã
Avesso
Azal
Borraçal
Vinhão Sousão

Sub-região de Basto

Amaral
Arinto; Pedernã
Azal
Batoca; Alvaraça
Borraçal
Espadeiro
Padeiro
Rabo-de-Anho
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região do Cávado

Amaral
Arinto; Pedernã
Borraçal
Espadeiro
Loureiro
Padeiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região do Lima

Arinto; Pedernã
Borraçal
Espadeiro
Loureiro
Padeiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região de Monção e Melgaço

Alvarelhão; Brancelho
Alvarinho
Borraçal
Loureiro
Pedral
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região do Paiva

Amaral
Arinto; Pedernã
Aveso
Borraçal
Loureiro
Trajadura; Treixadura

Vinhão; Sousa

Sub-região do Sousa

Amaral
Arinto; Pedernã
Aveso
Azal
Borraçal
Espadeiro
Loureiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousa

7. RELAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Fatores naturais

A região situa-se no noroeste de Portugal, numa altitude inferior aos 700 metros, ocupando uma área total de vinha cerca de 16.000 ha. Os seus limites geográficos estão definidos pela natureza: a Norte o rio Minho; a Sul rio Douro as serras da Freita, Arada e Montemuro; a Este as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão; a Oeste Oceano Atlântico.

A topografia corresponde a um anfiteatro desde a costa e até ao interior, orientado para o Oceano Atlântico e recortada por uma densa rede de vales fluviais, que facilita a penetração dos ventos atlânticos.

Os solos são de baixa profundidade e heterogeneidade e, na sua maioria, de origem granítica, existindo duas faixas estreitas de origem xistosa que atravessam a região no sentido sudeste-noroeste.

Condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial, o clima é ameno, sem temperaturas extremamente altas ou baixas e com regime anual de chuvas totais bastante elevado (em média 1200 mm) e irregulares ao longo do ano mas concentrados no Inverno e na Primavera.

A exposição marítima progressiva do interior para o litoral, a altitude progressiva do litoral para o interior, a rede hidrográfica fluvial, a heterogeneidade dos solos e os microclimas específicos associados a diferentes zonas geográficas são factores que dividem a área geográfica de produção da DO “Vinho Verde” em várias zonas geográficas, onde se localizam nove sub-regiões (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa).

Nas zonas do interior da Região, onde se situam as sub-regiões de Amarante, Baião e Basto, existem maiores amplitudes térmicas diárias e entre estações, uma maior protecção da influência dos ventos do Atlântico, a altitude média elevada e, conseqüentemente, o desenvolvimento de

castas de maturação mais tardia (Azal, Avesso, Amaral, Espadeiro, Rabo-de-Anho e Vinhão) com maiores exigências de calor no final do ciclo.

Nas zonas com baixas amplitudes térmicas, onde se encontram as sub-regiões de Ave, Cávado e Sousa, a implantação da vinha é maioritariamente nas bacias hidrográficas de rios de relevo bastante irregular, com baixa altitude, com uma maior exposição a ventos marítimos, com índices médios de precipitação e o clima mais ameno. Estas condições naturais favorecem o desenvolvimento de castas de maturação média (Arinto, Loureiro), de maturação mais precoce (Trajadura) e de maturação mais exigente (Azal e Avesso).

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e maior exposição ao oceano Atlântico, onde se inclui a sub-região do Lima, a altitude progressiva do litoral para o interior, onde se cria um microclima, e os elevados índices de precipitação favorecem a plantação das castas Loureiro, Arinto e Trajadura, mais adaptadas a climas amenos influenciados pelos ventos marítimos.

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e mais protegidas da influência do mar, onde se situa a sub-região do Paiva, os índices baixos de precipitação e a altitude média permitem atingir níveis ótimos de maturação de algumas castas tintas (Amaral e Vinhão) e exigem a plantação de castas brancas adaptadas a climas temperados (Arinto, Loureiro e Trajadura) em conjugação com castas de maturação mais tardia e exigente (Avesso).

A zona mais a nordeste da região, onde se localiza a sub-região de Monção e Melgaço, caracteriza-se por possuir um microclima específico, com amplitudes térmicas elevadas, precipitação intermédia e protegido do mar, o qual promove as condições ideais para castas de maturação precoce (Alvarinho, Pedral e Alvarelhão), maioritariamente em meia encosta na margem sul da bacia hidrográfica de rio.

Fatores humanos

Terão sido os vinhos desta região os primeiros vinhos portugueses conhecidos nos mercados europeus (Inglaterra, Flandres e Alemanha).

A área de produção da DO “Vinho Verde” foi originariamente demarcada em 1908.

A instalação da vinha é feita nos solos de maior aptidão vitícola, designadamente com boas condições de profundidade, drenagem interna e acidez moderada. A vinha tem grande expansão vegetativa, densidade moderada de plantação por hectare e dispersão coincidente com os vales dos rios.

As práticas culturais, decorrentes da larga experiência e tradição dos produtores, determinam a preferência por vinhas contínuas ou de bordadura, conduzidas em forma média ou alta, e por castas adaptadas às condições edafo-climáticas das várias zonas geográficas da região. As castas são quase na sua totalidade de origem portuguesa e metade destas autóctones da própria área geográfica de produção da DO “Vinho Verde” (por domesticação de videiras silvestres, macromutação, hibridação natural).

As práticas enológicas, baseadas igualmente na tradição secular da região, centram-se na preservação das características organolépticas dos vinhos que resultam das condições naturais das diferentes zonas geográficas sub-regionais e devem ser as mais adequadas à obtenção de vinhos de qualidade.

As especificidades das condições naturais e das práticas vitícolas e enológicas nas várias zonas geográficas da área de produção da DO “Vinho Verde” levaram à criação por lei de nove sub-regiões (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa).

Características específicas dos vinhos associadas à área geográfica

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Os vinhos com DO “Vinho Verde” apresentam características de tipicidade e qualidade comuns: a riqueza aromática, a elevada frescura, a acidez equilibrada e teor alcoólico tendencialmente moderado. As características organolépticas comuns são acentuadas, individualmente ou no seu conjunto, em função das diferentes zonas geográficas sub-regionais e das castas adaptadas às respectivas condições edafo-climáticas, dependendo igualmente dos perfis organolépticos dos vinhos (desde os mais jovens aos mais evoluídos).

Nas zonas do interior da Região, onde se situam as sub-regiões de Amarante, Baião e Basto, os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade apresentam um título alcoométrico superior à média da região, acidez e frescura moderadas, intensidade na cor e nos aromas a frutos citrinos e tropicais, de carácter mineral e com estrutura.

Nas zonas com baixas amplitudes térmicas, onde se encontram as sub-regiões de Ave, Cávado e Sousa, os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade têm acidez moderada, grande frescura, intensidade aromática floral, de fruta citrina e de polpa branca. Os vinhos de lote combinam frequentemente castas de maturações média (Arinto, Loureiro) com castas de maturação precoce (Trajadura) e de maturação mais exigente (Azal e Avesso).

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e exposição ao oceano Atlântico, onde se inclui a sub-região do Lima, os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados são muito elegantes, frescos e de intensidade aromática caracteristicamente floral. Os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade tintos são habitualmente provenientes das zonas mais interiores, mais altas e mais quentes e apresentam maior maturação.

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e mais protegidas da influência do mar, onde se situa a sub-região do Paiva, os vinhos, os vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados são elegantes, de aromas frutados e com um título alcoométrico superior à média da região e os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade tintos com cor intensa e boa estrutura.

Na zona mais a nordeste da região, onde se localiza a sub-região de Monção e Melgaço, os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos, predominantemente da casta Alvarinho, apresentam aromas frutados de polpa branca, tropicais e citrinos, intensos mas elegantes, frescos, encorpados e minerais. Os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade rosados e tintos são ligeiros e delicados na cor, no aroma e sabor.

Relação com a área geográfica

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

O clima de temperaturas amenas, os índices anuais de precipitação elevados e irregulares, os ventos marítimos que penetram pela topografia orientada para o Oceano Atlântico através da

rede hidrográfica fluvial, a baixa profundidade dos solos, de origem maioritariamente granítica, determinam a maturação suave e equilibrada das uvas e a produção de vinhos com riqueza aromática, elevada frescura, acidez equilibrada e teor alcoólico tendencialmente moderado.

A exposição marítima progressiva do interior para o litoral, a altitude progressiva do litoral para o interior, a rede hidrográfica fluvial, a heterogeneidade dos solos e os microclimas específicos associados às diferentes zonas geográficas sub-regionais são factores que acentuam nos vinhos de cada zona sub-regional determinadas características organolépticas, de forma individual ou em conjunto.

Às diferentes zonas geográficas sub-regionais corresponde a utilização das castas mais adaptadas às condições edafo-climáticas, que são quase na sua totalidade de origem portuguesa e metade destas autóctones da própria área geográfica de produção da DO “Vinho Verde”.

As práticas enológicas, baseadas na tradição secular da região, centram-se na preservação das características organolépticas dos vinhos que resultam das condições naturais das diferentes zonas geográficas sub-regionais.

Nas zonas do interior da região, onde se situam as sub-regiões de Amarante, Baião e Basto, as maiores amplitudes térmicas diárias e entre estações, uma maior proteção da influência dos ventos do Atlântico, a altitude média elevada determinam o desenvolvimento de castas de maturação mais tardia e a elaboração de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade com um título alcoométrico superior à média da região, acidez e frescura moderadas, intensidade na cor e nos aromas a frutos citrinos e tropicais, de carácter mineral e com estrutura.

Nas zonas com baixas amplitudes térmicas, onde se encontram as sub-regiões de Ave, Cávado e Sousa, a implantação da vinha nas bacias hidrográficas dos rios, a baixa altitude, uma maior exposição a ventos marítimos, os índices médios de precipitação, o clima mais ameno promovem o desenvolvimento de castas de vários graus de maturação média e a produção de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade de acidez moderada, de grande frescura, de intensidade aromática floral e de fruta citrina e de polpa branca, bem como a produção de vinhos de lote de castas de maturações média equilibrados com castas de maturação precoce.

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e maior exposição ao oceano Atlântico, onde se inclui a sub-região do Lima, a altitude progressiva do litoral para o interior, o microclima, os elevados índices de precipitação potenciam a plantação das castas mais adaptadas a climas amenos influenciados pelos ventos marítimos e a elaboração de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados muito elegantes, frescos e de intensidade aromática citrina e floral e de vinhos tintos com maior maturação provenientes das zonas mais interiores, mais altas e mais quentes.

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e mais protegidas da influência do mar, onde se situa a sub-região do Paiva, os índices baixos de precipitação, a altitude média, a maturação ideal de algumas castas tintas e a plantação de castas brancas adaptadas a climas temperados, conjugadas com castas de maturação mais tardia e exigente, originam vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados elegantes, de aromas frutados e com um título alcoométrico superior à média da região e vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade tintos com cor intensa e boa estrutura.

Na zona mais a nordeste da região, onde se localiza a sub-região de Monção e Melgaço, o microclima específico, com amplitudes térmicas elevadas, precipitação intermédia e maior protecção dos ventos marítimos e a utilização de castas de maturação precoce, plantadas maioritariamente em meia encosta na margem sul da bacia hidrográfica de rio, contribuem para

realçar as características primárias dos vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos, predominantemente da casta Alvarinho, de aromas frutados de polpa branca, tropicais e citrinos, intensos mas elegantes, frescos, encorpados e minerais. Os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade rosados e tintos são ligeiros e delicados na cor, no aroma e sabor.

8. OUTRAS CONDIÇÕES

8.1. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Na área geográfica de produção dos produtos com direito à DO «vinho verde» são reconhecidas as designações das seguintes sub-regiões: Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa, em complemento da denominação de origem “Vinho Verde”.

Os produtos com indicação de sub-região serão obtidos a partir de uvas produzidas e vinificadas exclusivamente na respetiva sub-região.

A indicação de sub-região na rotulagem deve ser acompanhada da indicação do respetivo ano de colheita e pode ou não ser acompanhada da expressão “sub-região”.

8.2. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas ao tipo de vasilhame e ao volume nominal máximo

Descrição da condição:

Os produtos só podem ser introduzidos no consumo em vasilhame de vidro com volume nominal máximo de 5 Litros ou em vasilhame de metal com volume nominal máximo de 0,25 Litros, munido, em qualquer dos casos, de dispositivo de fecho irrecuperável, rotulado e com a certificação do produto documentada através de selo de garantia, sem prejuízo de poder ser autorizado outro tipo de vasilhame e de ser fixado o limite do volume nominal, nos termos legalmente previstos.

Os produtos com indicação de sub-região, indicação de casta ou designativos de qualidade só podem ser introduzidos no consumo em garrafa de vidro com volume nominal máximo de 0,75 Litros ou múltiplos.

8.2. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

No que diz respeito à rotulagem da DOP Vinho Verde, podem ser utilizadas outras menções facultativas nas condições previstas na legislação aplicável.

8.3. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É permitida a indicação na rotulagem do nome do município na condição de as uvas a partir das quais os produtos vitivinícolas são obtidos serem originários da unidade geográfica indicada.

8.4. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Nos produtos com indicação de sub-região, a indicação da casta Alvarinho na rotulagem é exclusiva para a sub-região de Monção e Melgaço.

Para a indicação na rotulagem apenas da casta Alvarinho, o produto deve ser obtido exclusivamente a partir desta casta.

A casta Alvarinho, quando indicada na rotulagem conjuntamente com outras castas, deve representar uma percentagem igual ou superior a 30 % no produto obtido.

8.5. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É reconhecida a menção «Origem do Alvarinho», como designativo facultativo, mas de uso exclusivo, para os vinhos com indicação na rotulagem da casta Alvarinho produzidos na sub-região de Monção e Melgaço.

8.6. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos que após a certificação e engarrafamento apresentem depósito só podem ser comercializados se na rotulagem for utilizada a expressão «Sujeito a depósito» ou menção equivalente.

9. OUTRAS INFORMAÇÕES

9.1 DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV)

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

Nacionalidade: Portugal

Rua da Restauração, 318

4050-501 PORTO

PORTUGAL

Telefone: +351 226077300

Fax: +351 226077320

Email: info@vinhoverde.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 de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV)

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

Rua da Restauração, 318

4050-501 PORTO
PORTUGAL
Telefone: +351 226077300
Fax: +351 226077320
Email: fiscalizacao@vinhoverde.pt

9.6 MENÇÕES TRADICIONAIS

Alínea a)

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

Alínea b)

As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

Escolha
Garrafeira
Reserva
Reserva
Reserva velha (ou grande reserva)
Super reserva
Superior
Colheita Seleccionada

9.7 Área NUTS

PT Portugal
PT1 Continente
PT 11 Norte
PT111 Minho-Lima
PT112 Cávado
PT113 Ave
PT 114 Grande Porto
PT 115 Tâmega
PT 116 Entre Douro e Vouga

9.8 MATERIAL DE APOIO

a) Caderno de especificações
Nome do processo: DO Vinho Verde

b) Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica: Portaria n.º 668/2010, de 11 de agosto, alterada pela Portaria n.º 949/2010, de 22 de setembro, pela Portaria n.º 216/2014, de 17 de outubro (retificada pela Declaração de Retificação n.º 47/2014, de 13 de novembro) e pela Portaria n.º 152/2015, de 26 de maio, (retificada pela Declaração de Retificação n.º 27/2015, de 12 de junho) e Portaria n.º 333/2016, de 23 de dezembro e complementada com o Aviso n.º 7945/2022, de 19 de abril.

c) Outros documentos:

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

d) Mapas da área delimitada:

Área geográfica de produção da DO «vinho verde»

