

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

DO “VINHO VERDE”

PDO-PT-A1545-AM01

DEZEMBRO 2022

1. NOME E TIPO

1.1. Nome(s) a registar

Vinho Verde

Sub-regiões:

- «Amarante»;
- «Ave»;
- «Baião»;
- «Basto»;
- «Cavado»;
- «Lima»;
- «Monção e Melgaço»;
- «Paiva»;
- «Sousa».

1.2 Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida | PDO - Protected Designation of Origin

2. CATEGORIAS DOS PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

Vinho («Vinho Verde»)

Vinho espumante («Espumante de Vinho Verde»)

Vinho espumante de qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

3. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

3.1. Vinho («Vinho Verde»)

Branco

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado.

Desde leves e frescos, com aromas frutados ou florais (dependendo da casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído. Nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”, com aromas melados e a frutos secos (em função da casta), estruturados, boa acidez e doces.

Rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado.

Desde leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído. Nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”, com aromas melados e a frutos secos (em função da casta), estruturados, boa acidez e doces.

Tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rubi e vermelho retinto; no caso do vinho tinto palhete/palheto/clarete, entre rubi claro a rubi.

Desde vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído. Nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”, com aromas melados e a frutos secos (em função da casta), estruturados, boa acidez e doces.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico volúmico total mínimo (% vol.)	8,5
Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	14
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	8; 9 nos vinhos de sub-região; 11,5 nos vinhos com direito à utilização da casta Alvarinho
Título alcoométrico volúmico adquirido máximo (% vol.)	11,5; 14 com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”. Nos produtos vitivinícolas com indicação de casta, sub-região, ou com designativo de qualidade não se aplica a presente restrição.
Título alcoométrico volúmico natural mínimo (% vol.)	8,5; 9 nos vinhos de sub-região; 11,5 nos vinhos com direito à utilização da casta Alvarinho; 15 nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”
Acidez fixa mínima (expressa em gramas de ácido tartárico por litro)	4,5
Açúcar residual mínimo (gramas por litro)	45 nos vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”

Restantes parâmetros analíticos com os valores previstos na legislação em vigor.

3.2 – Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde»)

Branco

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado.

Desde leves e frescos, com aromas frutados ou florais (dependendo da casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado.

Desde leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rubi e vermelho retinto.

Desde vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez fixa mínima (expressa em gramas de ácido tartárico por litro)	4,5

Restantes parâmetros analíticos com os valores previstos na legislação em vigor.

3.3 – Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Branco

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado.

Desde leves e frescos, com aromas frutados ou florais (dependendo da casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado.

Desde leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos.

Com cor entre rubi e vermelho retinto.

Desde vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (em função da casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez fixa mínima (expressa em gramas de ácido tartárico por litro)	4,5

Restantes parâmetros analíticos com os valores previstos na legislação em vigor.

4. PRÁTICAS VINÍCOLAS

a) Práticas enológicas específicas

1. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – cor de uvas permitidas

Para «Vinho Verde», só é permitida a elaboração de vinho branco com uvas brancas, de vinho rosado com uvas tintas e de vinho tinto com (i) uvas tintas ou (ii) uvas tintas e até 15% de uvas brancas com designativo obrigatório “Palhete” ou “Palheto”.

Para «Espumante de Vinho Verde» e «Espumante de Qualidade de Vinho Verde», é permitida a elaboração de vinho branco a partir de uvas tintas na obtenção de vinho base.

2. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – conversão uva/mosto

O rendimento máximo em mosto resultante da separação dos bagaços é de 75 l por 100 kg de uvas e de 65 l por 100 kg de uvas no caso dos mostos para a produção dos vinhos da casta Alvarinho.

3. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – TAV natural

Os mostos destinados à elaboração de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade com DO 'vinho verde' devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 8,5 % vol., de 9 % vol. no caso dos mostos para a elaboração de vinhos com indicação de sub-região e de 11,5% vol. no caso dos mostos de vinho com indicação de casta Alvarinho.

4. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho («Vinho Verde») – “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest”

Os vinhos com menção “Vindima Tardia” ou “Colheita Tardia” ou “Late Harvest” devem ser produzidos a partir de uvas com sobrematuração.

5. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – Elaboração

O vinho base deve cumprir os requisitos legalmente estabelecidos e satisfaça as exigências previstas para «Vinho Verde».

6. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – práticas culturais e sistemas de condução

Devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade gestora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

Os sistemas de condução da vinha, médios ou altos, devem ser os seguintes:

- Tradicionais (Uveiras - vinhas que trepam as árvores; Arjões - vinhas que passam de árvore em árvore; Bordadura - vinhas dispostas à volta dos campos agrícolas; Ramadas - estruturas horizontais, de ferro ou de madeira e arame, assentes sobre esteios, geralmente de granito);
- Modernos, com estruturas de suporte específicas da região e concebidas para melhorar as condições de produção (ex: quanto à maturação das uvas, tardia pela exuberância vegetativa das vinhas), sem alterar as tradições vitícolas (Bardo – estrutura de vinha contínua baixa; Cordão - estrutura ascendente e/ou retumbante.

b) Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare é de 10.666 kg.

O rendimento máximo por hectare poderá ser de 13.500 kg para as vinhas da casta Alvarinho ou de 15.000 kg para as vinhas de outras castas, desde que cumpram os requisitos de produtividade e qualidade.

O rendimento máximo por hectare das vinhas que não tenham qualquer atualização do cadastro vitivinícola há mais de 10 anos é de 7.500 kg.

5. ZONA GEOGRÁFICA DEMARCADA

A área geográfica de produção da DO “Vinho Verde” abrange as seguintes divisões administrativas:

- a) Todos os municípios dos distritos de Braga e de Viana do Castelo;
- b) Do distrito de Aveiro, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e a freguesia de Ossela, do município de Oliveira de Azeméis;
- c) Do distrito do Porto, os municípios de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde;
- d) Do distrito de Vila Real, os municípios de Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
- e) Do distrito de Viseu, os municípios de Cinfães e Resende, com exceção da freguesia de Barrô.

Sub-regiões:

Amarante - municípios de Amarante e Marco de Canaveses;

Ave - municípios de Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão, Vizela, com exceção das freguesias de Santa Eulália de Santo Adrião de Vizela, Póvoa de Varzim, Santo Tirso, Trofa e Vila do Conde;

Baião - municípios de Baião e Cinfães, (com exceção das freguesias de Souselo e Travanca) e Resende, com exceção da freguesia de Barrô;

Basto - municípios de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena; Cávado - municípios de Amares, Barcelos, Braga, Esposende, Terras de Bouro e Vila Verde;

Lima - municípios de Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Ponte de Lima e Viana do Castelo;

Monção e Melgaço - Municípios de Melgaço e Monção;

Paiva - município de Castelo de Paiva e, no município de Cinfães, as freguesias de Souselo e Travanca;

Sousa - municípios de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, no município de Vizela, as freguesias de Santa Eulália e Santo Adrião de Vizela e, no município de Valongo, a União das freguesias de Campo e Sobrado.

6. PRINCIPAL(IS) CASTA(S) DE UVA

As castas utilizadas na produção de vinho com DO «Vinho Verde» são as que constam do quadro seguinte.

Alicante-Bouschet
Alvarelhão; Brancelho
Alvarinho
Amaral
Aragonez; Tinta-Roriz; Tempranillo
Arinto; Pedernã
Avesso
Azal
Baga
Batoca; Alvaraça
Borraçal
Cainho
Cascal
Diagalves
Doçal
Doce
Esganinho
Esganoso
Espadeiro
Espadeiro-Mole
Fernão-Pires; Maria-Gomes

Folgasão; Terrantez
Gouveio
Grand-Noir
Labrusco
Lameiro
Loureiro
Malvasia-Fina; Boal; Bual
Malvasia-Rei
Mourisco
Padeiro
Pedral
Pical; Piquepoul-Noir
Pintosa
Rabo-de-Anho
São-Mamede
Semillon
Sercial; Esgana-Cão
Sezão
Tália; Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscana
Tinta-Barroca
Touriga-Nacional
Trajadura; Treixadura
Trincadeira; Tinta-Amarela; Trincadeira-Preta
Verdelho-Tinto
Verdial-Tinto
Vinhão; Sousão

Os vinhos e produtos vitivinícolas com indicação de sub-região devem ser exclusivamente obtidos a partir das castas enumeradas nos quadros seguintes para a respetiva sub-região.

Sub-região de Amarante

Amaral
Arinto; Pedernã
Aveso
Azal
Borraçal
Espadeiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região de Ave

Amaral
Arinto; Pedernã
Borraçal
Espadeiro
Loureiro

Padeiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região de Baião

Alvarelhão Brancelho
Amaral
Arinto Pedernã
Avesso
Azal
Borraçal
Vinhão Sousão

Sub-região de Basto

Amaral
Arinto; Pedernã
Azal
Batoca; Alvaraça
Borraçal
Espadeiro
Padeiro
Rabo-de-Anho
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região do Cávado

Amaral
Arinto; Pedernã
Borraçal
Espadeiro
Loureiro
Padeiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região do Lima

Arinto; Pedernã
Borraçal
Espadeiro
Loureiro
Padeiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão Sousão

Sub-região de Monção e Melgaço

Alvarelhão; Brancelho

Alvarinho
Borraçal
Loureiro
Pedral
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região do Paiva

Amaral
Arinto; Pedernã
Aveso
Borraçal
Loureiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

Sub-região do Sousa

Amaral
Arinto; Pedernã
Aveso
Azal
Borraçal
Espadeiro
Loureiro
Trajadura; Treixadura
Vinhão; Sousão

7. RELAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Estes elementos aplicam-se ao Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Fatores naturais

A região situa-se no noroeste de Portugal, numa altitude inferior aos 700 metros, ocupando uma área total de vinha cerca de 16.000 ha. Os seus limites geográficos estão definidos pela natureza: a Norte o rio Minho; a Sul rio Douro as serras da Freita, Arada e Montemuro; a Este as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão; a Oeste Oceano Atlântico.

Condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial, o clima é ameno, sem temperaturas extremamente altas ou baixas e com regime anual de chuvas bastante elevados (em média 1200 mm) e irregulares ao longo do ano, mas concentrados no Inverno e na Primavera.

A topografia corresponde a um anfiteatro desde a costa e até ao interior, orientado para o Oceano Atlântico e recortada por uma densa rede de vales fluviais, que facilita a penetração dos ventos atlânticos.

Os solos são de baixa profundidade e, na sua maioria, de origem granítica, existindo duas faixas estreitas de origem xistosa que atravessam a região no sentido sudeste-noroeste.

Na área geográfica de produção da DO “Vinho Verde” existem nove sub-regiões (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa), o que demonstra a diversidade no tipo de solos, nos microclimas, nas castas recomendadas para áreas geográficas, nas práticas vitícolas e enológicas e nas tradições culturais.

Nas zonas do interior da Região, nas sub-regiões de Amarante, Baião e Basto, existem maiores amplitudes térmicas diárias e entre estações, uma maior proteção da influência dos ventos do Atlântico e a altitude média elevada.

Nas zonas com baixas amplitudes térmicas (nas sub-regiões de Ave, Cávado e Sousa), a implantação da vinha é maioritariamente nas bacias hidrográficas de rios de relevo bastante irregular, com baixa altitude, uma maior exposição a ventos marítimos, com índices médios de precipitação e o clima ameno.

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e exposição ao oceano Atlântico (na sub-região do Lima), destaca-se a altitude progressiva do litoral para o interior, onde se criam microclimas, e os elevados índices de precipitação.

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e mais protegidas da influência do mar (na sub-região do Paiva), verificam-se índices baixos de precipitação e altitude média.

Na zona mais a nordeste da região (na sub-região de Monção e Melgaço), existe um microclima específico, com amplitudes térmicas elevadas, precipitação intermédia e protegido do mar.

Fatores humanos

Terão sido os vinhos desta região os primeiros vinhos portugueses conhecidos nos mercados europeus (Inglaterra, Flandres e Alemanha).

A área de produção da DO “Vinho Verde” foi originariamente demarcada em 1908.

A instalação da vinha é feita nos solos de maior aptidão vitícola (profundidade média, com boa drenagem interna e acidez moderada). A vinha tem grande expansão vegetativa, densidade moderada de plantação por hectare e dispersão coincidente com os vales dos rios.

As castas são maioritariamente autóctones e adaptadas às condições edafo-climáticas das várias zonas geográficas da região, o que traduz a especificidade dos vinhos da região e contribui para a distinção das sub-regiões.

As práticas enológicas decorrem de uma larga experiência e tradição dos produtores.

Características específicas dos vinhos associadas à área geográfica

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Os Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») da DO “Vinho Verde” são produtos com atributos diferenciadores e marcantes comuns, com destaque para a intensidade dos aromas frutados/florais, na elevada acidez e frescura.

Nos Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») brancos da DO “Vinho Verde” destaca-se ainda a presença de notas minerais.

Às diferentes zonas em que as sub-regiões se localizam correspondem vinhos com características de tipicidade e qualidade próprias.

Nas sub-regiões de Amarante, Baião e Basto, os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos apresentam um título alcoométrico superior à média da Região, acidez moderada (frescura), intensidade na cor e nos aromas a frutos (citrinos e tropicais), carácter mineral e estrutura.

Nas sub-regiões de Ave, Cávado e Sousa os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos têm acidez moderada, de grande frescura, de intensidade aromática floral, de fruta citrina e de polpa branca.

Na sub-região do Lima os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados são muito elegantes, frescos e de intensidade aromática citrina e floral.

Na sub-região do Paiva os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados são elegantes, de aromas frutados e com um título alcoométrico superior à média da região e os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade tintos com cor intensa e boa estrutura.

Na sub-região de Monção e Melgaço os vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados, apresentam aromas frutados (de polpa branca, tropicais e citrinos), intensos, mas elegantes, frescos, encorpados e minerais, e de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade tintos ligeiros e delicados na cor, no aroma e sabor.

Relação com a área geográfica:

O clima ameno, sem temperaturas extremamente altas ou baixas e com regime anual de chuvas bastante elevados e concentrados no Inverno e na Primavera, bem como a forte influência atlântica, favorecem a maturação suave das uvas, contribuindo para a acidez e frescura relevante, assim como a intensidade dos aromas frutados/florais dos Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») da DO “Vinho Verde”.

Os solos, de natureza predominantemente granítica, contribuem decisivamente para a mineralidade evidenciada pelos Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») brancos da DO “Vinho Verde”.

A intensidade dos aromas frutados/florais dos Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») da DO “Vinho Verde” deriva também das castas, maioritariamente autóctones e adaptadas às condições edafo-climáticas das várias zonas geográficas da região.

As práticas enológicas decorrem de uma larga experiência e tradição dos produtores e centram-se na preservação das características organolépticas dos vinhos que resultem das condições naturais da região (na intensidade dos aromas frutados/florais e na elevada acidez/frescura).

Às diferentes zonas em que as sub-regiões se localizam correspondem vinhos com características de tipicidade e qualidade próprias.

Nas zonas do interior da Região com as maiores amplitudes térmicas diárias e entre estações (nas sub-regiões de Amarante, Baião e Basto), a maior proteção da influência dos ventos do Atlântico e a altitude média elevada favorecem a adoção de castas de maturação mais tardia (Azal, Avesso, Amaral, Espadeiro, Rabo-de-Anho e Vinhão) com maiores exigências de calor no final do ciclo. Estes fatores determinam a elaboração de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos com um título alcoométrico superior à média da Região, acidez moderada (frescura), intensidade na cor e nos aromas a frutos (citrinos e tropicais), carácter mineral e estrutura.

Nas zonas com baixas amplitudes térmicas (nas sub-regiões de Ave, Cávado e Sousa), a implantação da vinha maioritariamente nas bacias hidrográficas de rios de relevo bastante irregular, a baixa altitude, a maior exposição a ventos marítimos, os índices médios de precipitação e o clima ameno favorecem a plantação de castas de maturação média (Arinto, Loureiro), de maturação mais precoce (Trajadura) e de maturação mais exigente (Azal e Avesso). Estes fatores promovem a produção de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos de acidez moderada, de grande frescura, de intensidade aromática floral, de fruta citrina e de polpa branca, bem como a produção de vinhos de lote de castas de maturações média equilibrados com castas de maturação precoce.

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e exposição ao oceano Atlântico (na sub-região do Lima), a altitude progressiva do litoral para o interior, onde se criam microclimas, e os elevados índices de precipitação favorecem a plantação das castas Loureiro, Arinto e Trajadura mais adaptadas a climas amenos influenciados pelos ventos marítimos. Estes fatores potenciam a elaboração de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados muito elegantes, frescos e de intensidade aromática citrina e floral e de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade tintos com maior maturação provenientes das zonas mais interiores, mais altas e mais quentes.

Nas zonas com amplitudes térmicas intermédias e mais protegidas da influência do mar (na sub-região do Paiva), os índices baixos de precipitação e a altitude média favorecem os níveis ótimos de maturação de algumas castas tintas (Amaral e Vinhão) e a plantação de castas brancas adaptadas a climas temperados (Arinto, Loureiro e Trajadura) em conjugação com castas de maturação mais tardia e exigente (Avesso). Estes fatores determinam a produção de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados elegantes, de aromas frutados e com um título alcoométrico superior à média da região e vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade tintos com cor intensa e estrutura.

Na zona mais a nordeste da região (na sub-região de Monção e Melgaço), o microclima específico, com amplitudes térmicas elevadas, precipitação intermédia e protegido do mar, favorece a adoção de castas de maturação precoce (Alvarinho, Pedral e Alvarelhão) plantadas maioritariamente em meia encosta na margem sul da bacia hidrográfica de rio. Estes fatores potenciam as características primárias dos vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados, predominantemente da casta Alvarinho, de aromas frutados (de polpa branca, tropicais e citrinos), intensos, mas elegantes, frescos, encorpados e minerais, e de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade tintos ligeiros e delicados na cor, no aroma e sabor.

8. OUTRAS CONDIÇÕES

8.1. Vinho («Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas ao tipo de vasilhame e ao volume nominal máximo

Descrição da condição:

Os produtos só podem ser introduzidos no consumo em vasilhame de vidro com volume nominal máximo de 5 Litros ou em vasilhame de metal com volume nominal máximo de 0,25 Litros, munido, em qualquer dos casos, de dispositivo de fecho irrecuperável, rotulado e com a certificação do produto documentada através de selo de garantia, sem prejuízo de poder ser autorizado outro tipo de vasilhame e de ser fixado o limite do volume nominal, nos termos legalmente previstos.

Os produtos com indicação de sub-região, indicação de casta ou designativos de qualidade só podem ser introduzidos no consumo em garrafa de vidro com volume nominal máximo de 0,75 Litros ou múltiplos.

8.2. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

Na rotulagem dos produtos vitivinícolas podem ser utilizadas as menções facultativas previstas no quadro normativo em vigor.

8.3. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É permitida a indicação na rotulagem do nome do município na condição de as uvas a partir das quais os produtos vitivinícolas são obtidos serem originários da unidade geográfica indicada.

A indicação de sub-região na rotulagem deve ser acompanhada da indicação do respetivo ano de colheita e pode ou não ser acompanhada da expressão “sub-região”.

8.4. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Nos produtos com indicação de sub-região, a indicação da casta Alvarinho na rotulagem é exclusiva para a sub-região de Monção e Melgaço.

Para a indicação na rotulagem apenas da casta Alvarinho, o produto deve ser obtido exclusivamente a partir desta casta.

A casta Alvarinho, quando indicada na rotulagem conjuntamente com outras castas, deve representar uma percentagem igual ou superior a 30 % no produto obtido.

8.5. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É reconhecida a menção «Origem do Alvarinho», como designativo facultativo, mas de uso exclusivo, para os vinhos com indicação na rotulagem da casta Alvarinho produzidos na sub-região de Monção e Melgaço.

8.6. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos que após a certificação e engarrafamento apresentem depósito só podem ser comercializados se na rotulagem for utilizada a expressão «Sujeito a depósito» ou menção equivalente.

9. OUTRAS INFORMAÇÕES

9.1 DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV)

Estatuto jurídico: associação de direito privado de carácter interprofissional (Entidade de Gestão)

Nacionalidade: Portugal

Rua da Restauração, 318

4050-501 PORTO
PORTUGAL
Telefone: +351 226077300
Fax: +351 226077320
Email: info@vinhoverde.pt

9.2 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) 213506700

Endereço(s) eletrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

9.3 DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS:

-

9.4 DADOS RELATIVOS À AUTORIDADE COMPETENTE:

Nome da autoridade de controlo competente:

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

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

Telefone: (+351) 213506700

Endereço(s) eletrónico(s): presidencia@ivv.gov.pt

9.5 DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de Certificação).

Rua da Restauração, 318

4050-501 PORTO

PORTUGAL

Telefone: +351 226077300

Fax: +351 226077320

Email: fiscalizacao@vinhoverde.pt

9.6 MENÇÕES TRADICIONAIS

Alínea a)

Denominação de origem (D.O.)

Denominação de origem controlada (D.O.C.)

Alínea b)

As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

9.7 Área NUTS

PT Portugal

PT1 Continente

PT 11 Norte

PT111 Minho-Lima

PT112 Cávado

PT113 Ave

PT 114 Grande Porto

PT 115 Tâmega
PT 116 Entre Douro e Vouga

9.8 MATERIAL DE APOIO

a) Caderno de especificações

Nome do processo: DO Vinho Verde

b) Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica: Portaria n.º 668/2010, de 11 de agosto, alterada pela Portaria n.º 949/2010, de 22 de setembro, pela Portaria n.º 216/2014, de 17 de outubro (retificada pela Declaração de Retificação n.º 47/2014, de 13 de novembro) e pela Portaria n.º 152/2015, de 26 de maio, (retificada pela Declaração de Retificação n.º 27/2015, de 12 de junho) e Portaria n.º 333/2016, de 23 de dezembro e complementada com o Aviso n.º 7945/2022, de 19 de abril.

c) Outros documentos:

Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto

d) Mapas da área delimitada:

Número de mapas anexados – 1

