

I. NOME(S) A REGISTRAR: Colares

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, IP

Estatuto jurídico: Instituto Público

Nacionalidade: Portugal

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

Portugal

Telefone: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

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

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: CVRLisboa-Caderno Especificações DO COLARES final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-lei nº 264/94, de 24 de Setembro

V. DOCUMENTO ÚNICO

Nome(s) a registar: Colares

Termo(s) equivalente(s): -

Nome utilizado tradicionalmente: Não

Base jurídica para a transmissão: Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007

O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com: Artigo 73.º, n.º 1, alínea c), do Reg. (CE) n.º607/2009.

Tipo de indicação geográfica: DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho DO Colares

Características analíticas:

Os vinhos tintos e brancos com DO Colares devem ter um título alcoométrico mínimo de 10% vol.

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos DO Colares devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor.

O vinho com direito à DO acima referida deve apresentar-se límpido, sendo que nos vinhos brancos apresentam-se com uma cor entre citrino e palha dourado e nos vinhos tintos com uma cor entre rubi e granada.

No que respeita ao aroma os elementos descritivos organolépticos aceites vão do pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) para vinhos com aroma com certa distinção, fino ou típico e outros com aroma bastante distinto ou típico intenso.

Caderno de Especificações – DO “Colares”

PDO-PT- A1461

O sabor dos vinhos com direito à DO Colares destaca-se pelo seu equilíbrio e um sabor complexo final nos quais existe a fusão perfeita dos taninos e dos elementos ácidos caracterizadores dos vinhos desta região.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

- a. Alínea a) - Denominação de origem controlada (D.O.C.)
Denominação de origem (D.O.)
- b. Alínea b) - Superior, Reserva, Garrafeira, Escolha e Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas Enológicas: Vinho DO Colares

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Os vinhos DO Colares devem provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia e as práticas culturais devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela CVR.

As vinhas devem ser conduzidas em forma baixa, e, se aramadas, não deve o arame inferior, no qual será obrigatoriamente conduzida a cepa, exceder a altura de 30 cm.

Na plantação das vinhas em chão de areia respeitar-se-á a prática tradicional de «unhar» a vara de pé franco no estrato subjacente à camada de areia.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados à elaboração dos vinhos susceptíveis de merecerem a denominação de origem Colares devem ter um título alcoométrico natural mínimo, em potência, de 9,5% vol.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: Os vinhos com denominação de origem Colares só podem ser comercializados após estágio mínimo de:

Vinhos tintos: 18 meses em vasilhame seguidos de 6 meses em garrafa;

Vinhos brancos: 6 meses em vasilhame, seguidos de 3 meses em garrafa.

b. Rendimentos máximos

A produção máxima por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à denominação de origem Colares é fixada em 55 hl para os vinhos tintos e em 70 hl para os vinhos brancos

5. ÁREA DELIMITADA

A área de produção do vinho com direito à denominação de origem Colares, conforme representação cartográfica em anexo, na escala de 1:500 000, compreende as freguesias de Colares, São Martinho, e São João das Lampas, do concelho de Sintra.

a. Zona NUTS

PT171 Grande Lisboa

PT17 Lisboa

PT1 CONTINENTE

PT PORTUGAL

b. Mapas da área delimitada: Número de mapas anexados - 1

6. UVAS DE VINHO

a. Inventário das principais castas de uvas de vinho

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV:

Vital B

Parreira Matias N

Malvasia B

Arinto B

Fernao Pires B

Castelao N

Galego Dourado B

Jampal B

Tinta Miuda N

Molar N

c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

É uma região que se caracteriza por apresentar um clima de marcada influência marítima atlântica.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à denominação Colares devem ser instaladas nos seguintes solos: Regossolos psamíticos, de areias assentes sobre materiais consolidados, tradicionalmente designados «chão de areia» e/ou Solos calcários pardos de margas ou materiais afins, tradicionalmente designados «chão rijo», aptos para a produção de vinho branco ou de vinho tinto

Dados sobre o produto:

O vinho tinto da casta Ramisco apresenta uma cor rubi, é adstringente, mas amacia com o envelhecimento, adquirindo uma bela tonalidade acastanhada e desenvolvendo um aroma extraordinário.

Os vinhos brancos da casta Malvasia têm cor citrina, um aroma bastante frutado, com gosto a fruta que os torna bastante agradáveis.

Nexo causal:

A denominação de origem Colares situa-se próximo de Lisboa, entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico.

As características muito particulares das vinhas desta região são devidas à proximidade do mar e à influência dos ventos marítimos, bem como à composição dos solos de chão de argila profundo cobertos por chão de areia, condições tais que permitiram não terem sido afetadas pela filoxera que devastou as vinhas no final do século XIX.

As características únicas do vinho de Colares devem-se às castas, solos e clima temperado e húmido no Verão.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição: Apreciação prévia à comercialização da rotulagem.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos com DO e IG

Descrição: Requisitos Organolépticos Mínimos

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. 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

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

Nome e título da parte interessada:

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR Lx)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Nacionalidade: Portugal

Endereço: - Rua Cândido dos Reis - 2560-312 Torres Vedras

Portugal

Telefone: 351261316724

Telecopiadora: 351261313541

Endereço(s) electrónico(s): cvr.lisboa@mail.telepac.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=6924>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Colares