

I. NOME(S) A REGISTRAR: Trás-os-Montes

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: Caderno Especificações -DO T-M final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Portaria nº 1204/2006, de 9 de Novembro

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome(s) a registar: Trás-os-Montes

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

3. Vinho licoroso

4. Vinho espumante

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho, vinho licoroso e vinho espumante DO Trás-os-Montes

Características analíticas:

Os vinhos com direito a DO Trás-os-Montes devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

Vinho tinto – 11,5%vol.;

Vinho branco e vinho rosado ou rosé – 11%vol.;

Vinho Espumante – 10%vol.,

Vinho Licoroso – 16,5%vol.

Características organolépticas:

Os vinhos tintos são geralmente concentrados de cor, com aromas frutados intensos e complexos, muito estruturados e encorpados, com taninos presentes mas suaves, final de boca longo e persistente e com teores alcoólicos medianamente elevados.

Os vinhos brancos apresentam normalmente uma cor citrina, com aromas frescos e frutados, no paladar revelam acidez fixa correta e apresentam teores alcoólicos medianamente elevados.

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, vinhos espumantes e vinhos licorosos DO Trás-os-Montes

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Os vinhos e produtos vitivinícolas protegidos devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia.

As vinhas instaladas devem ser estremes, de forma baixa, entendendo-se por forma baixa as cepas ou videiras que tenham a abertura de poda à altura máxima de 1 m;

A forma de condução deve ser em cordão bilateral, unilateral, em guyot ou em taça;

Devem encontrar-se no quarto ano de produção;

As castas existentes e respectivas percentagens devem estar em consonância com o estipulado na legislação sobre esta matéria.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados aos vinhos com direito à DO Trás-os-Montes devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

Vinho tinto – 11,5%vol.;

Vinho branco e vinho rosado ou rosé – 11%vol.;

Vinho base para Vinho Espumante Trás-os-Montes – 10%vol.,

Vinho Licoroso Trás-os-Montes – 11%vol..

O vinho rosé ou rosado deve ser elaborado segundo o processo de «bica aberta» ou com uma ligeira curtimenta.

Não está autorizada a adição de mostos concentrados para os vinhos branco, tinto, rosado ou rosé com direito à DO Trás-os-Montes.

O Vinho Espumante com direito à DO Trás-os-Montes deve ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO Trás-os-Montes em todas as suas características, à exceção do título alcoométrico volúmico natural mínimo. Nos vinhos espumantes naturais o licor de fermentação – para além de leveduras só poderá conter, mosto parcialmente fermentado, mosto concentrado ou solução de sacarose e vinho.

O Vinho Licoroso com direito à DO Trás-os-Montes deve ser elaborado a partir de mosto de uvas que reúna condições para poder dar origem à DO Trás-os-Montes em início de fermentação, ao qual pode ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: Os vinhos espumantes devem cumprir com o seguinte:

Reserva – quando o vinho tem entre 12 e 24 meses de engarrafamento antes do dégorgement;

Super-reserva ou extra-reserva – quando o vinho tem entre 24 e 36 meses de engarrafamento antes do dégorgement;

Velha reserva ou grande reserva – quando o vinho tem mais de 36 meses de engarrafamento antes do dégorgement.

Caderno de Especificações – DO “Trás-os-Montes”

PDO-PT-A1466

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos brancos, tintos e rosados, vinhos espumantes e licorosos, com direito à DO Trás-os-Montes» é fixado em 55 hectolitros.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção de Vinhos DO Trás-os-Montes corresponde à área das sub-regiões e abrange os seguintes concelhos e freguesias:

Chaves:

No concelho de Chaves, as freguesias de Anelhe; Arcossó; Bustelo; Calvão; Cela; Curalha; Eiras; Ervededo; Faiões; Lama de Arcos; Loivos; Madalena; Oura; Outeiro Seco; Póvoa de Agrações; Redondelo; Samaiões; Sanjurge; Santa Cruz/Trindade; Santa Maria Maior; Santo António de Monforte; Santo Estêvão; São Pedro de Agostém; Seara Velha; Selhariz; Soutelinho da Raia; Soutelo; Vale de Anta; Vidago; Vila Verde da Raia; Vilar de Nantes; Vilarelho da Raia; Vilarinho das Paraneiras; Vilas Boas; Vilela do Tâmega e Vilela Seca;

No concelho de Vila Pouca de Aguiar, as freguesias de Capeludos e Valoura.

Planalto Mirandês:

Os concelhos de Miranda do Douro; Mogadouro e Vimioso;

No concelho de Freixo de Espada à Cinta, as freguesias de Fornos e Lagoaça;

No concelho de Torre de Moncorvo, as freguesias de Carviçais; Felgar; Felgueiras; Larinho; Maçores; Mós e Souto da Velha.

Valpaços:

No concelho de Macedo de Cavaleiros, as freguesias de Arcas; Cortiços; Lamalonga; Sesulfe e Vilarinho de Agrochão;

No concelho de Mirandela, as freguesias de Abambres, Aguieiras; Alvites; Avantos (excluindo as propriedades da Sociedade Clemente Meneres); Bouça; Cabanelas; Carvalhais (excluindo as propriedades da Sociedade Clemente Meneres); Fradizela; Franco; Lamas de Orelhão; Múrias; Mascarenhas; Mirandela; Passos; São Pedro Velho; São Salvador; Suções; Torre D. Chama; Vale de Gouvinhas; Vale de Salgueiro e Vale de Telhas;

No concelho de Murça, a freguesia de Jou;

No concelho de Valpaços, as freguesias de Água Revés e Crasto; Argeriz; Barreiros; Bouçoães; Canaveses; Carrazedo de Montenegro; Ervões; Fornos do Pinhal; Possacos; Rio Torto; Sanfins; Santa Maria de Émeres; Santa Valha; São Pedro de Veiga de Lila; Sonim; Vales; Valpaços; Vassal; Veiga de Lila e Vilarandelo;

No concelho de Vinhais, as freguesias de Agrochão, Ervedosa; Rebordelo; Vale das Fontes e Vale de Janeiro.

a. Zona NUTS

PT118 Alto Trás-os-Montes

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:

Boal Branco B

Viosinho B

Bical B

Siria B

Bastardo N

Cornifesto N

Malvasia Preta N
Malvasia Fina B
Marufo N
Arinto B
Rabigato B
Trincadeira N
Carrega Branco B
Alvarinho B
Fernaio Pires B
Castelao N
Aragonez N
Samarrinho B
Alicante Bouschet N
Côdega do Larinho B
Tinto Cao N
Gouveio B
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Tinta Carvalha N
Rufete N
Gorda N
Tinta Barroca N
Donzelinho Branco B
Sousao N
Baga N
Moscatel Galego Branco B
Moscatel Galego Roxo R
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO Trás-os-Montes devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com exposição aconselhável para a produção de vinhos e produtos vitivinícolas de qualidade:

Chaves: Solos litólicos não húmicos de granitos; Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos argiláceos e gneisses ou afins;

Planalto Mirandês: Solos litólicos não húmicos de granitos; Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos e gneisses;

Valpaços: Solos litólicos não húmicos de granitos; Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos.

Dados sobre o produto:

Os vinhos tintos de Trás-os-Montes são geralmente encorpados e apresentam um aspeto límpido, cor rubi a granada com reflexos acastanhados. Aroma vinoso intenso, com notas de frutos vermelhos e abaunilhados. Sabor equilibrado, boa estrutura taninos macios e harmoniosos, redondo e frutado, fáceis de beber. Os vinhos brancos apresentam um aspeto límpido, cor citrina a palha dourada, denotando a presença de aroma jovem e fresco a frutos tropicais, com carácter varietal. De boca ampla e boa estrutura, apresentam um bom equilíbrio de taninos, com um final de boca persistente e longo.

Caderno de Especificações – DO “Trás-os-Montes”

PDO-PT-A1466

Os vinhos espumantes, no geral apresentam aspeto límpido, boa efervescência continua e persistente, bolhas finas e abundantes. De aroma fino e elegante, com notas frutadas e boa expressão aromática. De sabor fresco envolvente e harmonioso, bom equilíbrio de acidez. Na boca são frescos, leves e apetecíveis. Os tintos apresentam uma espuma rosada e persistente, aroma e paladar frutado com ligeiro vegetal a sobressair. Um espumante frutado, fresco e correto. Os brancos apresentam no geral bolha fina e elegante, aroma exuberante, floral e frutado exótico a lembrar líchias.

Nexo causal:

A excelente e comprovada qualidade dos vinhos da Região de Trás-os-Montes advém da simbiose perfeita entre vários factores, tais como, o clima (salientando os vários microclimas existentes), as castas implantadas no terreno e os tipos de solo, os quais definem o que é o “terroir” desta região e permitem assim obter produtos de características únicas.

O clima de Trás-os-Montes define-se entre Verões muito quentes, com temperaturas altas e baixa pluviosidade, originando assim maturações completas, permitindo desta forma a produção de vinhos concentrados de cor e com teores alcoólicos elevados. Os solos essencialmente graníticos com algumas manchas de xisto, bem como as castas seculares características da Região, em união com novas plantações de castas nobres, conjugam-se na perfeição, imprimindo aos vinhos resultantes, uma elevada estrutura e grande complexidade aromática.

Os vinhos Trás-os-Montes são produzidos com castas regionais de qualidade superior. A conjugação da qualidade dessas castas com um microclima com características excepcionais para a produção de um vinho de superior resulta num vinho que por variadas vezes é premiado internacionalmente.

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

1. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO

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

Endereço: 5, 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 de Trás-os-Montes (CVRTM)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Nacionalidade: Portugal

Endereço: Ed. IVV Bairro do Bonito

5430-429 Valpaços

Caderno de Especificações – DO “Trás-os-Montes”

PDO-PT-A1466

Portugal

Telefone: 351278729678

Telecopiadora: 351278729678

Endereço(s) electrónico(s):cvrtm@sapo.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=6561>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Trás-os-Montes seguida ou não de Chaves

Trás-os-Montes seguida ou não de Planalto Mirandês

Trás-os-Montes seguida ou não de Valpaços