



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

«Beira Atlântico»

Sub-região «Terras de Sicó»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

2. Categoria dos Produtos Vítivinícolas

Vinho tinto
Vinho branco
Vinho rosado ou rosé
Vinho espumante
Vinho espumante de qualidade,
Vinho espumante aromático
Vinho espumante de qualidade aromático,
Vinho frisante
Vinho frisante gaseificado

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Os vinhos com direito a IGP «Beira Atlântico» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico adquirido:



Designação	Volúmico Adquirido (% vol.)
Branco	≥ 9,0
Rosado ou Rosé	
Vinho base para vinho espumante	
Vinho frisante	
Vinho tinto	≥ 10,0

3.2 Características Organolépticas

Os vinhos tintos são estruturados pelos taninos e pelo teor alcoólico. Quando jovens, apresentam aromas frutados mais ou menos intensos a amoras, bergamota e especiarias. Com uma ímpar longevidade, garantida por um bom balanço álcool acidez-taninos, desenvolvem aromas terciários (bouquet) que lembram bagas silvestres, resinas, especiarias, mel e aromas fumados. Cor granada a rubi, tomando nuances acastanhadas com o envelhecimento, com aroma frutado quando novos, evoluindo com a idade para aromas mais complexos (bouquet), de sabor harmonioso onde sobressai a sua sólida estrutura.

Os vinhos brancos são, geralmente de cor citrina-pálida, por vezes com laivos esverdeados. São naturalmente frescos de sabor e exalam aromas delicados (florais ou frutados), por vezes intensos (aromas terpénicos). Quando fermentados em barricas de madeira nova, revelam cor ligeiramente dourada; uma boa estrutura na boca, um bom equilíbrio natural entre acidez e álcool e frequentemente aromas intensos tropicais e amanteigados. De aroma frutado quando novos, que evoluem para uma nota resinosa quando envelhecidos, de sabor harmonioso, fresco e persistente.

Os vinhos rosados, cuja cor vai do alaranjado ao avermelhado, apresentam aromas frutados, revelando as castas donde provêm, notando-se em particular a tipicidade da casta Baga. A acidez é moderadamente elevada, deixando grande frescura na boca.

Os vinhos espumantes são frescos e de aromas frutados e quando mais estagiados, apresentam aromas tostados. Produzidos pelo método clássico ou de fermentação em garrafa poderão ser, quanto ao grau de doçura, Brutos, Secos ou Meio-Secos, pertencendo a sua maioria à classe Bruto. Os mais jovens apresentam aromas florais ou frutados, enquanto que os mais velhos denotam aromas provenientes do contacto mais ou menos prolongado com as borras da segunda fermentação. Independentemente destes dois estilos resultam muito finos de aroma e com uma excelente frescura e mousse no paladar.

4. Práticas vitivinícolas.

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrição pertinente à vinificação

Os mostos de os vinhos com direito a IGP «Beira Atlântico» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico natural:

Designação	Volúmico Natural (% vol.)
Branco	≥ 9,0
Rosado ou Rosé	
Vinho base para vinho espumante	
Vinho frisante	
Vinho tinto	≥ 10,0

b) Prática enológica específica:

O vinho rosado ou rosé deve ser elaborado com uma ligeira curtimenta.

c) Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com direito à IG «Beira Atlântico» devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela respectiva entidade certificadora:

- Podzóis de areias ou arenitos com bastantes aluviosolos modernos;
- Regossolos psamíticos de areias;
- Solos litólicos não húmidos de materiais arenáceos pouco consolidados;
- Solos calcários pardos ou vermelhos de margas e calcários friáveis;
- Solos mediterrânicos vermelhos de calcários duros ou dolomias;
- Solos litólicos húmidos de xistos;
- Solos litólicos húmidos de granitos;
- Solos argiluvitados muito insaturados de xistos;
- Podzóis de areias ou arenitos;
- Regossolos psamíticos de areias;
- Aluviosolos modernos;
- Solos calcários pardos de margas e calcários duros interstratificados;
- Solos calcários;

Solos litólicos não húmidos ou húmidos de materiais arenáceos pouco consolidados;
Solos mediterrâneos vermelhos ou pardos de xistos;
Solos litólicos húmidos de xistos e granitos;
Podzóis de areias ou arenitos;
Solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários;
Solos litólicos húmidos e não húmicos;
Solos calcários pardos

4.2. Rendimentos máximos

Para todos os vinhos com direito à IG Beira Atlântico o rendimento máximo é de 120 hectolitros/hectare.

5. Área delimitada

A área geográfica de produção da IG «Beira Atlântico» abrange:

- O distrito de Aveiro, com exceção dos municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e a freguesia de Ossela, do município de Oliveira de Azeméis;
- O distrito de Coimbra, com exceção dos municípios de Arganil, Oliveira do Hospital e Tábua;
- Do distrito de Leiria, os municípios de Alvaiázere, Ansião, Castanheira de Pêra, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande e Pombal (freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã).

A área geográfica de produção de vinhos com direito a serem comercializados com a indicação complementar da sub-região «Terras de Sico» é a seguinte:

- Do distrito de Coimbra, os municípios de Condeixa-a -Nova, Penela e Soure e a freguesia de Lamas, do município de Miranda do Corvo;
- Do distrito de Leiria, os municípios de Alvaiázere e Ansião, a freguesia de Aguda, do município de Figueiró dos Vinhos, e as freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã, do município de Pombal.

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com IGP «Beira Atlântico» são as que constam do quadro seguinte.

Código	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT50711	Alicante -Branco		B
PRT54007	Alvar		B
PRT52007	Alvarinho		B
PRT 52316	Antão Vaz		B



PRT 52311	Arinto	Pedernã	B
PRT 51412	Arinto -do -interior.		B
PRT 40404	Assaraky.		B
PRT 52809	Azal		B
PRT 52407	Barcelo		B
PRT 52016	Bical	Borrado-das-Moscas	B
PRT 50314	Branca -de -Anadia		B
PRT 52412	Cercial		B
PRT 53511	Chardonnay		B
PRT 53512	Chenin		B
PRT 51317	Códega -de -Larinho		B
PRT 52207	Encruzado		B
PRT 52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT 52709	Folgasão		B
PRT 51514	Folha-de-Figueira	Dona -Branca	B
PRT 52314	Fonte-Cal		B
PRT 52112	Gouveio		B
PRT 52515	Jampal		B
PRT 52213	Loureiro		B
PRT 51115	Luzidio		B
PRT 52512	Malvasia-Fina		B
PRT 53013	Malvasia-Rei		B
PRT 51713	Pinot -Blanc		B
PRT 52001	Rabo-de-Ovelha		B
PRT 53209	Riesling		B
PRT 53211	Sauvignon	Sauvignon Blanc	B
PRT 53212	Semillon		B
PRT 40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT 51011	Sercialinho		B
PRT 51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT 52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT 51910	Tamarez	Molinha	B
PRT 52210	Terrantez		B
PRT 52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT 51415	Uva-Cão		B
PRT 50317	Verdelho		B
PRT 54032	Verdial-Branco		B
PRT 40807	Viognier		B
PRT 52715	Viosinho		B
PRT 52614	Vital		B
PRT 50615	Água-Santa		T
PRT 52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT 53808	Alicante-Bouschet		T
PRT 53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT 52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T



PRT 52606	Baga		T
PRT 52803	Bastardo		T
PRT 50801	Cabernet-Franc.		T
PRT 53606	Cabernet -Sauvignon.		T
PRT 50102	Caladoc		T
PRT 52402	Camarate		T
PRT 41806	Campanário		T
PRT 53106	Castelão		T
PRT 51404	Cidreiro		T
PRT 53805	Cinsault		T
PRT 51304	Coração-de-Galo		T
PRT 52004	Cornifesto		T
PRT 52904	Espadeiro		T
PRT 53906	Gamay		T
PRT 50804	Grand-Noir		T
PRT 52503	Jaen	Mencia	T
PRT 53205	Malvasia-Preta		T
PRT 52002	Marufo	Mourisco-Roxo	T
PRT 50518	Merlot		T
PRT 51804	Monvedro		T
PRT 52301	Moreto		T
PRT 54024	Petit-Verdot		T
PRT 51606	Pilongo		T
PRT 53706	Pinot -Noir		T
PRT 50605	Português-Azul		T
PRT 52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT 241407	Syrah	Shiraz	T
PRT 41609	Tannat		T
PRT 52905	Tinta-Barroca		T
PRT52201	Tinta-Carvalha		T
PRT 52502	Tinta-Francisca		T
PRT 51906	Tinta-Miúda		T
PRT 51202	Tinta-Negra	Molar, Saborinho	T
PRT 52505	Tintem		T
PRT 53307	Tinto-Cão		T
PRT 50705	Touriga-Fêmea		T
PRT 52205	Touriga-Franca		T
PRT 52206	Touriga-Nacional		
PRT 53006	Trincadeira	Tinta-Amarela. Trincadeira-Preta	T
PRT 51902	Vinhão	Sousão	T
PRT 54003	Xara		T
PRT 41409	Zinfandel		T
PRT54008	Alvar-Roxo		R
PRT52708	Folgasão-Roxo		R
PRT53904	Gewurztraminer		R



PRT52612	Malvasia-Fina-Roxa		R
PRT53708	Pinot-Gris	Pinot-Grigio	R

7. Descrição das relações

Esta região situa-se entre os rios Vouga e Mondego e tem uma orografia maioritariamente plana, com vinhas que raramente ultrapassam os 120 metros de altitude. A região goza ainda de um clima temperado por uma forte influência atlântica, com chuvas abundantes e temperaturas médias comedidas, que se reflecte, de uma maneira geral, nas características da frescura (acidez) dos seus vinhos, que resultam bem equilibrados, não transmitindo excesso de sensação alcoólica, mesmo quando o teor alcoólico é elevado.

A região é formada por 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

Os Invernos são longos e frescos e os Verões quentes, amenizados por ventos de Oeste e de Noroeste, que com maior frequência e intensidade se fazem sentir nas regiões mais próximas do mar.

A região foi uma das primeiras regiões nacionais a adotar e a explorar os vinhos espumantes, uma vez que o seu clima fresco, húmido e de forte ascendência marítima favorece a sua elaboração, oferecendo uvas de baixa graduação alcoólica e acidez elevada, condição indispensável para a elaboração dos vinhos espumantes.

8.2. Factores Humanos

A produção de vinho na região remonta ao tempo dos romanos, fazendo disso prova os diversos lagares talhados nas rochas graníticas (lagares antropomórficos), onde na época o vinho era produzido.

A tradição destes vinhos remonta ao reinado de D. Afonso Henriques, que autorizou a plantação das vinhas na região, com a condição de ser dada uma quarta parte do vinho produzido.

Já nos reinados de D. João I e de D. João III, respetivamente, foram tomadas medidas de proteção para os vinhos desta área do país, dadas a sua qualidade e importância social e económica.

Uma ordem do Marquês de Pombal determina o arranque de uma parte da vinha; terá sido, ainda, no século XVIII, já no reinado de D. Maria I, que é autorizado novamente o plantio de cepas, permitindo o repovoamento na região.

Integrada numa faixa litoral submetida a uma fortíssima densidade populacional, a propriedade rural encontra-se dividida em milhares de pequenas parcelas, com dimensões médias de exploração que raramente ultrapassam um hectare de vinha, favorecendo a



presença de grandes adegas cooperativas e de grandes empresas vinificadoras, a par de um conjunto de produtores engarrafadores que muito dignificam a região.

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 indicação geográfica deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.

As vinhas destinadas aos vinhos com direito a indicação geográfica devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na CVR, que verificará se satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro.

Os agentes económicos deverão preencher, nos prazos legalmente estabelecidos, a Declaração de Colheita e Produção dos respectivos produtos vínicos.

Os vinhos com indicação geográfica só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto, sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua indicação geográfica e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.

Por cada agente económico deverá existir uma conta corrente, abrangendo a totalidade da produção declarada em relação a vinhos de denominação para essa colheita, ou também contas correntes específicas, nos casos em que tal seja exigido.

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, mas não exclusiva para a IG.

8.3. Embalagem na área geográfica delimitada (na legislação nacional)

Não aplicável



II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	Não
Nome utilizado tradicionalmente	Regional
Língua do pedido	Português
Base jurídica para a transmissão	Artigo 107.º do Regulamento (EU) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro
O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com:	Portaria n.º 238-A/2011, de 16 de Junho

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: 351231510180
Telecopiadora: 351231510189
Endereço(s) electrónico(s): 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: 351213506700
Telecopiadora: 351213561225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.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: 351231510180

Telecopiadora: 351231510189

Endereço(s) electrónico(s): 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: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

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

e) Informações sobre os organismos 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: 351231510180

Telecopiadora: 351231510189

Endereço(s) electrónico(s): info@cvbairrada.pt

3. Menções tradicionais

a) Vinho regional

b) Colheita tardia ou Vindima tardia

Colheita seleccionada

Escolha

Grande Escolha



Garrafeira
Novo
Reserva
Reserva Especial
Superior
Grande Reserva
Velho
Velha Reserva
Ligeiro ou Baixo Grau
Premium

Colheita Seleccionada
Reserva
Super Reserva ou Extra Reserva
Velha Reserva ou Grande Reserva

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

6. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo:

b) Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica: Portaria 158/93, de 11 de Fevereiro; Portaria n.º 166/2005 de 11 de Fevereiro



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 238-A/2011, de 16 de junho;
- Portaria n.º 239/2012, de 9 de agosto, alterada pelas Portarias n.ºs 342/2013, de 22 de novembro e 255/2014, de 9 de dezembro;
- Manual de Certificação para Produtos Vitivinícolas “DO Bairrada” e “IG Beira Atlântico” de 2015
- Regulamento Interno para a produção e comercialização de produtos v\u00ednicos com direito a Do “Bairrada” e a IG “Beira Atl\u00e2ntico” de 2013