

Caderno de Especificações - DO “Encostas d’Aire”

PDO-PT-A1470 - Encostas d'Aire

I. NOME(S) A REGISTRAR: Encostas d’Aire

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 Encostas d’Aire final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Portaria nº167/2005, de 11 Fevereiro

V. DOCUMENTO ÚNICO

Nome(s) a registar: Encostas d’Aire

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)

Vinhos DO Encostas d'Aire

Características analíticas:

Os vinhos DO Encostas d’Aire, devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

Vinho tinto - 11,5% vol.;

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

Vinho com direito à designação Medieval de Ourém - 11,5% vol.

Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características definidas para os vinhos em geral.

Características organolépticas:

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

Os vinhos devem apresentar-se límpidos e quanto à cor, o vinho branco apresenta cor amarelo citrino e o vinho tinto cor aberta.

Caderno de Especificações - DO “Encostas d’Aire”

PDO-PT-A1470 - Encostas d’Aire

Quanto ao aroma e sabor, os requisitos mínimos determinam que devem ter ausência de defeito. No que concerne o aroma, são aceites como descritivos organolépticos os seguintes: pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos, aroma com certa distinção, fino ou típico e aroma distinto ou típico intenso.

Relativamente ao sabor, são aceites como descritivos organolépticos: Sabor Simples de Ataque - com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) e equilibrado (fusão perfeita) e Sabor Complexo Final - sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência, sabor distinto, sem defeitos e com persistência, sabor distinto, sem defeitos e muito persistente e sabor muito distinto e muito persistente.

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: Vinhos DO Encostas d’Aire

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Os vinhos DO Encostas d’Aire devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia.

As práticas culturais devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

As vinhas destinadas à elaboração dos vinhos com direito à DO Encostas d’Aire, devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão.

No caso das vinhas destinadas à elaboração dos vinhos com direito à designação Medieval de Ourém, a densidade de plantação aconselhada é de 6.000 plantas por hectare, não podendo ser inferior a 4.000 plantas por hectare. Nas vinhas destinadas à elaboração dos vinhos com a designação Medieval de Ourém, o sistema de condução é de forma baixa e a poda pode ser a talão ou a vara.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados aos vinhos DO Encostas d’Aire devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

Tinto - 11,5% vol.;

Branco e rosado ou rosé - 11% vol.;

Branco com direito à designação Medieval de Ourém - 12% vol.;

Tinto com direito à designação Medieval de Ourém - 10% vol.

Para a elaboração do vinho com designação Medieval de Ourém, o mosto total obtido, incluindo o obtido pela prensagem, deve respeitar o máximo de 67% de rendimento. Para tal, as uvas brancas são esmagadas para lagares ou dornas e os mostos obtidos envasilhados, no prazo máximo de 24 horas após o esmagamento, em recipientes de madeira de capacidade inferior a 3000 litros e de modo a não exceder 80% da sua capacidade total. As uvas tintas desengaçadas fazem a fermentação com curtimenta em lagares ou dornas entre 4 e 10 dias, sendo efectuado o recalque, no mínimo, duas vezes por dia de modo a obter mosto com os parâmetros e características de cor e qualidade adequados.

O mosto obtido não é prensado, sendo colocado directamente no recipiente que já contém o mosto branco, devendo ser cumprida a regra de 80% de mosto branco para 20% de mosto tinto.

Caderno de Especificações - DO “Encostas d’Aire”

PDO-PT-A1470 - Encostas d’Aire

Vinho com designação Medieval de Ourém

Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: A correção ácida dos mostos pelo uso de ácido tartárico é limitada a metade da dose máxima autorizada pela legislação em vigor.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com Encostas d’Aire é fixado em 70 hectolitros para os vinhos tintos e rosados e 80 hectolitros para os vinhos brancos.

Para os vinhos com direito à designação Medieval de Ourém, o rendimento máximo por hectare das vinhas é fixado em 40 hectolitros.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção da DO Encostas d’Aire abrange:

Os concelhos da Batalha, Porto de Mós e Ourém;

Do concelho de Alcobaça, as freguesias de Alcobaça, Alfeizerão, Alpedriz, Bárrio, Benedita, Cela, Coz, Évora de Alcobaça, Maiorga, Nossa Senhora dos Prazeres de Aljubarrota, São Vicente de Aljubarrota, Turquel, Vestiaria e Vimeiro;

Do concelho das Caldas da Rainha, as freguesias de Carvalhal Benfeito, Salir de Matos e Santa Catarina;

Do concelho de Leiria, as freguesias de Amor, Arrabal, Azóia, Barosa, Barreira, Boa Vista, Caranguejeira, Colmeias, Cortes, Leiria, Maceira, Marrazes, Milagres, Ortigosa, Parceiros, Pousos, Regueira de Pontes, Santa Catarina da Serra, Santa Eufémia e Souto da Carpalhosa;

Do concelho de Pombal, as freguesias de Albergaria dos Doze, Meirinhas, Pelariga, Pombal, São Simão de Litém, Santiago de Litém, Vermoil e Vila Cã.

A área geográfica de produção de vinhos com direito a serem comercializados com o nome de uma sub-região é a seguinte:

Alcobaça: Do concelho de Alcobaça, as freguesias de Alcobaça, Alfeizerão, Alpedriz, Bárrio, Benedita, Cela, Coz, Évora de Alcobaça, Maiorga, Nossa Senhora dos Prazeres de Aljubarrota, São Vicente de Aljubarrota, Turquel, Vestiaria e Vimeiro;

Do concelho das Caldas da Rainha, as freguesias de Carvalhal Benfeito, Salir de Matos e Santa Catarina;

Do concelho de Porto de Mós, a freguesia do Juncal.

Ourém: O concelho de Ourém

a. Zona NUTS

PT16B Oeste

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:

Boal Branco B

Vital B

Bical B

Bastardo N

Tamarez B

Malvasia Fina B

Ratinho B

Caderno de Especificações - DO “Encostas d’Aire”

PDO-PT-A1470 - Encostas d’Aire

Syrah N
Seara Nova B
Cabernet-Sauvignon N
Arinto B
Rabo de Ovelha B
Trincadeira N
Fernaos Pires B
Cercial B
Castelao N
Aragonez N
Amostrinha N
Trincadeira Branca B
Alicante Bouschet N
Alicante Branco B
Alfrocheiro N
Caladoc N
Jampal B
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Rufete N
Chardonnay B
Tinta Miuda N
Baga N
Diagalves B
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Localizada nas encostas da Serra de Aires, esta região vitícola, onde o clima é temperado com formação de microclimas e o solo se caracteriza pela heterogeneidade de tipos, tem características edafo-climáticas que propiciam condições para a produção de vinhos de grande qualidade.

Encostas d’Aire é uma extensa região situada entre o litoral e o maciço calcário estremenho, particularmente a Serra de Aire, que contempla a área de Alcobaça, ficando a Sul dos contrafortes da Serra de Sicó, acompanhando parte do Rio Lis e tendo Leiria por centro, que ostenta duas sub-regiões “Alcobaça” e “Ourém” (Medieval d’Ourém).

As vinhas destinadas à produção dos vinhos DO Encostas d’Aire devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:

Solos calcários pardos ou vermelhos normais ou parabarros de margas e arenitos finos; Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais ou parabarros de arenitos finos, argilas e argilitos; Solos litólicos não húmicos e podzóis de arenitos.

As vinhas destinadas à produção de vinhos com direito a serem comercializados com o nome de uma sub-região devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:

Alcobaça: Solos calcários pardos ou vermelhos normais ou parabarros de margas e arenitos finos; Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais ou parabarros de arenitos finos, argilas e argilitos.

Ourém: Norte do concelho - solos litólicos não húmicos e solos de aluvião ligeiros; Centro do concelho - solos calcários, solos litólicos não húmicos e solos de aluvião ligeiros; Sul e Este do

Caderno de Especificações - DO “Encostas d’Aire”

PDO-PT-A1470 - Encostas d’Aire

concelho - solos vermelhos mediterrâneos de materiais calcários normalmente em fase delgada e com elevada pedregosidade.

Dados sobre o produto:

Os vinhos tintos apresentam uma cor rubi aberta, são ligeiros apresentando por vezes aromas frutados e compostados, equilibrados, com alguma adstringência que se esbate com o envelhecimento; apresentam taninos suaves de qualidade que garantem boa evolução em garrafa.

Os vinhos brancos são leves, suaves, carregados de cor amarela, são frutados tanto em termos de sabor como de aromas que têm alguma persistência, com boa evolução.

Nexo causal:

Nesta região a História está bem representada pelo património arquitetónico. Romanos, Visigodos, Árabes e Cristãos passaram por aqui e deixaram as suas marcas. A nacionalidade está presente na fundação do castelo de Leiria por D. Afonso Henriques e o desejo férreo de independência é testemunhado pelo Mosteiro de Santa Maria da Vitória, na Batalha.

Manifesta uma complexidade acentuada, seja qual for o carácter que tenhamos de considerar; quando olhada pelo aspeto geológico, tem representação de todas as idades. Já na apreciação climática pode-se considerar na transição entre a zona dos ventos húmidos e permanentes de Oeste e a dos estios secos. Quanto ao tipo de vegetação na parte norte aproxima-se de um tipo da Europa Central, enquanto na extremidade meridional já apresenta características mediterrânicas. As terras de aluvião contrastam com as encostas onde abunda o calcário secundário e as várzeas opõem-se aos maciços montanhosos da fronteira oriental.

É uma região de dispersão e pluralidade, sendo por vezes referenciada como terra onde abundam os paradoxos. A vinha, ainda que com uma grande capacidade de adaptação aos diversos tipos de solos, encontra na diversidade da região manifesta preferência por alguns destes, designadamente os solos calcários pardos ou vermelhos de margas ou parabarros e arenitos finos, os solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais e ainda os solos litólicos não húmicos, estes com representação na parte mais setentrional da região.

Os vinhos Encostas d’Aire - Medieval d’Ourém, são produzidos no concelho de Ourém, com métodos de vinificação específicos, com origem em práticas da época medieval, segundo método dos monges de Cister.

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 de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos

Descrição: Requisitos Organolépticos

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

Caderno de Especificações - DO “Encostas d’Aire”

PDO-PT-A1470 - Encostas d'Aire

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=7057>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Encostas d’Aire seguida ou não de Ourém

Encostas d’Aire seguida ou não de Alcobaça