Caderno de Especificações

PDO-PT-A1537 – AM01

1. Denominação a registar

«Bairrada»

2. Tipo de indicação geográfica

DOP - Denominação de Origem Protegida

3. Categoria dos Produtos Vitivinícolas
Vinho branco, tinto e rosado Vinho espumante de qualidade branco, tinto e rosado Vinho licoroso, branco, tinto e rosado

4. Descrição do(s) vinho(s)

4.1. Características do Produto (analíticas)

Os produtos vitivinícolas com direito à DO «Bairrada» devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

Vinho branco, tinto e rosado — 11 % vol.;
Vinho branco com direito à menção «Clássico» — 12 % vol.;
Vinho tinto com direito à menção «Clássico» — 12,5 % vol.;
Vinho espumante de qualidade — 11 % vol.;
Vinho licoroso — 16 % vol..

Os outros critérios respeitam a regulamentação europeia

4.2 Características Organolépticas

Os vinhos e vinhos licorosos brancos apresentam-se: frescos de sabor e cor citrina-pálida, por vezes com laivos esverdeados ou ligeira/ dourada quando fermentados em barricas de

madeira nova. Aromas delicados (florais/frutados), ou mais intensos tropicais e amanteigados. Estruturados, bom equilíbrio natural entre acidez/álcool.

Os vinhos e vinhos licorosos tintos são estruturados por taninos e teor alcoólico; cor vermelha intensa por vezes com laivos azulados; quando jovens - aromas frutados a amoras, bergamota e especiarias; ímpar longevidade, garantida por bom balanço álcool-acidez-taninos, aromas terciários a bagas silvestres, resinas, especiarias, mel e aromas fumados e os jovens de sólida estrutura em taninos e acidez.

Rosados: cor alaranjada a avermelhada, aromas frutados, notando-se em particular a casta Baga. Acidez moderadamente elevada, deixando grande frescura na boca.

Os vinhos espumantes têm excelente frescura e mousse no paladar que decorre dos solos, castas utilizadas e influência do Atlântico. Aromas frutados ou mais estagiados, estes com aromas tostados - que decorre da autólise das leveduras do estágio sobre a borra. Dois estilos nos espumantes: uns de aromas delicados frutados/ florais; outros mais tostados e intensos.

5. Práticas Vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrições pertinente à vinificação

Os mostos destinados aos vinhos DOC Bairrada devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:
a) Vinho branco, tinto e rosado — 11 % vol.;
b) Vinho branco com direito à menção «Clássico» — 12 % vol.;
c) Vinho tinto com direito à menção «Clássico» — 12,5 % vol.;
d) Vinho base para vinho espumante de qualidade —9,5 % vol.;
e) Vinho licoroso — 12 % vol.

b) Prática enológica especifica:

Na preparação dos vinhos espumantes com direito à DOC Bairrada, o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

Os períodos mínimos de estágio a observar, para os vinhos com direito à DO «Bairrada», são os seguintes:
a) Vinho tinto com direito à menção «Clássico» — só pode ser comercializado após um estágio mínimo de 30 meses, 12 dos quais em garrafa;
b) Vinho branco com direito à menção «Clássico» — só pode ser comercializado após um estágio mínimo de 12 meses, 6 dos quais em garrafa;

c) Vinho espumante de qualidade — carece de um período mínimo de 9 meses de permanência nas instalações do preparador, após a data do seu engarrafamento, para poder ser comercializado;

O vinho licoroso com direito à DO «Bairrada» deve ser elaborado a partir de mosto de uvas aptas a produzir DO «Bairrada», em início de fermentação, ao qual foi adicionado destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido, igual ou superior a 52 % vol., e inferior a 86 % vol., desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação aplicável em vigor.

c) Práticas culturais:

As vinhas destinadas à elaboração dos vinhos e produtos vitivinícola com direito à DO «Bairrada» devem ser as tradicionais na região, conduzidas em cordão ou em forma semi-livre, e a densidade de plantação deve ser superior a 3000 plantas/ha.
Os vinhos e produtos vitivinícolas Bairrada devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «Bairrada» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as caraterísticas a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de produtos de qualidade:

a) Solos calcários pardos ou vermelhos;
b) Solos litólicos húmicos ou não húmicos;
c) Podzóis de materiais arenáceos pouco consolidados

d) Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO «Bairrada» é fixado em:
a) Vinho branco, rosado — 100hl;
b) Vinho tinto — 80hl;
c) Vinho com direito à menção «Clássico» — 55hl;
d) Vinho base para vinho espumante de qualidade — 120hl;
e) Vinho licoroso — 100hl.

6. Zona delimitada

A área geográfica de produção da DO «Bairrada» abrange:

a) Os municípios de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro;
b) Do município de Águeda, a União das freguesias de Recardães e Espinhel, a União das freguesias de Águeda e Borralha, a União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo, da

União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, apenas a freguesia de Óis da Ribeira, da União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, apenas a freguesia de Belazaima do Chão, e as freguesias de Aguada de Cima, Fermentelos e Valongo do Vouga;

c) Do município de Aveiro, da União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, apenas a freguesia de Nariz;

d) Do município de Cantanhede, a União das freguesias de Sepins e Bolho, a União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima, a União das freguesias de Covões e Camarneira, a União das freguesias de Portunhos e Outil, a União das freguesias de Cantanhede e Pocariça, e as freguesias de Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira e São Caetano;

e) Do município de Coimbra, a União das freguesias de Souselas e Botão, a União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, da União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, apenas a freguesia de Vil de Matos;

f) Do município de Vagos, da União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, apenas a freguesia de Covão do Lobo, da União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, apenas a freguesia de Santa Catarina, e as freguesias de Ouca e Sosa.

---

7. Principais castas

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52606	Baga		T
PRT52803	Bastardo		T
PRT52016	Bical*	Borrado-das-Moscas	B
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT52402	Camarate		T
PRT53106	Castelão		T
PRT52412	Cercial*	Cercial-da-Bairrada)	B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT52810	Fernão-Pires*	Maria-Gomes	B
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT50518	Merlot		T
PRT54024	Petit -Verdot		T
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha*		B
PRT52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT51011	Sercialinho		B
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52905	Tinta-Barroca		T

PRT53307	Tinto-Cão		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT50317	Verdelho		B
PRT40807	Viognier		B

Castas a utilizar na elaboração de vinhos com direito à menção «Clássico»:

Código	**Nome**	**Sinonimo**	**Cor**
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT52606	Baga		T
PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	B
PRT52402	Camarate		T
PRT53106	Castelão		T
PRT52412	Cercial	Cercial-da-Bairrada	B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT52206	Touriga-Nacional		T

8. Descrição das relações

A região da Bairrada apresenta um clima mediterrânico/atlântico, com Verões com dias quentes e noites frescas. Com colinas suaves, soalheiras e barrentas, a Bairrada é delimitada a norte pelo rio Vouga e a sul pelo rio Mondego, a nascente pelas serras do Bussaco e Caramulo e a poente pelo Oceano Atlântico, cuja influência se reflecte, de uma maneira geral, nas características da frescura (acidez) dos seus vinhos, que resultam bem equilibrados.

Solos de constituição mineral de diferentes épocas geológicas onde predominam os terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos. A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária, que confere aos vinhos tintos estagiados carácter fumado e madeirizado.

No que diz respeito aos vinhos licorosos, as suas características derivam não só do tipo de clima mas também da natureza e constituição mineral diversificada dos solos, terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos.
As práticas e opções técnicas (de vindima, fermentação, maceração e estágio) que se radicam no factor humano, ligado à tradição da região, também influenciam as características gerais destes vinhos licorosos.
Os vinhos licorosos brancos são, em geral, fermentados como os tintos, e tal como estes podem até fermentar com o próprio engaço. Depois de fermentados, são prensadas as massas, tal como nos tintos. Resultam vinhos licorosos com aroma frutado citrino e com notas oxidativas e de frescura evidentes. Gustativamente, os seus sabores afirmam grande frescura e elegância de conjunto.

De uma maneira geral, a maceração utilizada para a elaboração do vinho licoroso tinto, não é muito intensa, mas a suficiente para extrair somente os aromas e os sabores mais favoráveis, que as condições de clima e solos e também das castas, proporcionaram às respetivas uvas. Deste modo, evitam-se macerações prolongadas e cores muito intensas, privilegiando-se a sua maturação, posterior à produção do vinho licoroso, a qual, geralmente implica um estágio mais ou menos prolongado em tonéis de madeira de carvalho de média capacidade (em geral rondando capacidades de vasilhas entre 350 a 550 litros).
Deste modo, os aromas do vinho licoroso tinto têm uma componente importante derivada do seu estágio, com notas aromáticas oxidativas e madeirizadas e quando frutadas são de média ou baixa intensidade apontando no sentido de fruta vermelha mais fresca e ácida e não, de todo compotada ou intensa. Gustativamente os sabores revelam-se sempre muito frescos.

A atividade vitivinícola da Bairrada é um factor de desenvolvimento económico na região.
No século XII D. Afonso Henriques autoriza a plantação de vinhas na região, a troco de uma parte do vinho produzido. Seis séculos depois uma ordem do Marquês de Pombal determina o arranque de uma parte da vinha. Ainda no século XVIII, no reinado de D. Maria I, é autorizado novamente o plantio de cepas, permitindo o repovoamento na região.
Já no século XIX, os viajantes vinham a estas paragens para degustarem as iguarias gastronómicas e báquicas. Mas a existência de vinhedos na Bairrada remonta a origens mais longínquas.
Quanto à origem da designação Bairrada, os eruditos entendem que está relacionada com as características do solo da região, onde o barro é um elemento predominante.

9. Outras condições essenciais

9.1. Regras gerais aplicáveis

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou colectivas, que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de produtos vitivinícolas, devem proceder à sua inscrição na Entidade Certificadora.
A elaboração dos vinhos com direito a denominação de origem deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.
Os vinhos com denominação de origem só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto e/ou sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua denominação de origem e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.
O Controlo e a certificação são efectuados pela CVR respectiva.

9.2. **Rotulagem** (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem;
- Marca comercial obrigatória e registada no INPI.

II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	Não
Nome utilizado tradicionalmente	Não
Língua do pedido	Português
Base jurídica para a transmissão	Artigo 107.º do Regulamento n.º 1308/2013, de 17 de dezembro
O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com:	Artigo 20º, n.º 2 do Regulamento nº 607/2009, de 14 de julho.

3. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Nacionalidade: Portugal
Endereço: - Av. Eng.º Tavares da Silva
3780-203 Anadia
Portugal
Telefone: +351 231 510 180
Fax: +351 231 510 189
Endereço eletrónico: info@cvbairrada.pt

b) 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: +351 213 506 700
Endereço eletrónico: ivv@ivv.gov.pt

c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Nacionalidade: Portugal
Endereço: - Av. Eng.º Tavares da Silva
3780-203 Anadia
Portugal
Telefone: +351 231 510 180
Fax: +351 231 510 189
Endereço eletrónico: info@cvbairrada.pt

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Autoridade de controlo competente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: +351 213 506 700
Endereço eletrónico: ivv@ivv.gov.pt

e) Informações sobre o organismo de controlo

Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB)
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Nacionalidade: Portugal
Endereço: - Av. Eng.º Tavares da Silva
3780-203 Anadia
Portugal
Telefone: +351 231 510 180
Fax: +351 231 510 189
Endereço eletrónico: info@cvbairrada.pt

4. Menções tradicionais

3.1. Vinho

a) Denominação de Origem ou DO / "Denominação de Origem Controlada" ou "DOC"

b) Menções complementares:
"Branco", "Tinto" e "Rosado"/"Rosé";

Menções tradicionais:
Clássico
Reserva,

Garrafeira,
Escolha, Superior,
Colheita Seleccionada, Velho,
Vinho com Agulha, Vinho Novo,
Colheita Tardia,
Vinho de Missa,
Vinho de uvas sobre amadurecidas.

3.2. Vinho espumante de qualidade

Menções complementares:
"Branco", "Tinto" e "Rosado"/"Rosé";

Menções Tradicionais:
Reserva,
Super Reserva,
Velha Reserva (ou Grande Reserva)

5. **Zonas NUTS**

NUTS III - PT16D Região de Aveiro
PT16E Região de Coimbra
PT16F Região de Leiria
NUTS II - PT16 Centro PT
NUTS I - PT1 Continente
Portugal

6. **Uvas de Vinho Secundárias**

Não aplicável

7. **Material de Apoio**

Caderno de especificações: DOP Bairrada

a) **Decisão nacional de aprovação:** Portaria n.º 212/2014, de 14 de outubro e Portaria n.º 335/2015, de 6 de outubro

b) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria n.º 239/2012, de 9 de agosto, alterada pelas Portarias n.ºs 342/2013, de 22 de novembro, 255/2014, de 9 de Dezembro e 322/2015, de 1 de outubro.