

## **Caderno de Especificações: DO “Óbidos”**

PDO - PT – A1469

---

### **I. NOME(S) A REGISTRAR:** Óbidos

### **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: CVR Lisboa-Caderno Especificações DO ÓBIDOS final.pdf

### **IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:**

Referência jurídica: Portaria nº 816/2006, de 16 de Agosto.

### **V. DOCUMENTO ÚNICO**

Nome(s) a registar: Óbidos

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.º 607/2009.

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 DO Óbidos

#### **Características analíticas:**

Os vinhos e vinhos espumantes da DO Óbidos devem ter um Título Alcoométrico Volúmico Mínimo de:

Vinho tinto – 12 % vol.

Vinho branco e rosado – 11% vol.

Vinho espumante – 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 DO Óbidos brancos são citrinos, frescos, aromáticos e equilibrados enquanto que os vinhos tintos são abertos de cor, frutados, com um corpo e uma estrutura bastante agradável.

Os vinhos espumantes brancos mostram uma cor citrina, espuma fina e persistente, aroma fino e frutado, sobressaindo os aromas secundários.

## **Caderno de Especificações: DO “Óbidos”**

PDO - PT – A1469

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.

### **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:** Vinhos e vinhos espumantes DO Óbidos

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: As práticas culturais devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora.

Os vinhos DO Óbidos devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia e devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados aos vinhos da DO Óbidos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

Vinho tinto, branco e rosado – 11% vol.

Vinho base para espumante – 10% vol.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: Na elaboração dos vinhos DO Óbidos são seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados, sendo que os vinhos tintos devem ser obtidos exclusivamente de uvas tintas, por curtimenta com maceração intensa;

Os vinhos brancos devem ser obtidos a partir de uvas brancas ou de uvas tintas pelo processo de “bica aberta”;

Os vinhos rosados são elaborados a partir de uvas tintas pelo processo de “bica aberta” com uma maceração muito leve das uvas.

Os vinhos espumantes são obtidos através do método clássico de fermentação em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

### **b. Rendimentos máximos**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Óbidos é fixado em 70 hl para os vinhos tintos, 90 hl para os vinhos brancos e rosados e 90 hl para os vinhos espumantes.

### **5. ÁREA DELIMITADA**

A área delimitada da DO Óbidos é a seguinte:

Do concelho do Bombarral, as freguesias de Bombarral, Carvalhal, Roliça e Vale Covo;

## **Caderno de Especificações: DO “Óbidos”**

PDO - PT – A1469

---

Do concelho do Cadaval, as freguesias de Algufer, Cadaval, Figueiros, Lamas, Painho, Peral, Pêro Moniz, vermelha e Vilar;

Do concelho das Caldas da Rainha, as freguesias de A dos Francos, Alvorninha, Landal, São Gregório e Vidais;

Do concelho de Óbidos, as freguesias de A dos Negros, Gaeiras e Óbidos (São Pedro).

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:

Encruzado B

Viosinho B

Vital B

Pinot Noir N

Viognier B

Malvasia Rei B

Ratinho B

Syrah N

Verdelho B

Seara Nova B

Cabernet-Sauvignon N

Camarate N

Arinto B

Merlot N

Rabo de Ovelha B

Trincadeira N

Carignan N

Alvarinho B

Fernao Pires B

Sauvignon B

Castelao N

Antao Vaz B

Aragonez N

Riesling B

Amostrinha N

Alicante Bouschet N

Alicante Branco B

Caladoc N

Loureiro B

Jampal B

Touriga Franca N

Touriga Nacional N

Chardonnay B

Tinta Barroca N

Jaen N

Tinta Miuda N

## **Caderno de Especificações: DO “Óbidos”**

PDO - PT – A1469

---

Baga N

Preto Martinho N

Moscatel Graudo B

c. Outras castas

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

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

Das abas da Serra de Montejunto, para noroeste, na direcção de e até Óbidos, estende-se uma numerosa sucessão de colinas e outeiros, cobertos por uma “manta de retalhos” onde a vinha sobressai.

A Denominação de Origem Óbidos abrange parte dos concelhos de Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha e Óbidos, com solos de textura franca a argilosa de calcários pardos e vermelhos.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos DO Óbidos devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade, designadamente solos calcários pardos ou vermelhos normais ou parabarros e/ou solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de materiais não calcários.

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

Os vinhos brancos Óbidos são citrinos, frescos, aromáticos e equilibrados.

Os vinhos tintos Óbidos são abertos de cor, frutados, com um corpo e uma estrutura bastante agradável.

Os vinhos espumantes brancos mostram uma cor citrina, espuma fina e persistente, aroma fino e frutado, sobressaindo os aromas secundários.

#### **Nexo causal:**

Rodeada pela sua muralha do séc. XIV, que preserva ainda a sua identidade medieval, Óbidos constitui o ex-libris duma região agrícola importante, onde a vinha ocupa desde sempre um lugar predominante.

Das abas da Serra de Montejunto, para noroeste, na direcção de e até Óbidos, estende-se uma numerosa sucessão de colinas e outeiros, cobertos por uma “manta de retalhos” onde a vinha sobressai.

Da conjugação destes factores resultam vinhos tintos que são abertos de cor, tons rubi, de estrutura suave e sabor bastante agradável, frutados, macios e com algum corpo, vinhos brancos suaves, muito frescos, brilhantes, de aromas e frutados e florais com ligeiros toques minerais.

Os vinhos espumantes brancos mostram uma cor citrina, espuma fina e persistente, aroma fino e frutado, sobressaindo os aromas secundários, com boa complexidade de aromas e um bom equilíbrio entre acidez e frescura.

### **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 Óbidos. 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

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=7355>

### **4. LÍNGUA DO PEDIDO:** Português

### **5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS**

Óbidos