

**I. NOME(S) A REGISTRAR:** Lafões

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

**III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:**

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: DOP LAFÕES final.pdf

**IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:**

Referência jurídica: Decreto-Lei nº 296/90, de 22 de Setembro

**V. DOCUMENTO ÚNICO**

Nome(s) a registar: Lafões

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) nº 607/2009.

Tipo de indicação geográfica: DOP – Denominação de Origem Protegida

**1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS**

1. Vinho

**2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)**

Vinho DO Lafões

**Características analíticas:**

Os vinhos com direito à DO Lafões devem ter um Título Alcoométrico Volúmico mínimo de 9,5 % vol. sendo a acidez fixa mínima, expressa em ácido tartárico, de 5,0g/l.

**Características organolépticas:**

Vinho Branco: Límpido, podendo ocorrer desprendimento de gás, cor citrina a ligeiramente dourada, muito aromáticos, sabor ácido e frutados.

Vinho Tinto: Límpido, podendo ocorrer desprendimento de gás, cor rubi a violeta, aromáticos, sabor ácido e alguma adstringência.

**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:** Vinhos DO Lafões

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Na elaboração dos vinhos com direito à DO Lafões serão seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

As vinhas destinadas a vinhos DO Lafões devem estar, ou ser instaladas, em solos litólicos húmicos de xistos sedimentares e metamorfizados, gneisses, granitos e migmatitos, com exposição aconselhável para a produção de vinho de qualidade.

Os vinhos protegidos pela DO Lafões devem provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados aos vinhos com DO Lafões devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 9% vol. para os vinhos tintos e brancos.

##### **b. Rendimentos máximos**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos de DO Lafões é de 60 hl para os vinhos tintos e de 65 hl para os vinhos brancos.

#### **5. ÁREA DELIMITADA**

A área geográfica correspondente à DO Lafões, conforme representada cartograficamente no anexo do Decreto-Lei n.º 296/90 de 22 de Setembro, abrange os municípios de Oliveira de Frades, São Pedro do Sul e Vouzela.

##### **a. Zona NUTS**

PT165 Dão-Lafões

PT16 Centro (P)

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:**

Arinto B

Rabo de Ovelha B

Amaral N

Cercial B

Touriga Nacional N

Jaen N

Dona Branca B

Esgana Cao Tinto N

**c. Outras castas**

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

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

A região desenvolve-se ao longo do Vale do Vouga e a vinha ocupa os socalcos das pequenas explorações, delimitando as parcelas e em algumas situações é conduzida em ramadas.

## **Caderno de Especificações - DO "Lafões"**

PDO-PT-A1455

As vinhas destinadas a vinhos DO Lafões devem estar, ou ser instaladas, em solos litólicos húmicos de xistos sedimentares e metamorfizados, gneisses, granitos e migmatitos, com exposição aconselhável para a produção de vinho de qualidade.

Situada na parte mais ocidental da Beira Central, a Região de Lafões é uma sub-região natural, constituída pelas terras tributárias do curso médio do Vouga e dos seus afluentes Sul e Ribamá que, vindos de margens opostas, confluem junto de S. Pedro do Sul.

Possui esta região, características próprias que a distinguem das regiões vizinhas. O geógrafo Amorim Girão Leite de Vasconcelos considera que ela constitui "um todo homogéneo, correspondendo a uma verdadeira região natural". Também diz que "existe uma unidade territorial ou sub-região denominada Lafões". Servindo-nos do estilo lapidar de Raul Proença, diríamos que "Lafões é uma formosa região que se esconde entre o Maciço da Gralheira e o Caramulo, cortada pelo rasgão do Vouga", que, aproveitando fracturas naturais ou furando rochas, lá vai a caminho da Beira-Mar.

Sem quebra da sua unidade geográfica, Lafões é uma região diversificada, a lembrar umas vezes o Douro, com culturas em socalco, outras vezes o verdejante Minho, não faltando até, nalguns lugares, a "vinha de enforcado". De grande beleza natural, Lafões possui uma unidade geográfica e uma notável unidade histórica lhe corresponde.

Remontam a recuadas épocas pré-históricas os primeiros sinais de povoamento. Por toda a Região de Lafões, restam vestígios de populações neolíticas, que, sobretudo em pontos elevados de terras graníticas, construíam as suas habitações, inumavam os seus mortos em dólmenes e mamóas e, nas pedras das encostas dos montes, gravavam sinais, provavelmente relacionados com os monumentos funerários.

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

Os vinhos brancos são vinhos "sui generis", pouco alcoólicos e muito frutados, ricos em acidez málica e com algum desprendimento de gás ou com "agulha"; os vinhos tintos também com elevada acidez fixa evidenciam um largo poder de envelhecimento

### **Nexo causal:**

Apesar da secular tradição vinícola, os vinhos produzidos nesta zona apenas se afirmaram no início do século XX, com o reconhecimento das suas características particulares, conferidas pelos aspectos geográficos, climáticos e humanos.

O nome desta região tem origem árabe e significa "dois irmãos", devido aos dois montes existentes, hoje chamados Castelo e Lafões.

Esta região apresenta algumas semelhanças com a região dos Vinhos Verdes, não só pelo tipo de condução das videiras e que hoje ainda se encontram nos campos a servir de bordaduras, encostadas a "uveiras", em latadas ou ramadas, com o predomínio das vinhas altas, mas também pelas características dos seus vinhos brancos e tintos, geralmente pouco alcoólicos mas muito frutados e algum ácido e adstringência, principalmente nos tintos.

## **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):

## **VI. OUTRAS INFORMAÇÕES**

## **Caderno de Especificações - DO “Lafões”**

PDO-PT-A1455

---

### **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 Regional do Dão (CVR Dão)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Nacionalidade: Portugal

Endereço: - Apartado 10 - Rua Dr.º Aristides Sousa Mendes  
3501-908 Viseu

Portugal

Telefone: 351232410060

Telecopiadora: 351232410065

Endereço(s) electrónico(s): info@cvrdao.pt

### **3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

*Link:* <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=7069>

**4. LÍNGUA DO PEDIDO:** Português

### **5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS**

Lafões