



# Caderno de Especificações

## I – Documento Único

---

### 1. Nome e tipo

---

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

Aguardente Vínica “Lisboa”

#### 1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida

<b>2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas</b>
Aguardente Vínica

### 3. Descrição do Vinho

---

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

---

A utilização da indicação geográfica "Lisboa" em aguardente vínica, implica que a matéria-prima (vinho) tenha sido obtida em conformidade com as especificações da IGP "Lisboa".

A aguardente vínica deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 37,5% e cumprir com os seguintes parâmetros:

- Metanol com valor  $\leq$  a 200g/hl de álcool a 100%
- Substâncias voláteis  $\geq$  a 125g/hl de álcool a 100%

#### 3.2 Características Organolépticas

---

A grande presença de argilas em muitas das áreas da região, vão permitir a retenção de água da chuva, essencial para que as vinhas não sofra de sede e resistam às temperaturas mais quentes; quando associadas às brisas marítimas, contribuem para os nevoeiros frequentes e constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial das

aromáticas e sápidas desses vinhos, que são uma expressão do *terroir* específico da Região Lisboa e que se manifestam nos elementos descritores sensoriais com maior correlação com a qualidade global da Aguardente Vínica Lisboa.

Em termos de aspecto, a aguardente vínica Lisboa apresenta-se límpida, sem cor (incolor) ou com cor levemente amarelada a topázio, quando sujeita a estágio e/ou adição de caramelo.

Em termos organoléticos, a aguardente vínica Lisboa apresenta no aroma e sabor, ausência de defeito marcado.

Os aromas apresentam-se com complexidade e persistência e com os seguintes descritores aromáticos: torrado, madeira, com notas de especiarias, frutos secos e fumo, baunilha, com corpo, complexidade e com notas de especiarias, frutos secos e fumo. Os descritores com uma correlação negativa em termos qualitativos são os seguintes: caudas, herbáceo e borracha.

---

### 3.3. Método de Obtenção da Bebida Espirituosa

---

#### **Destilação:**

Os sistemas utilizados na destilação podem ser de destilação contínua ou descontínua;

#### **Preparação:**

A preparação da aguardente vínica pode incluir a adição de água destilada para a redução do título alcoométrico até 37,5% Vol., e de caramelo, como meio para adaptar a cor, até um máximo de 2% do volume da aguardente (incluindo o volume de água destilada adicionada, se for caso disso). Além dos referidos, não são admitidos outros aditivos.

#### **Envelhecimento:**

É permitido o envelhecimento que deve ser realizado em instalações localizadas na área geográfica.

---

## 4. Área delimitada

---

A área geográfica de produção dos produtos vitivinícolas com direito a IG «Lisboa» abrange:

- a) O distrito de Lisboa, à exceção do município de Azambuja;
- b) Do distrito de Leiria, os municípios de Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal (exceto as freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã) e Porto de Mós;
- c) Do distrito de Santarém, o município de Ourém.



ANEXO I

Área geográfica de produção de vinho IG «Lisboa»



---

## 5. Zonas NUTS

PT16I Médio Tejo  
PT16F Região de Leiria  
PT16B Oeste  
PT16 Centro  
PT170 Área Metropolitana de Lisboa  
PT17 Área Metropolitana de Lisboa  
PT1 CONTINENTE  
Portugal

---

## 6. Descrição da ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

“Lisboa” está delimitada pela frente Atlântica a oeste e, pelo centro, de sul para norte, pela «parede» montanhosa que começa com a Serra de Sintra, à qual se segue ligada, a Serra do

Montejunto, a dos Candeeiros e a Serra d’Aire. Ambas contribuem para as características específicas e para a existência de vinhos com menor teor em álcool, que associadas a temperaturas frescas e às uvas sujeitas a uma grande pluviosidade, tornam ideais estes vinhos para a produção de aguardentes de boa qualidade.

As castas Brancas mais usadas na produção de aguardentes são a Alicante Branco, Alvadurão, Seminário, Tália, Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Síria, Seara Nova e Vital, enquanto nas Tintas, são de assinalar, a Cabinda, Periquita e Tinta Miúda.

O clima que apresenta baixas amplitudes térmicas e é fortemente influenciado pela proximidade do oceano, com forte influência da corrente do Golfo - as brisas marítimas, contribuindo para os nevoeiros frequentes, constituem elementos determinantes nas características aromáticas e sápidas desses vinhos, sendo uma expressão do terroir específico da Região “Lisboa”.

A forte presença de argilas em muitas das áreas, vai originar a retenção de água da chuva, essencial para que as vinhas não sofram de sede e resistam às temperaturas mais quentes.

A Região de Lisboa usufrui da forte influência do «Rocio» nas vinhas - humidade natural, vinda do mar que, durante as madrugadas de verão e outono, deposita nas folhas gotas de água que, durante o dia, vão sendo absorvidas, e que equivalem a uma rega natural.

---

### **6.1. Elementos relativos à área geográfica que sejam importantes para a ligação**

---

A limitação geográfica da Região “Lisboa” é muito especial pois tem uma enorme frente Atlântica, a oeste, e pelo centro, de sul para norte corre uma «parede» montanhosa que começa com a Serra de Sintra, á qual se segue, ligada, a Serra do Montejunto; a dos Candeeiros e a Serra d’Aire até que se chega ao final da Região Lisboa. Ambas conferem a toda a região, características importantes para a produção de vinhos com menor teor em álcool, provenientes de terrenos calcários, assegurando temperaturas frescas e uvas sujeitas a um clima com abundância de chuva. Este tipo de vinhos são em geral bons para a elaboração das aguardentes utilizadas desde há muito na região, dentro de cada aldeia ou vila ou área vinhateira.

---

### **6.2. Características específicas da bebida espirituosa, imputáveis à área geográfica**

---

O clima apresenta geralmente baixas amplitudes térmicas e é fortemente influenciado pela proximidade do oceano Atlântico. Acresce que é na Região “Lisboa” que a Corrente Quente do Golfo passa mais perto da Costa Portuguesa e por isso essa influência é maior aqui do que noutras áreas de Portugal, também à beira do Atlântico. E as brisas marítimas, ao contribuir para os nevoeiros frequentes, constituem elementos determinantes das características qualitativas, em especial das aromáticas e sápidas desses vinhos, e são uma expressão do terroir específico da Região Lisboa. Por fim temos de chamar a atenção para a grande presença de argilas em muitas das áreas de que estamos a falar e que vão originar a retenção de água da chuva, essencial para que as vinhas não sofram de sede, e resistam às temperaturas mais quentes. Não admira portanto que a região Lisboa tenha tantas aldeias e vilas com nomes como: Bombarral Barro; Albarradas; Barral; etc.

Acresce ainda o fenómeno de que a Região de Lisboa usufrui e não aparece em mais nenhuma outra em Portugal, que é a forte influência do «Rocio» nas vinhas. O rocio é uma humidade natural, vinda do mar, durante todo o verão e outono, que deposita todas as madrugadas, nas folhas das videiras, umas poucas de gotas de água que durante o dia vão ser absorvidas e que equivalem a uma rega natural.

---

## **7. Complemento à Indicação Geográfica - Embalagem**

---

Não há restrição quanto ao tipo de embalagem ou de apresentação ao consumidor por ser boa prática deixar que o Mercado regule através da oferta/ procura esses quesitos.

---

## **8. Rotulagem**

---

A rotulagem de Aguardente Vínica ou de Vinho “Lisboa” deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação

---

## **9. Entidade que verifica a observância das disposições do caderno de especificações**

---

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa  
Sede: Rua Cândido dos Reis, nº1

## 10. Outras condições essenciais

---

### 10.1. 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.

O Controlo e a certificação são efetuados pela CVR respetiva.

---

## 11. Informações para contacto

---

### a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa  
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional  
Rua Cândido dos Reis – 2560-312 TORRES VEDRAS | PORTUGAL  
Telefone: +351 261 31 67 24  
Fax: +351 261 31 35 41  
e-mail: [cvrlisboa@cvrlisboa.com](mailto:cvrlisboa@cvrlisboa.com)  
site: [www.vinhosdelisboa.com](http://www.vinhosdelisboa.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  
Endereço(s) electrónico(s): [ivv@ivv.gov.pt](mailto:ivv@ivv.gov.pt)

### c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa  
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional  
Rua Cândido dos Reis – 2560-312 TORRES VEDRAS | PORTUGAL  
Telefone: +351 261 31 67 24  
Fax: +351 261 31 35 41

---



INSTITUTO DA VINHA  
E DO VINHO

e-mail: [cvrlisboa@cvrlisboa.com](mailto:cvrlisboa@cvrlisboa.com)

site: [www.vinhosdelisboa.com](http://www.vinhosdelisboa.com)

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

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

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

Portugal

Telefone: +351 213 506 700

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

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

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Rua Cândido dos Reis – 2560-312 TORRES VEDRAS | PORTUGAL

Telefone: +351 261 31 67 24

Fax: +351 261 31 35 41

e-mail: [cvrlisboa@cvrlisboa.com](mailto:cvrlisboa@cvrlisboa.com)

site: [www.vinhosdelisboa.com](http://www.vinhosdelisboa.com)

---

## **12. Material de Apoio**

---

### **a) Caderno de Especificações**

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: IG Lisboa

### **b) Decisão nacional de aprovação: Portaria n.º 130/2014, de 25 de junho**

Nome do processo: Região Vitivinícola de Lisboa

Referência jurídica: Portaria n.º 130/2014, de 25 de junho