



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 Vitivinícolas

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

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Todos os vinhos, bem como os vinhos espumantes, incluindo os vinhos espumantes de qualidade, espumantes aromáticos e espumantes de qualidade aromáticos, bem como os vinhos frisantes e vinhos frisantes gaseificados são produzidos em conformidade com os limites fixados na legislação europeia.

Os vinhos com direito a IGP «Beira Atlântico» e sub-região «Terras de Sicó» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico adquirido:



Designação	Volúmico Adquirido (% vol.)
Branco	≥ 9,0
Rosado ou Rosé	
Vinho frisanter	
Vinho tinto Vinho espumante Vinho espumante de qualidade Vinho espumante de qualidade aromático	≥ 10,0

3.2 Características Organolépticas

Os vinhos tintos são estruturados pelos taninos e teor alcoólico. Quando jovens, apresentam aromas frutados intensos a amoras, bergamota e especiarias. Com longevidade demonstram bom balanço álcool-acidez-taninos, desenvolvem aromas terciários a bagas silvestres, resinas, especiarias, mel e aromas fumados. Cor granada a rubi, com *nuances* acastanhadas com o envelhecimento.

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 brancos são de cor citrina-pálida, por vezes com laivos esverdeados. Frescos de sabor com aromas delicados (florais ou frutados), por vezes intensos (aromas terpénicos). Quando fermentados em barricas de madeira nova, revelam cor ligeiramente dourada; boa estrutura na boca, bom equilíbrio natural entre acidez e álcool e aromas intensos tropicais e amanteigados. Aroma frutado quando novos, detêm nota resinosa quando envelhecidos, de sabor harmonioso, fresco e persistente.

Os vinhos espumantes são frescos, apresentam aromas frutados e quando mais estagiados apresentam aromas tostados. Quanto ao Grau de doçura, podem ser Brutos, Secos ou Meio-Secos, pertencendo a sua maioria à classe Bruto.

Os mais jovens apresentam aromas florais ou frutados e os mais velhos denotam aromas do contacto mais ou menos prolongado com as borras da segunda fermentação. Muito finos de aroma e com excelente frescura e mousse no paladar.

Os vinhos espumantes de qualidade são frescos na sua expressão aromática sendo moderadamente aromáticos - características resultantes da influência climática e dos solos da região que influenciam o nível de maturação das uvas que estão na base da sua elaboração.

Conforme o estágio promovido sobre as borras, antes do *dégorgement*, assim se apresentam aromaticamente ou gustativamente diversos, tendo todos em comum uma grande frescura gustativa, decorrente dos fatores que o território imprimiu às uvas que constituíram o vinho de base, nomeadamente a acidez resultante da influência dos solos e do clima que é mediterrânico de forte influência atlântica.

Com o aumento do período de estágio sobre as borras, vai diminuindo o carácter de frutado ou floral subtil, em detrimento de notas de tosta cada vez mais intensas.

Ao mesmo tempo, o aumento do período de estágio vai imprimindo a intensificação dos aromas de boca dos espumantes, bem como maior suavidade e finura de bolha à sua espuma. Aumenta também a sensação de doçura, aparente, do espumante, antes da adição do licor de expedição, em resultado do processo de autólise levuriana, durante o estágio.

O vinho espumante de qualidade aromático, é produzido a partir de vinhos de base exclusivamente produzidos a partir de castas aromáticas e que constam do elenco das castas da IGP Beira Atlântico. Por não serem objecto de adição de licor de expedição, expressam marcadamente os aromas varietais (primários) das uvas que constituíram o correspondente vinho de base. São portanto mais expressivos aromaticamente que outro tipo de espumantes da região, como os aromas de segunda fermentação e estágio a que possam ter sido submetidos, sendo que o período mínimo para a sua elaboração não pode ser inferior a um mês.

Decorrente dos prazos de estágio sobre borras, antes do *dégorgement*, a que possam ter sido submetidos, assim apresentam o carácter varietal mais ou menos atenuado, conforme esse estágio seja mais ou menos prolongado. Ao nível gustativo (sabor) são frescos, sendo que esta frescura resulta dos factores que o território imprimiu às uvas que constituíram o vinho de base, nomeadamente a acidez resultante da influência dos solos e do clima – mediterrânico de forte influência atlântica.

O vinho frisante apresenta-se com aromas frutados de intensidade moderada, dependendo das variedades de uva que os constituem, embora todos eles transmitam sensações de frescura e vivacidade; são frescos quanto ao sabor, devido aos fatores que os solos imprimiram às variedades de uva do vinho de base, nomeadamente a acidez resultante da influência dos solos e do clima – mediterrânico de forte influência atlântica. Ainda a nível gustativo, a influência ao nível das papilas gustativas provocada pela presença do gás carbónico, intensifica essa sensação de frescura.

O vinho frisante gaseificado varia em termos aromáticos desde os aromas mais subtis aos de moderada intensidade, dependendo das variedades de uva que os constituem, mas no geral, todos transmitem à sua expressão aromática, a sensação de frescura e vivacidade. Gustativamente (sabor) são vinhos frescos e com alguma acidez; estas características resultam da influência que os diversos tipos de solos associados à tipologia do clima mediterrânico com forte influência atlântica induzem na composição das uvas do vinho de base. Ao nível gustativo, a presença do gás carbónico exógeno reflete-se na boca, intensifica a sensação de

frescura deste vinho acentuando ainda mais as sensações de frescura e vivacidade, mantendo no entanto, o equilíbrio e a agradabilidade das sensações gustativas.

4. Práticas vitivinícolas.

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrição pertinente à vinificação

Os mostos dos 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) Práticas culturais

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

4.2. Rendimentos máximos

Vinhos brancos e vinhos rosados — 100hl;
Vinhos tintos — 80hl;
Vinho base para vinho espumante — 120hl;

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 Sícó» 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	Cercial da Bairrada	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	Graciosa	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	Periquita	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	Blauer-Portugieser	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

Dados geográficos pertinentes:

A região Beira Atlântico é uma região que tem os seus extremos norte e sul na região litoral do continente de Portugal e em altitudes que, em geral, não ultrapassam a altitude de 250 metros relativamente ao nível do mar.

A região avança um pouco em direção ao interior de Portugal, onde, em geral as altitudes de território cultivável em vinha não ultrapassam os 450 metros. Os maciços ou cordilheiras quando existem chegam a atingir altitudes perto dos 900 metros, mas em zonas não vitícolas e que correspondem, em geral, aos limites geográficos da região Beira Atlântico, onde e para além dos quais a região não se desenvolve nem produz.

Assim sendo, pode dizer-se que a região Beira Atlântico se desenvolve em planície ou em planalto, mas sempre sem quase perder de vista o Atlântico e a sua influência sobre o clima das suas vinhas.

Dados relativos à qualidade, reputação ou outras características dos produtos:

A reputação do produto vinho vem desde os primórdios de Portugal como nação, já sem falar dos tempos da ocupação romana, destes territórios. A influência da cultura da vinha e produção do vinho foram fortemente influenciadas pelos romanos e pelos conventos cristãos de entre os quais se destacam os de Santa Cruz de Coimbra, Lorvão, Vacariça e muitos outros. Desde 1890 que se reconheceu potencial à região para a produção de espumantes, sendo que foi nesse ano que nesta região, em Portugal pela primeira vez se produziu espumante com expressão comercial.

Essa aptidão radica não somente nas características naturais do território (solo, clima e castas) como também no conhecimento humano adquirido ao longo dos tempos, para a sua produção, sendo o sucesso dos seus espumantes motivo para uma enorme profusão de adegas e caves produtoras, por toda a região.

Descrição do nexa causal entre os dados geográficos e os dados relativos à qualidade, reputação ou outras características.

A região Beira Atlântico desenvolve-se praticamente em planície ou em planalto, mas sempre sem quase perder de vista o Atlântico. Desta maneira, a frente marítima faz-se expressar em todo o seu território e a pluviosidade – resultado também da orografia da região – contribui igualmente para a frescura que se pode identificar nos seus vinhos, essencialmente derivada da acidez natural das uvas criadas sob estas circunstâncias.

Ao mesmo tempo, certas variedades de uva instaladas na região, desde há tempos remotos, marcam de frescura e equilíbrio os vinhos ou vinhos base espumante e frisante, que se manifestam nos respetivos produtos.

Abrangendo uma área alargada entre os rios Vouga e Mondego, apresenta uma orografia maioritariamente plana, com vinhas que raramente ultrapassam os 120 metros de altitude.

O clima é temperado por forte influência atlântica, com chuvas abundantes e temperaturas médias comedidas, que se reflecte na frescura (acidez) dos seus vinhos que resultam bem equilibrados, mesmo quando o teor alcoólico é elevado.

Os 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.



Características dos solos:

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

O clima da região que se caracteriza como mediterrânico de forte influência atlântica apresenta-se com Invernos longos e frescos e Verões quentes, amenizados por ventos de Oeste e de Noroeste.

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.

A produção de vinho na região remonta ao tempo dos romanos, fazendo disso prova os diversos lagares talhados nas rochas graníticas. D. Afonso Henriques autorizou a plantação das vinhas na região

D. João I e de D. João III, respetivamente, foram tomadas medidas de proteção para os vinhos desta área do país.

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.

8. Outras condições essenciais

8.1. Regras gerais aplicáveis

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.

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.

O controlo e a certificação são efetuados pela CVR respetiva.

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)

Descrição da condição: Os produtos vínicos certificados como IGP «Beira Atlântico» podem ser movimentados para fora da região, desde que a movimentação seja comunicada à CVB e esta a aprove.

Não são permitidos transportes de produtos vínicos a granel como IGP «Beira Atlântico» para fora de Portugal.

II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	Não
Nome utilizado tradicionalmente	Regional
Língua do pedido	Português

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

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

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 a 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

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: +351 231 510 180
Fax: +351 231 510 189
Endereço eletrónico: info@cvbairrada.pt

3. Menções tradicionais

- a) Vinho regional
- b) Colheita tardia ou Vindima tardia
 - Colheita selecionada
 - 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. Material de Apoio

- a) Caderno de especificações
- b) Decisão nacional de aprovação:
Nome do processo: IG Beira Atlântico
Referência jurídica: Portaria n.º 238-A/2011, de 16 de Junho
- c) **Mapa da área delimitada:** “ Beira Atlântico”

