

**I. NOME(S) A REGISTRAR:** Arruda

**II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE**

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

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](mailto:info@ivv.min-agricultura.pt)

**III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:**

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: CVRLisboa-Caderno Especificações DO ARRUDA 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: Arruda

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 Arruda

**Características analíticas:**

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

Vinho tinto – 11,5 %

Vinho branco – 11%

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

**Características organolépticas:**

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos Arruda devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, a definir por regulamento interno da CVR.

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

## **Caderno de Especificações – DO “Arruda” PDO-PT-A1471**

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.

Os vinhos devem apresentar-se límpidos; o vinho branco deve apresentar cor entre citrino e palha dourado e o vinho tinto deve apresentar cor entre rubi e granada.

### **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 Arruda

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Os vinhos com DO Arruda devem provir de vinhas com, pelo menos, três anos de enxertia e as vinhas deverão ser estremes, em forma baixa, em taça ou em cordão.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados aos vinhos de denominação Arruda 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 14 meses e os vinhos brancos só podem ser engarrafados após um estágio de três meses.

### **b. Rendimentos máximos**

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

### **5. ÁREA DELIMITADA**

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada "Arruda" abrange os concelhos de Arruda dos Vinhos, Sobral de Monte Agraço (parte da freguesia de Santo Quintino) e Vila Franca de Xira (parte das freguesias de Cachoeiras, Calhandriz e São João dos Montes).

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  
Fernaio Pires B  
Sauvignon B  
Castelao N  
Aragonez 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  
c. Outras castas

## **7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA**

### **Elementos relativos à área geográfica:**

As vinhas destinadas aos vinhos DO Arruda devem estar ou ser instaladas em solos calcários pardos normais ou Para barros de margas e arenitos finos e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade.

### **Dados sobre o produto:**

Os vinhos brancos DO Arruda são aromáticos, manifestando um ligeiro frutado e com sabor, denotando um ligeiro ácido que lhe confere a raça característica desta denominação.

Os vinhos tintos DO Arruda denotam de um modo geral uma precoce evolução, adquirindo rapidamente um aveludado e uma macieza bem típicos dos vinhos desta Arruda.

### **Nexo causal:**

As vinhas que se encontram na área geográfica DO Arruda imprimem à paisagem traços inconfundíveis sobretudo com a primavera onde os verdes se manifestam exuberantes ou no Outono onde o amarelo das castas brancas ou o vermelho das tintureiras esgotam os tons da mais rica paleta de um pintor.

É uma região que se caracteriza por apresentar um clima de influência marítima atlântica, com um relevo predominantemente de encosta, a acidentação dos terrenos influencia a qualidade dos vinhos, que nos brancos se manifesta pelo seu cariz aromático e com um ligeiro ácido, enquanto que os vinhos tintos se apresentam aveludados e com uma macieza bem típica e que os distingue das restantes regiões.

## **8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES**

1. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

## **Caderno de Especificações – DO “Arruda” PDO-PT-A1471**

---

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

### **9. MATERIAL DE APOIO**

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Decreto-lei nº116/99, de 14 de Abril

Descrição: Decreto-Lei nº375/93, 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

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**

Arruda