



Caderno de Especificações

I. NOMES(S) A REGISTRAR: Alentejo

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 de especificações- DO Alentejo 07.09.011.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-Lei nº 53/2003, de 27 de Março;

Referência jurídica: Portaria 296/2010, de 1 de Junho;

Referência jurídica: Portaria nº 244/2014, de 24 de novembro

V. DOCUMENTO ÚNICO

Nome(s) a registar: Alentejo

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

3. Vinho licoroso

4. Vinho espumante de qualidade

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos DO Alentejo

Características analíticas:

Os vinhos DO Alentejo devem ter um Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de:



Vinho tinto e rosado – mínimo de 12% vol.;

Vinho branco - mínimo de 11,5 % vol.;

Vinho espumante - mínimo de 11% vol.;

Vinho licoroso – mínimo de 17,5% vol.

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos «Requisitos Organolépticos Mínimos dos produtos vínicos da Região do Alentejo para a obtenção e controlo da Denominação de Origem Alentejo e indicação Geográfica Alentejano.

Quanto à limpidez, o vinho deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é 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 licoroso deve apresentar-se límpido.

Relativamente à cor, o vinho tinto deve apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor própria de acordo com o ano de colheita, granada e acastanhado. O vinho rosé deve apresentar cor entre o rosado e o salmão. O vinho branco deve apresentar cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado.

Quanto ao aroma e sabor, o vinho deve apresentar aroma e sabor jovem frutado e/ou floral quando novo, evoluindo com a idade para aromas terciários mais complexos, e com ausência de defeito marcado.

O vinho espumante, para além do definido para os vinhos tranquilos, deve apresentar no exame visual bolha fina a média e efervescência/cordão abundante a médio.

O vinho licoroso com origem em uvas brancas deve apresentar cor entre ligeiramente dourado e topázio. O licoroso com origem em uvas tintas deve apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor própria de acordo com o ano de colheita, granada e acastanhado. O vinho deve apresentar aroma e sabor típico resultante do processo de elaboração (adição de aguardente ao mosto em fermentação) com ausência de defeito marcado.

Os vinhos devem ter uma notaçãõ igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo III. O vinho com designativo de qualidade deve apresentar, para além dos requisitos anteriormente referidos, características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, com notaçãõ superior ou igual a 66 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo III.

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, vinho espumante e vinho licoroso DO Alentejo

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: As vinhas devem ser estremes e conduzidas em forma baixa. A forma de poda deve ser em cordão, em guyot ou em taça.



No caso de se tratar de reenxertia, as vinhas podem ser inscritas para produção no terceiro ano, com um limite mínimo de 80% de taxa de sucesso na reenxertia.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

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

- a) Vinho tinto – 12%vol
- b) Vinho branco – 11,5%vol
- c) Vinho espumante de qualidade – 9,5%vol
- d) Vinho licoroso – 12%vol

O vinho espumante com DO Alentejo deve ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO Alentejo em todas as suas características, à exceção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, de acordo com o previsto na alínea c) do ponto anterior, devendo o método tecnológico a utilizar na sua preparação ser o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

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

b. Rendimentos máximos

Vinho Tinto: O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO “Alentejo” é fixado em 8.500 Kg ou 65 hl para o vinho tinto .

Vinho Branco: O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO “Alentejo” é fixado em 10.000 kg ou 75 hl para o vinho branco.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção da DO «Alentejo» corresponde à área de todas as sub -regiões, com as seguintes delimitações:

a) Sub-região Borba - os limites sul e sueste são definidos pela serra d’Ossa e pelos seus contrafortes, prolongando-se esta linha até à estrada nacional n.º 4, seguindo a referida estrada até ao limite do concelho de Estremoz. Continua pelo limite deste concelho para norte até ao ribeiro do Ramilo e prossegue pela estrada do Ramilo até à estrada nacional Estremoz - Sousel. Deste ponto, segue em linha reta até à estrada camarária Estremoz -São Bento do Cortiço, até ao lugar da Soliteira, continuando pela estrada camarária até ao limite do concelho de Estremoz (estrada camarária São Lourenço-Santo Amaro). Segue pelo limite do concelho de Estremoz até à ribeira da Fonte Boa. Continua por este curso de água até à estrada Veiros -Sousel, e pela estrada até Santo Aleixo. A noroeste tem como limite a ribeira do Tira Calças, até à sua origem (quota 328), continuando para sul, pela ribeira da Asseca, até ao limite do concelho de Vila Viçosa. Deste ponto, segue pelo limite da freguesia de São Bartolomeu até ao limite da freguesia de Pardais e daqui até linha limite do concelho de Alandroal. Deste ponto, continua até à Carrapatosa, na junção com a estrada nacional Juromenha-Alandroal, até Moeda. De Moeda segue pela estrada Alandroal –Terena até à Horta das Gordesas e continua pela estrada vicinal para sudoeste até Mota. Segue na mesma estrada para norte, passando pelo Monte das Neves até ao limite de freguesia de



Bencatel. Continua no limite da freguesia de Bencatel para noroeste até aos contrafortes da Serra de Ossa;

b) Sub-região Évora - o limite norte inicia na estrema da Herdade das Cortiçadas e anexas até à estrada nacional Évora-Montemor, seguindo pela ribeira de São Matias até à estrada de Arraiolos -Évora. Deste ponto, segue por caminho público até ao cruzamento da Oliveirinha e daqui pela estrada nacional até à Igreja, onde atravessa a ribeira do Cabido até Coelheiros. A este, o limite inicia no rio Degebe e vai até ao monte do Alcaide. A sul, é delimitado pelo caminho público do monte do Alcaide, passa por São Manços -Torre de Coelheiros e deste até Souseis. Continua na estrada de Viana do Alentejo-Évora, até ao cruzamento da Herdade da Chaminé e desta até ao rio Xarrama. Este rio limita a zona até à estação férrea do Monte das Flores, a partir daqui é delimitado por caminho público até à estrada Évora-Alcáçovas, e desta, a partir do cruzamento da Mitra, seguindo caminho público até à saída para a barragem do Barrocal, e de aqui até ao cruzamento da Herdade de Cabanas. A oeste, o limite inicia no cruzamento da Herdade de Cabanas seguindo o caminho público até à Boa-Fé e desta para São Sebastião da Giesteira, encontrando o limite norte através de caminho público até à estrema da Herdade das Cortiçadas. No concelho de Montemor -o -Novo, a freguesia de Nossa Senhora da Vila;

c) Sub-região Granja/Amareleja - é delimitada pela linha limite do concelho de Mourão (a área total das três freguesias: Mourão, Granja e Luz) e a área total das freguesias de Póvoa de São Miguel e Amareleja, do concelho de Moura. Pertence também ao limite da sub-região pequena zona compreendida entre a linha de demarcação da freguesia de Póvoa de São Miguel e o curso até à foz do rio Ardila, que serve como delimitação geográfica natural;

d) Sub-região Moura - a norte é delimitada pelo rio Guadiana, o rio Ardila e a Ribeira de Toutalga até à confluência dos limites das Freguesias de Santo Amador, Santo Agostinho e Sobral da Adiça. A este, os limites são os das freguesias de Santo Agostinho, Pias e São Salvador. A sul está delimitada pela estrada de Serpa, em direção de Vila Nova até ao limite de freguesia. A oeste inicia pelo limite da freguesia de São Salvador até encontrar o limite da freguesia de Pias. A oeste inicia no rio Guadiana, seguindo pelo limite da freguesia de São João Baptista até à estrada de Brinches -Moura. Da confluência da estrada Brinches -Moura segue até ao limite da freguesia de Pias, continuando pelo limite da freguesia de São Salvador até à estrada de Serpa -Vila Nova;

e) Sub-região Portalegre - o limite sul da região é definido pela linha do caminho-de-ferro Elvas-Torres das Vargens, até junto da ribeira de Seda. Como limite oeste, segue pela ribeira de Seda até à confluência da ribeira das Perdigoas, próximo do Pisão. Segue pela ribeira das Perdigoas, continuando em linha reta até ao limite norte do concelho de Portalegre, seguindo o maciço rochoso granítico que se prolonga também para noroeste. No do concelho de Sousel, estão delimitados na freguesia de Casa Branca os prédios rústicos nºs 15, 16, 21 e 22 da secção N. São excluídas as áreas de altitude superior a 700 m;

f) Sub-região Redondo - a sub-região é limitada a norte e a noroeste pela serra d'Ossa e seus contrafortes. Descendo pela ribeira de Vale Figueira até à confluência com a ribeira de Vale de Vasco e posteriormente até à junção com a ribeira de Montoito e desta, pela linha limite da freguesia de Nossa Senhora de Machede, até à ribeira da Pardiela, que limita a região a oeste, e encontra de novo, para norte, os contrafortes da serra d'Ossa;



g) Sub -região Reguengos - a sub-região é limitada a norte pela albufeira da Vigia até ao limite do concelho de Reguengos, seguindo até encontrar o rio Degebe. A sueste e este o rio Guadiana e a oeste é delimitada pela mancha de barros que se estende da Vendinha a Montoito;

h) Sub-região Vidigueira - os limites da sub-região correspondem aos limites dos concelhos de Alvito, Cuba e Vidigueira.

a. Zona NUTS

PT184 Baixo Alentejo

PT183 Alentejo Central

PT182 Alto Alentejo

PT181 Alentejo Litoral

PT18 Alentejo

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

Perrum B

Pinot Gris G

Petit Verdot N

Sercial B

Bical B

Siria B

Pinot Noir N

Sémillon B

Viognier B

Corropio N

Malvasia Rei B

Tamarez B

Manteudo B

Manteudo Preto N

Malvasia Fina B

Syrah N

Verdelho B

Talia B

Tannat N

Cabernet-Sauvignon 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
Lario B
Trincadeira das Pratas B
Aragonez N
Riesling B
Alicante Bouschet N
Grand Noir N
Alicante Branco B
Grossa N
Grenache N
Alfrocheiro N
Caladoc N
Tinto Cao N
Zinfandel
Chasselas B
Cinsaut N
Gouveio B
Gewürztraminer Rs
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Tinta Carvalha N
Tinta Caiada N
Chardonnay B
Tinta Barroca N
Tinta Miuda N
Baga N
Diagalves B
Mourisco Branco B
Moreto N
Moscatel Graudo B
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

A planura característica do Alentejo e a correspondente falta de barreiras orográficas impedem a condensação da humidade vinda do mar, reduzindo a expressão atlântica no Alentejo. Mas são precisamente os poucos acidentes orográficos da paisagem alentejana que condicionam e individualizam as diferentes sub-regiões, e que proporcionam condições singulares para a cultura da vinha em toda a região. O clima da região é temperado e com características mediterrânicas e continentais, com primaveras e verões quentes e secos. A precipitação concentra-se sobretudo nos meses do Inverno e a média anual é de 550-650 mm,



sendo exceção a região de Borba (750-850 mm) e Portalegre (900-1000 mm). A temperatura média anual é de 15,5 – 16°C e os valores relativos às horas de sol anuais são muito elevados (aproximadamente 3000 horas), particularmente nos meses que antecedem as vindimas, o que contribui para a perfeita manutenção das uvas e da qualidade dos vinhos. Estas condições climáticas marcadamente favoráveis à síntese e acumulação dos açúcares e à concentração de matérias corantes na película dos bagos.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos víquicos com direito à DO Alentejo contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO Alentejo devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção. Em cada uma das sub-regiões que compõe a DO os solos devem ter as seguintes características:

a) Borba - solos predominantemente derivados, direta ou indiretamente, de calcários cristalinos; algumas manchas de xistos, em regra de cor vermelha;

b) Évora - solos mediterrânicos pardos e vermelhos de materiais não-calcários; solos litólicos não-húmicos e litossolos;

c) Granja-Amareleja - solos mediterrânicos pardos e vermelhos de materiais não calcários; solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários e litossolos;

d) Moura - solos calcários pardos e vermelhos; barros calcários; solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários e não calcários e solos litólicos não-húmicos;

e) Portalegre - solos predominantemente de origem granítica; algumas manchas de derivados de xisto e de quartzitos;

f) Redondo - solos predominantemente derivados de rochas eruptivas, de que se destacam os quartzodioritos; algumas manchas de derivados de xisto, em regra de cor vermelha;

g) Reguengos - solos predominantemente derivados de rochas eruptivas, de que se destacam os quartzodioritos; algumas manchas de derivados de xisto e uma pequena mancha com solo derivado de ranas;

h) Vidigueira - solos de variadas composições, mas principalmente de origem eruptiva ou metamórfica.

São de excluir em cada uma das regiões acima mencionadas as vinhas instaladas ou a instalar em solos do tipo aluviosolos, coluviosolos, barros pretos e barros castanho-avermelhados não calcários.

Dados sobre o produto:

Os vinhos Alentejo apresentam marcada qualidade e tipicidade.

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos víquicos com direito à DO Alentejo em conjugação com outros factores naturais e humanos.

Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem no Alentejo variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a liderança vitivinícola do Alentejo. As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito a DO Alentejo encontram-se definidas em regulamento próprio da região tanto no que diz respeito à sua combinação como às percentagens permitidas.

Nexo causal:

A DO Alentejo representa a região geográfica instalada ao Sul de Portugal. A região denota grande aptidão para vinhos de marcada qualidade e tipicidade desde o tempo dos romanos e fenícios. Comprovam estes factos a manutenção de técnicas de vinificação em talhas e ânforas que ainda hoje são uma das técnicas utilizadas nas adegas. A viticultura era também utilizada pelos sarracenos e como prova disso são os depósitos de vinho do tempo dos árabes.

Após a Reconquista a viticultura sofreu um grande desenvolvimento, existindo testemunhos dessa expansão datados de 1143. O ponto alto da viticultura é atingido no final do século XVII com o tratado comercial entre Portugal e a Inglaterra, desenvolvendo-se continuamente até à atualidade, apesar de ter sofrido alguns decréscimos de produção. Em 1988 regulamentaram-se as primeiras denominações de origem alentejanas, fundamento para o estabelecimento, em 1989, da CVRA (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana), garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Alentejo.

Há, nesta região uma evidente correlação entre os produtos vînicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região. O produto vînico mais generalizado na região da DO Alentejo é o vinho, tendo o vinho espumante de qualidade e o vinho licoroso menor volume de produção.

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.

2. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Embalagem na área geográfica delimitada

Descrição da condição: Apenas são permitidos os transportes de produtos vînicos com DO Alentejo para fora do território nacional quando embalados e rotulados, de modo a obter as garantias necessárias relativas à manutenção da origem dos produtos. A fiscalização e controlo assumem neste âmbito um papel chave que poderia estar comprometido caso a sua circulação pudesse ser realizada a granel, devido à impossibilidade humana e financeira de executar eficazmente o controlo dos produtos vînicos.

Os produtos a granel e pré-embalados com a denominação da sub-região perdem direito ao uso do nome dessa sub-região, caso sejam transportados para fora da sub-região de origem. As sub-regiões de origem têm um carácter mais restritivo no que diz respeito à circulação dos produtos vînicos aí produzidos, sendo necessário que se mantenha um estreito controlo da sua produção, vinificação e engarrafamento de modo a não defraudar a expectativa da compra de um produto com direito a DO Alentejo com sub-região.

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Nota Justificativa - artº 73

Descrição: Pedido da parte interessada

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, IP



Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira - 1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: 351 213 506 700

Telecopiadora: 351 213 561 225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

Nome e título da parte interessada:

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Nacionalidade: Portugal

Endereço: 14, Rua Fernando Seno - 7002-506 Évora

Portugal

Telefone: 351 266 748 870

Telecopiadora: 351 266 748 879

Endereço(s) electrónico(s): cvralentejo@mail.telepac.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link:

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Alentejo seguida ou não de Borba

Alentejo seguida ou não de Évora

Alentejo seguida ou não de Granja-Amareleja

Alentejo seguida ou não de Moura

Alentejo seguida ou não de Portalegre

Alentejo seguida ou não de Redondo

Alentejo seguida ou não de Reguengos

Alentejo seguida ou não de Vidigueira