



## Caderno de Especificações

### I – Documento Único

---

#### 1. Nome e tipo

---

##### 1.1. Nome (s) a registar

Indicação Geográfica «Açores»

##### 1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida

#### 2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho

Vinho rosado ou rosé,

Vinho espumante,

Vinho licoroso

#### 3. Descrição do Vinho

Vinho e vinho rosado ou rosé - 11% vol.;

Vinho espumante – 10,5 % vol.;

Vinho licoroso – 16 % vol.

#### 3.2 Características Organolépticas

---

Os vinhos, vinhos rosados, vinhos espumantes e vinhos licorosos com IG Açores devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor característicos das castas predominantes e atender às condições edafoclimáticas da área de produção.

Os vinhos brancos são de elevada qualidade, leves, frescos, secos e frutados.

Os vinhos tintos apresentam uma cor pouco acentuada, ligeiramente encorpados e com estrutura agradável.

Os vinhos licorosos apresentam aroma complexo a especiarias, encorpados e bem estruturados e os vinhos espumantes apresentam-se leves, frescos, secos e bastante frutados.

#### 4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

---



#### 4.1. Práticas enológicas essenciais

##### a) Restrições pertinente à vinificação:

- a) Vinho e vinho rosado ou rosé – 10 % vol.;
- b) Vinho base para espumante – 9 % vol.;
- c) Vinho licoroso – 10 % vol.

##### b) Prática enológica específica:

O vinho espumante deve ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como IG Açores em todas as suas características, à exceção do título alcoométrico natural mínimo que deve ser de 9% vol.

O método tecnológico a utilizar na sua preparação é o da fermentação clássica em garrafa

Os vinhos brancos só podem ser comercializados após um estágio mínimo de 6 meses e os vinhos tintos após um estágio mínimo de 8 meses.

Os vinhos brancos rosados ou rosés só podem ser comercializados após um estágio mínimo de 4 meses e os vinhos licorosos após um estágio mínimo de 8 meses.

Os vinhos licorosos devem ser elaborados a partir de mosto de uva que reúna as condições para originar vinho com direito a IG Açores, ao qual pode ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características constantes da legislação em vigor.

##### c) Práticas culturais:

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos abrangidos na presente Portaria devem ser as tradicionais na Região Autónoma dos Açores ou as recomendadas pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, doravante designada por CVR Açores, em ligação com os Serviços de Desenvolvimento Agrário.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos devem estar ou ser instaladas em solos de acordo com as características a seguir referidas: Solos litólicos não húmicos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins; Solos pardo-ânicos, normais e pouco espessos ou saturados; Regossolos e solos rególicos derivados de rochas basálticas, de rochas traquíticas ou de materiais piroclásticos assentes sobre rocha basáltica a pouca profundidade; Barros ou solos mólicos.

#### 4.2. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos IG Açores é fixado em 80 hectolitros.



---

## 5. Área delimitada

---

Todas as ilhas do arquipélago dos Açores.

---

## 6. Principais Uvas de Vinho

---

Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT41505	Agronómica		T
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT50218	Arinto-dos-Açores	Terrantez-da-Terceira	B
PRT52007	Alvarinho		B
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	
PRT50801	Cabernet-Franc		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT50102	Caladoc		T
PRT53106	Castelão		T
PRT53511	Chardonnay		B
PRT50201	Complexa		T
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52913	Galego-Dourado		B
PRT40808	Generosa		B
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT52112	Gouveio		B



PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT52714	Malvasia		B
PRT52915	Moscatel-Galego-Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B
PRT50518	Merlot		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo		B
PRT52213	Loureiro		B
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT54024	Petit -Verdot		T
PRT53209	Riesling		B
PRT40809	Rio-Grande		B
PRT52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT50216	Terrantez-do-Pico		B
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT51202	Tinta-Negra	Molar, Saborinho	T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT50317	Verdelho		B
PRT51513	Verdelho-Roxo		R
PRT51902	Vinhão	Sousão	T



PRT52715	Viosinho		B
PRT52614	Vital		B

## 7. Descrição das relações

---

Reconhecida a tipicidade própria para a produção de vinhos de qualidade, associada a uma evolução tecnológica verificada nos últimos anos, foi estabelecida numa primeira fase, a designação “Vinho Regional” seguida da Indicação Geográfica Açores para os vinhos tintos e brancos, tendo recentemente sido alargada aos vinhos rosados ou rosé, vinhos espumantes e vinhos licorosos produzidos em todo o Arquipélago.

A cultura da vinha nas Ilhas Terceira, Pico e Graciosa, que fazem parte do Arquipélago dos Açores, remontam à época do seu povoamento em meados do Séc. XV, pensando-se terem sido os frades franciscanos os responsáveis pela introdução do plantio da vinha nas referidas Ilhas.

De acordo com alguns autores, desde muito cedo estes religiosos constataram semelhanças entre as condições edafo-climáticas da Sicília e as de algumas Ilhas deste Arquipélago, ao trazerem de Itália a variedade então mais conhecida – o Verdelho (antigo Verdecchio) – que se expandiu rapidamente.

Os vinhos então produzidos tornaram-se famosos. Em 1917 foram encontradas garrafas de Vinho do Pico armazenadas nas caves dos antigos czares da Rússia.

Região de origem vulcânica, nos terrenos onde se cultivam as vinhas, são retiradas pedras de lava - as "travessas" - até se encontrar terra, delimitando-se, com elas, parcelas - as "curraletas" - por meio de muros, o que dá alguma singularidade à paisagem.

Nos Açores as vinhas têm de ser plantadas em locais onde fiquem naturalmente abrigadas do mar ou então são protegidas por acção do Homem. Os currais, são muros de pedras onde se plantam as vinhas que desta forma ficam amparadas do vento e da “ressalga” do mar.

No período mais frio, as varas são rebaixadas, pondo-se-lhes em cima pedras pesadas; nos períodos mais quentes, são levantadas quer por meio das mesmas pedras, quer por intermédio de canas ou de varas em Y, de faia - os chamados «trinchões».

Os Açores têm um clima temperado marítimo com temperaturas amenas que variam desde os 16°C no Inverno aos 26°C no Verão. As temperaturas do mar sofrem influências da Corrente do Golfo, sendo também elas amenas e entre os 14°C e os 22°C em média.

Em média há cerca de três a quatro horas de incidência solar/dia no Inverno e cerca de sete a oito horas/dia no Verão. A chuva é uma presença mais ou menos constante durante todo o ano sendo, regra geral, mais constante e forte no Inverno.

A humidade relativa do ar (média do ano) é de cerca de 75%.

Nos Açores a maior parte de chuva cai entre Outubro e Março. Em cada um desses meses a precipitação média ultrapassa os 100 mm e o número de dias com chuva ronda os 20 (mais de 0,1 mm de precipitação). No entanto, raramente chove durante um dia inteiro ou durante vários dias consecutivos. A chuva nos Açores normalmente chega sob a forma de aguaceiros

que podem ser ocasionalmente abundantes mas também muito fracos, não mais do que um chuvisco intermitente.

---

## 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 Açores 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 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	Artigo 20.º, n.º 2 do Regulamento n.º



alterações adotadas em conformidade com:	607/2009, de 14 de julho.
--	---------------------------

---

## 2. Informações para contacto

---

### a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola dos Açores  
Rua Conselheiro Terra Pinheiro  
9950-329 Madalena, Pico  
Telefone: (+351) 292 623 605  
Fax: (+351) 292 623 606  
Endereço(s) electrónico(s): [cvracores@hotmail.com](mailto:cvracores@hotmail.com)

### 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  
Telecopiadora: (+351) 213 561 225  
Endereço(s) electrónico(s): [info@ivv.min-agricultura.pt](mailto:info@ivv.min-agricultura.pt)

### c) Dados relativos às Partes Interessadas:

Comissão Vitivinícola dos Açores  
Rua Conselheiro Terra Pinheiro  
9950-329 Madalena, Pico  
Telefone: (+351) 292 623 605  
Telecopiadora: (+351) 292 623 606  
Endereço(s) electrónico(s): [cvracores@hotmail.com](mailto:cvracores@hotmail.com)

### d) Informações sobre as Autoridades de controlo competentes:

Autoridade competente de controlo: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.  
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](mailto:info@ivv.min-agricultura.pt)

### e) Informações sobre os organismos de controlo:

Comissão Vitivinícola dos Açores  
Rua Conselheiro Terra Pinheiro  
9950-329 Madalena, Pico  
Telefone: (+351) 292 623 605  
Telecopiadora: (+351) 292 623 606  
Endereço(s) electrónico(s): [cvracores@hotmail.com](mailto:cvracores@hotmail.com)



---

### 3. Menções tradicionais

---

a) Vinho regional

b) Menções complementares:

-

Menções tradicionais:

Superior

Superior

Reserva

Reserva

Reserva

Reserva

Reserva

Garrafeira

Garrafeira

Garrafeira

Colheita Seleccionada

Menções a certos métodos de produção:

---

### 4. Zonas NUTS

---

PT200 Região Autónoma dos Açores

PT20 Região Autónoma dos Açores

PT2 Região Autónoma dos Açores

Portugal

---

### 5. Uvas de Vinho Secundárias

---

-

---

### 6. Material de Apoio

---

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: IGP Açores

b) Decisão nacional de aprovação:



Nome do processo: IGP Açores

Referência jurídica: Portaria nº 42/2003, de 22 de Maio, Portaria nº 853/2004, de 19 de julho, Portaria Regional n.º 33/2012, de 9 de março

c) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria nº 26/2017, de 13 de janeiro.