



## Caderno de Especificações

### I – Documento Único

---

#### 1. Nome e tipo

---

##### 1.1. Nome a registar

Bairrada

##### 1.2. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem Protegida

#### 2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

---

Vinho Branco

Vinho Rosado

Vinho Tinto

Vinho Espumante de Qualidade

Vinho licoroso

#### 3. Descrição do Vinho

---

##### 3.1. Características do Produto (analíticas)

---

Todos os vinhos com direito à DO Bairrada são produzidos em conformidade com os limites fixados na legislação europeia.

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

- Vinhos 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..



---

### 3.2 Características Organoléticas

---

Os vinhos brancos apresentam-se frescos de sabor e com cor citrina-pálida, por vezes com laivos esverdeados ou ligeiramente dourados, quando fermentados em barricas de madeira nova. Os aromas são delicados, florais e/ou frutados, sendo por vezes mais intensos tropicais e amanteigados. São vinhos estruturados e com um bom equilíbrio natural entre acidez/álcool.

Os vinhos licorosos brancos, no sabor apresentam-se estruturados e com uma acidez firme, a qual empresta frescura e domina no conjunto, embora tenham uma doçura aparente moderada; o álcool torna-se perceptível, mas não domina o conjunto. Apresentam uma cor ligeiramente dourada, podendo apresentar laivos acastanhados, reflexo do estágio em madeira. Por vezes com aromas cítricos, podem apresentar-se com *nuances* ligeiramente oxidativas, pese embora sensação de frescura seja dominante.

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

Os vinhos licorosos tintos, no sabor apresentam-se estruturados e com acidez firme, que lhes empresta frescura e domina o conjunto, embora com uma doçura aparente moderada. O álcool torna-se perceptível, mas não domina o conjunto. A sensação gustativa pode revelar também alguma viscosidade, no caso de vinhos maturados em pipas de madeira de carvalho. Em termos de cor pode variar entre a moderadamente avermelhada, ao avermelhado mais profundo, podendo também apresentar laivos amarelados, alaranjados ou mesmo acastanhados, estes últimos derivados do estágio em madeira. Com aromas a frutos vermelhos muito frescos e pouco doces, a fazer lembrar a ginja, apresenta-se com *nuances* ligeiramente oxidativas, podendo apresentar ligeiras notas de mel e/ou a figo.

Os vinhos rosados apresentam-se com uma cor alaranjada a avermelhada, denotando aromas frutados, notando-se em particular a casta Baga. Apresentam uma acidez moderadamente elevada, deixando grande frescura na boca.

Os vinhos licorosos rosados, no sabor apresentam-se medianamente estruturados e com acidez firme, a qual empresta frescura e domina o conjunto, embora com uma doçura aparente moderada. O álcool torna-se perceptível, mas não domina o conjunto. Apresenta uma cor moderadamente rosada, podem apresentar *nuances* alaranjadas e/ou ligeiramente acastanhadas, estas últimas derivadas do estágio em madeira. Em termos aromáticos, denotam-se os aromas a frutos vermelhos muito frescos e pouco doces, a fazer lembrar ginja.



Os vinhos espumantes Bairrada inscrevem-se todos na categoria de vinho espumante de qualidade, quer no estágio, quer na sobrepressão requerida. Apresentam-se com uma excelente frescura e mousse no paladar, que decorre dos solos, das castas utilizadas e da influência do Atlântico. Os aromas são frutados ou mais estagiados, estes com aromas tostados – o que decorre da autólise das leveduras do estágio sobre a borra. Existem dois tipos de estilos nos espumantes Bairrada: uns com aromas delicados frutados/ florais os outros evidenciam aromas mais tostados e intensos.

---

#### **4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis**

---

##### **4.1. 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, vinho tinto e vinho 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 branco, tinto e rosado — 12 % vol.

###### **b) Prática enológica específica:**

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 características 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

#### **4.2. Rendimentos máximos**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO «Bairrada» está 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.

---

#### **5. Área 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.

## 6. Principais Uvas de Vinho

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

---

## 7. Descrição das relações:

---

### Relação com a Área Geográfica da região e a interação entre os elementos naturais e/ou humanos e as características dos diferentes vinhos da DOP Bairrada

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 desta região.

Mas a existência de vinhedos na Bairrada remonta a origens mais longínquas. A Bairrada já terá sido afinal no passado uma terra de passagem e de conquistas, de lutas entre cristãos e árabes, aquando da formação de Portugal e na altura em que a capital do reino era Coimbra. Marco na história da região é ainda o combate contra os exércitos invasores de Napoleão, na serra do Bussaco.

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.

O clima da região da Bairrada descreve-se como sendo um clima mediterrânico/atlântico, com Verões geralmente com dias quentes e noites frescas.

A região desenvolve-se em colinas suaves, soalheiras e barrentas pelo que a área geográfica da DOP Bairrada está 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.

Estas circunstâncias, associadas à considerável amplitude térmica que se verifica na altura da maturação das uvas, traduzem-se de uma maneira geral, nas características da boa frescura (acidez) dos seus vinhos brancos, tintos e rosados, que independentemente da sua cor, resultam bem equilibrados.

Os solos apresentam-se com uma 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, o que confere, especialmente aos vinhos tintos estagiados, um certo carácter fumado e madeirizado.

No que diz respeito aos vinhos licorosos, as suas características derivam não só nas condicionantes já apresentadas para os vinhos, como também derivam de práticas e opções técnicas (de vindima, fermentação, maceração e estágio) que se radicam no factor humano, ligado à tradição da região, na produção dos mesmos.

Os vinhos base para licorosos brancos, tintos ou rosados, são em geral, todos elaborados a partir de uvas vindimadas mais cedo do que as correspondentes uvas para vinho, para que a sua acidez - derivada das condições climáticas da região - se conjugue não só com o açúcar residual do mosto fermentado, como com o teor alcoólico do destilado vínico ou vitícola, acrescentado aos vinhos base, compensando-os gustativamente e impondo-se inclusive ao conjunto, tornando-se sobressaliente ao conjunto, na aparência de forte frescura, que é característica da região.

De uma maneira geral, a opção ao nível da maceração dos vinhos tintos de base ao vinho licoroso é a de uma maceração não muito intensa, suficiente para extrair somente os aromas e os sabores mais favoráveis que as condições de clima e solos (e também das castas) proporcionaram às respectivas uvas.

Deste modo, evitam-se macerações prolongadas e cores muito intensas, para os vinhos base tintos, de modo a não exacerbar o carácter mais adstringente ou herbáceo que as uvas ou os engaços possam transportar para o seu seio, 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.

Os vinhos base 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 de aroma frutado citrino e com notas oxidativas e de frescura evidentes.

Gustativamente, os seus sabores afirmam grande frescura e elegância de conjunto.

Já os vinhos base rosados são prensados logo de início, indo a fermentar sempre e somente o mosto, de modo a controlar-se a intensidade rosada dos mesmos. Revelam aromas igualmente de intensidade moderada, com notas de frutos vermelhos ácidos, podendo revelar notas oxidativas e madeirizadas, se foram estagiados em barricas de carvalho. Decorrente do estágio a sua cor é rosada, de variada intensidade (desde pálida a intensa), podendo apresentar *nuances* alaranjadas e ligeiramente acastanhadas. Gustativamente afirma-se a frescura do conjunto.



---

## 8. Outras condições essenciais

---

### 8.1. 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.

---

### 8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

---

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem;
- Marca obrigatória registada, mas não exclusiva para a DO.

## 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 20.º, n.º 2 do Regulamento n.º 607/2009, de 14 de julho.





---

## 2. 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

Telecopiadora: +351 231 510 189

Endereço eletrónico: [info@cvbairrada.pt](mailto:info@cvbairrada.pt)

### b) Dados relativos ao intermediário:

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

Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, nº 5

1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: +351 213 506 700

Endereço eletrónico: [ivv@ivv.gov.pt](mailto:ivv@ivv.gov.pt)

### c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Endereço: - Av. Eng.º Tavares da Silva

3780-203 Anadia

Portugal

Telefone: +351 231 510 180

Telecopiadora: + 351 231 510 189

Endereço eletrónico: [info@cvbairrada.pt](mailto:info@cvbairrada.pt)

### d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Autoridade de controlo competente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, nº 5

1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: +351 213 506 700

Endereço eletrónico: [ivv@ivv.gov.pt](mailto: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

Telecopiadora: + 351 231 510 189

Endereço eletrónico: [info@cvbairrada.pt](mailto:info@cvbairrada.pt)

---

### 3. 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)

Menções a certos métodos de produção:

-



---

#### 4. 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

---

#### 5. Uvas de Vinho Secundárias

---

Não aplicável

---

#### 6. Material de Apoio

---

##### a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: DO Bairrada

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

Nome do processo: DO Bairrada

##### c) 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, n.º 255/2014, de 9 de Dezembro e n.º 322/2015, de 1 de outubro.