

Caderno de Especificações: DO “Alenquer”

PDO - PT – A1468

I. NOME(S) A REGISTRAR: Alenquer

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, IP

Estatuto jurídico: Instituto Público

Nacionalidade: Portugal

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira - 1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

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

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: CVRLisboa-Caderno Especificações DO ALENQUER final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-Lei n. 219/2002, de 22 de Outubro

V. DOCUMENTO ÚNICO

Nome(s) a registar: Alenquer

Termo(s) equivalente(s): -

Nome utilizado tradicionalmente: Não

Base jurídica para a transmissão: Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007

O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com: Artigo 73.º, n.º 1, alínea c), do Reg. (CE) n.º607/2009.

Tipo de indicação geográfica: DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho DO Alenquer

Características analíticas:

Os vinhos da DO Alenquer devem ter um Título Alcoométrico Volúmico Mínimo de:

Vinho tinto – 11,5 % vol.

Vinho branco – 11% vol.

Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características definidas para os vinhos de mesa em geral.

Características organolépticas:

Os vinhos brancos “Alenquer” são vinhos aromáticos, cheios e persistentes no sabor, evidenciando a influência mediterrânica na maturação das uvas.

Os vinhos tintos “Alenquer” são vinhos vinosos, vivos e brilhantes enquanto jovens e intensos equilibrados e com raro bouquet quando estagiados e envelhecidos.

O vinho branco deve apresentar cor entre citrino e palha dourado e o vinho tinto deve apresentar cor entre rubi e granada.

Quanto ao aroma e sabor, os requisitos mínimos determinam que devem ter ausência de defeito. No que concerne o aroma, são aceites como descritivos organolépticos os seguintes:

Caderno de Especificações: DO “Alenquer”

PDO - PT – A1468

pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos, aroma com certa distinção, fino ou típico e aroma distinto ou típico intenso.

Relativamente ao sabor, são aceites como descritivos organolépticos: Sabor Simples de Ataque - com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) e equilibrado (fusão perfeita) e Sabor Complexo Final - sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência, sabor distinto, sem defeitos e com persistência, sabor distinto, sem defeitos e muito persistente e sabor muito distinto e muito persistente.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

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

Denominação de origem (D.O.)

b. Alínea b) Superior, Reserva, Garrafeira, Escolha e Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas: Vinho DO Alenquer

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Para a DO Alenquer, as vinhas deverão ser estremes, em forma baixa, em taça ou em cordão e devem ter, pelo menos, três anos de enxertia.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados aos vinhos de denominação Alenquer devem ter um título alcoométrico volúmico mínimo natural, em potência, de 11%vol. para vinhos tintos e 10,5% vol. para vinhos brancos.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: Os vinhos tintos só podem ser engarrafados após um estágio de 8 meses.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos de denominação Alenquer é fixado em 80 hectolitros para os vinhos tintos e 90 hectolitros para os vinhos brancos.

5. ÁREA DELIMITADA

1. Para vinhos tintos e brancos:

Do município de Alenquer, as freguesias de Aldeia Gavinha, Abridada, Meca, Ota, Olhalvo, Pereiro de Palhacana, Ribafria e Ventosa, parte das freguesias de Aldeia Galega, Cabanas de Torres, Cadafais, Santo Estevão, Santana da Carnota e Triana.

2. Exclusivamente para vinhos brancos:

Do município de Alenquer, parte das freguesias de Aldeia Galega, Cabanas de Torres e Vila Verde dos Francos.

a. Zona NUTS

PT16B Oeste

PT1 CONTINENTE

PT PORTUGAL

b. Mapas da área delimitada: Número de mapas anexados - 1

6. UVAS DE VINHO

a. Inventário das principais castas de uvas de vinho

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV:

Viosinho B
Vital B
Malvasia Rei B
Ratinho B
Syrah N
Seara Nova B
Cabernet-Sauvignon N
Camarate N
Arinto B
Rabo de Ovelha B
Trincadeira N
Alvarinho B
Fernaos Pires B
Sauvignon B
Castelao N
Aragonez N
Amostrinha N
Alicante Bouschet N
Alicante Branco B
Caladoc N
Jampal B
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Chardonnay B
Tinta Barroca N
Jaen N
Tinta Miuda N
Baga N
Preto Martinho N
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

É nos solos calcários e mediterrânicos distribuídos pelas encostas de colinas, outeiros, vales e portelas que se desenvolvem as melhores manchas vitícolas.

As vinhas destinadas aos vinhos DO Alenquer devem estar ou ser instaladas em solos com as características a seguir referidas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:

Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais ou parabarrros de arenitos finos, areias ou argilitos;

Solos calcários pardos ou vermelhos de margas e arenitos finos.

Dados sobre o produto:

Os vinhos tintos são vinosos, vivos e brilhantes enquanto jovens, intensos e equilibrados, com raro bouquet quando estagiados e envelhecidos.

Os vinhos brancos, de qualidade notória, com destaque para os de meia encosta de exposição a sudoeste, são vinhos aromáticos, cheios e persistentes no sabor, evidenciando a influência mediterrânica na maturação das uvas.

Caderno de Especificações: DO “Alenquer”

PDO - PT – A1468

Nexo causal:

Conquistada aos Mouros no séc. XII, Alenquer teve o seu primeiro foral no século seguinte. Foi nesta vila que nasceu, em 1501, um dos maiores cronistas do Renascimento Português - Damião de Góis.

Em 1755 foi parcialmente destruída pelo grande terramoto. Subsiste o Convento de São Francisco, construído em 1222, o primeiro da Ordem Franciscana em Portugal.

Região famosa pelos seus vinhos, nomeadamente os brancos, que já no século XIV eram muito apreciados em Inglaterra e que mais tarde obtiveram grande êxito na Exposição de Londres em 1890.

As vinhas destinadas aos vinhos DO Alenquer formam grandes manchas contínuas, acompanhando o relevo e desenvolvendo-se por encostas e vales. Produzem vinhos de grande qualidade, principalmente os de meia encosta de exposição a sueste.

O cunho de tipicidade dos vinhos “Alenquer” deve-se em boa parte à originalidade do clima, decisivamente condicionado pela barreira montanhosa circundante a norte e oeste. Estas serras, posicionadas entre a zona de produção e o Oceano Atlântico, travam-lhe a influência, ao mesmo tempo que facilitam a penetração Mediterrânica. Esbatem-se assim as características temperadas do primeiro, com a aridez ensolarada que vem dos lados do mar do sul.

O Sol Mediterrânico expressa-se em fáceis maturações e força alcoólica, enquanto que o tempero Atlântico, de neblinas e brisas estivais, equilibra a acumulação de açúcares e a combustão dos ácidos orgânicos com a formação das cadeias aromáticas e dos compostos fenólicos.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição: Apreciação prévia à comercialização da rotulagem dos vinhos DO Alenquer. A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Decreto-lei nº 116/99, de 14 de Abril

Descrição: Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro

Descrição: Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos com DO e IG

Descrição: Requisitos Organolépticos Mínimos

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. 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

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

Nome e título da parte interessada:

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lx)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Caderno de Especificações: DO “Alenquer”

PDO - PT – A1468

Nacionalidade: Portugal

Endereço: - Rua Cândido dos Reis - 2560-312 Torres Vedras

Portugal

Telefone: 351261316724

Telecopiadora: 351261313541

Endereço(s) electrónico(s): cvr.lisboa@mail.telepac.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=6912>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Alenquer