

I. NOMES(S) A REGISTRAR: Bucelas

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

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: CVRLisboa-Caderno Especificações DO BUCELAS 2011 final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-Lei nº 43/2000, de 17 de Março

V. DOCUMENTO ÚNICO

Nome(s) a registar: Bucelas

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

4.Vinho espumante

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho e vinho espumante Bucelas

Características analíticas:

Os vinhos Bucelas devem apresentar as características gerais definidas na legislação em vigor e ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10,5% vol. e uma acidez fixa mínima de 4,0 g/l, expressa em ácido tartárico.

O método tecnológico a utilizar na preparação dos vinhos espumantes Bucelas deve ser o método de fermentação clássica em garrafa, devendo o produto apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10,5% vol. e uma acidez fixa mínima de 4,0 g/l, expressa em ácido tartárico.

Características organolépticas:

O vinho com direito à DO Bucelas deve apresentar-se límpido. 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: 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.

Os vinhos espumantes exibem-se com aroma e sabor bastante frutados, acentuada frescura e uma bolha fina e persistente que lhes confere uma excelente qualidade.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

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

Denominação de origem (D.O.)

b. Alínea b) - Superior, Super reserva, Reserva velha (ou grande reserva), Reserva, Garrafeira, Escolha e Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas: Vinho e vinho espumante Bucelas

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Os vinhos Bucelas devem provir de vinhas com pelo menos três anos de enxertia e a sua elaboração deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficarão sobre o controlo da CVR.

As vinhas destinadas à elaboração de vinhos Bucelas devem ser estremes, em taça, bardo ou cordão e em forma baixa, não podendo a densidade de plantação relativamente à vinhas novas ser inferior a 3300 plantas por hectare.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados aos vinhos Bucelas devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5% vol.

Os vinhos espumantes Bucelas devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DOC Bucelas, em todas as suas características, devendo o método tecnológico a utilizar na preparação destes vinhos espumantes ser o método de fermentação clássica em garrafa, observando-se ainda o disposto na legislação em vigor.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: Na elaboração dos vinhos Bucelas, são seguidos os métodos de vinificação de bica aberta, bem como as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados, com as particularidades definidas no regulamento interno da CVR.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à denominação DOC «Bucelas» é de 70 hl.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção de vinhos cobertos pela DO Bucelas, conforme representação cartográfica na escala de 1:500 000 em anexo, abrange a freguesia de Bucelas e parte das freguesias de Fanhões (lugares de Fanhões, Ribas de Cima, Ribas de Baixo, Barras e Cocho) e de Santo Antão do Tojal (lugares de Pintéus, Meijoeira e Arneiro), do concelho de Loures.

a. Zona NUTS

PT171 Grande Lisboa

PT17 Lisboa

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:

Sercial B

Arinto B

Rabo de Ovelha B

c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

A área de produção da denominação de origem Bucelas localiza-se principalmente nas encostas do vale do Rio Trancão e beneficia dum microclima típico da zona, bastante frio no Inverno e temperado no Verão.

Os solos são pobres, predominantemente derivados de margas e calcários duros correspondentes às tradicionais “caeirais”, em rega profundos e com materiais grosseiros.

Dados sobre o produto:

O vinho BUCELAS é constituído predominantemente pela casta Arinto (mínimo de 75%), o que os qualifica como detentores de uma “personalidade forte”.

Os vinhos brancos BUCELAS apresentam uma cor citrina, um sabor e aroma frutados e um ácido característico da casta Arinto. São secos, suaves e quando envelhecidos ganham um sublime tom amarelo dourado e aromas terciários complexos.

Os vinhos espumantes exibem-se com aroma e sabor bastante frutados, acentuada frescura e uma bolha muito fina e persistente que lhes confere uma excelente qualidade.

Nexo causal:

Bucelas encontra-se escondida e encastada entre os seus vales apertados e abafados pelas altas colinas.

Wellington conheceu e apreciou bastante o vinho de Bucelas que foi aliás muito popular na corte inglesa, após a guerra peninsular, tendo dado a conhecer ao Príncipe Regente, mais tarde Jorge III.

As principais características destes vinhos, que quando novos são vinhos levíssimos e ácidos e quando mais velhos se apresentam mais encorpados mas com aromas mais complexos, são uma consequência da boa conjugação entre a reduzida diversidade do encepamento com o clima e os solos da região.

Estas características são também os principais elementos que influenciam os vinhos e vinhos espumantes de Bucelas

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.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

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=6161>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Bucelas