

I. NOME(S) A REGISTRAR: Lagos

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: Caderno de especificações- DOLagos.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-Lei nº 299/90, de 24 de Setembro

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome (s) a registar: Lagos

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)

Vinhos DO Lagos

Características analíticas:

Os vinhos tintos com DO Lagos devem apresentar um Título Alcoométrico Mínimo de 12% vol. enquanto que os vinhos brancos, dever ter um Título Alcoométrico Mínimo de 11,5% vol..

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos com DO Lagos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos Procedimentos Técnicos.

Os vinhos com DO Lagos, brancos e tintos devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos, apenas sendo admitido que o vinho se apresente ligeiramente opalino quando este se encontrar em depósito ou em outro tipo de acondicionamento, excetuando-se o vinho engarrafado ou embalado.

O vinho branco deve apresentar uma cor entre citrino e o amarelo palha e o vinho tinto que é geralmente aberto de cor e deve apresentar um tom rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

Caderno de Especificações – DO “Lagos”

PDO-PT-A1454

Os vinhos brancos são normalmente delicados e suaves apresentam aroma e sabor característicos duma zona quente, com alguma mineralidade; os vinhos tintos, geralmente mais robustos e taninosos, são aveludados e pouco encorpados, ligeiramente acídulos e com aromas bastante frutados.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

- a. Alínea a) - Denominação de origem controlada (D.O.C.)
- Denominação de origem (D.O.)
- b. Alínea b) Superior, Reserva, Garrafeira e Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas Enológicas: Vinhos DO Lagos

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO Lagos devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção.

As vinhas inscritas para a produção de vinhos com direito à DO Lagos, devem ter pelo menos quatro anos de enxertia, ser estremes e conduzidas em forma baixa (cerca de 30 a 40 cm). A forma de poda deve ser em cordão (guyot) ou em taça.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho tinto – 12%vol.
- b) Vinho branco – 11,5%vol.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Lagos é fixado em 60 hl para os vinhos tintos e brancos.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada Lagos abrange os concelhos de Aljezur (parte das freguesias de Aljezur, Bordeira e Odeceixe), Vila do Bispo (freguesias de Raposeira, Sagres e Vila do Bispo e parte das freguesias de Barão de São Miguel e Budens) e Lagos (freguesias de Luz, Santa Maria e São Sebastião e parte das freguesias de Barão de São João, Bensafrim e Odiáxere).

a. Zona NUTS

PT150 Algarve

PT15 Algarve

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

Perrum B

Siria B

Bastardo N

Manteudo B

Cabernet-Sauvignon N

Arinto B
Castelao N
Aragonez N
Alicante Bouschet N
Touriga Nacional N
Negra Mole N
Monvedro N
Moscatel Graudo B
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

A localização meridional desta região e a protecção assegurada pela barreira montanhosa contra os ventos frios do Norte e a exposição em anfiteatro virado ao Sul fazem com que o clima seja acentuadamente mediterrânico: quente, seco, pouco ventoso, amplitudes térmicas muito reduzidas e com uma média de insolação acima das 3000 horas de sol por ano.

O limite natural da DO Lagos, no município de Aljezur é a ribeira de Odeceixe e os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos víquicos com direito à DO Lagos contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas. Os solos são litólicos, não húmicos, de arenitos, grés de Silves ou afins, regossolos psamíticos normais e para-hidromórficos, solos mediterrânicos vermelhos ou amarelos de arenitos e de raña, ou depósitos afins e solos podzolizados de areias e arenitos grosseiros.

As vinhas aptas à produção da DO Lagos encontram-se instaladas em zonas mais agrestes, de terrenos mais pedregosos e de menor fertilidade e geralmente com a orientação N/S. Estão sujeitas à influência marítima do oceano atlântico, também são fustigadas por ventos, pelo que o clima apresenta uma humidade relativa mais elevada e maiores amplitudes térmicas. As vindimas são geralmente mais tardias nesta região.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO Lagos devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção.

Dados sobre o produto:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos com DO Lagos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos Procedimentos Técnicos.

Os vinhos com DO Lagos, brancos e tintos devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos, com uma cor entre citrino e o amarelo palha enquanto que o vinho tinto se apresenta geralmente mais aberto de cor, devendo ter uma tonalidade rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

Os vinhos brancos são normalmente delicados e suaves apresentam aroma e sabor característicos duma zona quente, com alguma mineralidade; os vinhos tintos, geralmente mais robustos e taninosos, são aveludados e pouco encorpados, ligeiramente acidulos e com aromas bastante frutados.

Devem ter uma notação igual ou superior a 60 pontos, de acordo com a tabela do boletim de prova; com designativo de qualidade os vinhos devem apresentar, para além dos requisitos anteriormente referidos, características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, com notação superior ou igual a 70 de acordo com a tabela do boletim de prova.

Nexo causal:

Há numerosas referências comprovativas da tradição e importância da vinha no Algarve, bem como do papel de relevo que o vinho ali produzido desempenhou nas trocas comerciais durante as Idades Média e Moderna.

Durante a ocupação muçulmana, os árabes não só plantavam a vinha como exportavam o vinho produzido. Após a reconquista, os cristãos aproveitaram e incrementaram a organização económica deixada por este povo. No extremo Sul de Portugal Continental, o Algarve encontra-se localizado numa zona bem definida, um compartimento com feições características, conferidas pela proximidade do mar, pelo clima, pela vegetação natural e pela cultura marcada pela longa ocupação árabe.

A produção de vinhos de qualidade na região Algarvia, foi inicialmente reconhecida em 1980 tendo-se desenvolvido em obediência à tipicidade dos seus vinhos, fruto das características edafo-climáticas da área mediterrânica em que se insere, fundamento para o estabelecimento, em 1994, da CVA (Comissão Vitivinícola Regional Algarvia, que em 2010 adotou a atual designação) como garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Algarve.

Para além do relevo, dos solos e do clima, também as castas contribuem para a especificidade dos produtos víquicos com direito à DO «Lagos» em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem no Algarve variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a importância vitivinícola do Algarve; encontram-se definidas em regulamento próprio da região tanto no que diz respeito à sua combinação como às suas percentagens, as castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito à DO «Lagos».

Há, nesta região uma evidente correlação entre os produtos víquicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região. O produto víquico mais generalizado na região da DO “Lagos” é o vinho.

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: Decreto-lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro

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 do Algarve (CVA)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Caderno de Especificações – DO “Lagos”

PDO-PT-A1454

Nacionalidade: Portugal

Endereço: S/Nº, Estrada Nacional 125 - Bemparece

8400-128 Lagoa

Portugal

Telefone: 351282341393

Telecopiadora: 351282341396

Endereço(s) electrónico(s): cva@vinhosdoalgarve.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=3099>

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Lagoa