

Caderno de Especificações: DO “Torres Vedras”

PDO - PT- A1465

I. NOME(S) A REGISTRAR: Torres Vedras

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

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: CVR Lisboa-Caderno Especificações DO Torres Vedras final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-Lei n. 219/2002, de 22 de Outubro

V. DOCUMENTO ÚNICO

Nome(s) a registar: Torres Vedras

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.º 607/2009.

Tipo de indicação geográfica: DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho DO Torres Vedras

Características analíticas:

Os vinhos da DO Torres Vedras devem ter um Título Alcoométrico Volúmico Mínimo de:

Vinho tinto – 11,5 % vol.

Vinho branco – 11% vol.

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, a definir por regulamento interno na CVR.

O vinho com direito à DO Torres Vedras deve apresentar-se límpido. O vinho branco deve apresentar cor entre citrino e palha dourado e o vinho tinto deve apresentar cor entre rubi e granada.

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.

Caderno de Especificações: DO “Torres Vedras”

PDO - PT- A1465

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 Torres Vedras

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: Os vinhos DO Torres Vedras devem provir de vinhas com, pelo menos, três anos de enxertia e a sua elaboração, salvo em casos excepcionais a autorizar pela CVR.

As vinhas devem ser estremes, em forma baixa, em taça ou em cordão e estar ou ser instaladas em solos com as características a seguir referidas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade, designadamente:

Solos calcários pardos ou vermelhos de margas e arenitos finos.

Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais ou parabarros de arenitos finos, argilas ou argilitos.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Os mostos destinados aos vinhos DO Torres Vedras devem ter um título alcoométrico volúmico mínimo natural em potência de:

vinho tinto - 11,0 % vol. e vinho branco - 10,5 %vol.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Descrição da prática: Os vinhos Torres Vedras tintos só podem ser engarrafados após um estágio de oito (8) meses e os vinhos brancos só podem ser engarrafados após um estágio de três (3) meses.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos de denominação Torres Vedras é fixado em 80 hectolitros para os vinhos tintos e 90 hectolitros para os vinhos brancos.

5. ÁREA DELIMITADA

1. Para vinhos tintos e brancos:

Do município de Torres Vedras, as freguesias de Dois Portos, Runa e São Domingos de Carmões e parte das freguesias de Carvoeira, Freiria, Matacães, São Mamede da Ventosa, São Pedro e Santiago, Santa Maria do Castelo e Turcifal;

2. Exclusivamente para vinhos brancos: Do município de Mafra, a freguesia de Azueira e parte das freguesias de Encarnação, Enxara do Bispo, Gradil, Santo Isidoro, Sobral da Abelheira e Vila Franca do Rosário;

Do município de Sobral de Monte Agraço, parte das freguesias de Sapataria, São Salvador e Santo Quintino;

Do município de Torres Vedras, parte das freguesias de A dos Cunhados, Campelos, Freiria, Maxial, Monte Redondo, Ponte do Rol, Ramalhal, São Mamede, São Miguel, São Pedro da Cadeira, São Pedro e Santiago, Santa Maria do Castelo, Silveira e Turcifal.

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:

Viosinho B

Vital B

Malvasia Rei B

Syrah N

Seara Nova B

Cabernet-Sauvignon N

Camarate N

Arinto B

Rabo de Ovelha B

Trincadeira N

Alvarinho B

Fernao Pires B

Sauvignon B

Castelao N

Antao Vaz B

Aragonez N

Alicante Bouschet N

Alicante Branco B

Caladoc N

Touriga Franca N

Touriga Nacional N

Chardonnay B

Tinta Barroca N

Jaen N

Tinta Miuda N

c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Região vitícola que, de há longa data a tradição firmou, a Denominação de Torres Vedras ostenta uma acidentada orografia dos terrenos e estende-se numa zona de relevo suave até às várzeas que bordejam os cursos de água próximos e o seu clima revela as características mediterrânicas com influência atlântica.

Os solos são predominantemente argilo-calcários, pardos e vermelhos, argiluvitados mediterrâneos pardos e vermelhos com uma textura variável entre argilosa, argilo-arenosa e franca.

Dados sobre o produto:

Os vinhos brancos e tintos de Torres Vedras são conhecidos e apreciados por toda a parte, sendo considerados dos melhores que se produzem em Portugal.

Caderno de Especificações: DO “Torres Vedras”

PDO - PT- A1465

Os vinhos brancos são frutados e aromáticos, revelando uma frescura de sabor e um certo ácido o que retrata a influência atlântica.

Os vinhos tintos são de cor granada e granada acastanhada, de aroma vinoso intenso e com certa adstringência quando jovens, adquirindo com o envelhecimento uma macieza, elegância e aveludado verdadeiramente notáveis.

Nexo causal:

As terras de Torres Vedras são, essencialmente, de policultura. No entanto, a vinha que se espalha por todas as encostas, ocupa nelas um lugar cimeiro. A vitivinicultura é o grande trunfo entre as actividades desta região.

A tradição vinícola remonta, pelo menos, ao tempo da colonização romana. Já então a região fora eleita zona privilegiada para o cultivo da vinha, atitude que prevaleceu até aos nossos dias.

Os vinhos brancos e tintos são conhecidos e apreciados por toda a parte, sendo considerados dos melhores que se produzem em Portugal e denotam a influência atlântica.

A cultura metódica da vinha, como planta de grande valor comercial, à cabeça das produções locais, parece ter-se instalado na região em meados do século XVIII, salientando-se, desde logo, face aos demais cultivos.

Datam, também, dessa época as primeiras referências à entrada destes vinhos nos circuitos comerciais.

Rompendo as barreiras da sua área restrita, passaram a ser distribuídos em Lisboa e, depois, romperam as fronteiras da exportação para o Oriente e para a França e Inglaterra, o que parece ter acontecido já no séc. XIV, momento que muitos cronistas fixam como início da exportação dos vinhos portugueses.

A abertura dos mercados externos determinou o alargamento da área da vinha, feito sobretudo à custa da conversão de terrenos incultos ou bravios. Essa expansão acabou por incrementar a fixação populacional e reforçar os contactos e os laços com outras regiões.

Tudo isso conduziria, por sua vez, à criação de uma nova dinâmica social e, por necessidade de um centro logístico-comercial, a maior polarização de toda a zona vinhateira em torno da antiga TURRES VETERAS.

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: Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro;

Descrição: Decreto-lei nº 116/99, de 14 de Abril;

Descrição: Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos;

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

Caderno de Especificações: DO “Torres Vedras”

PDO - PT- A1465

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=6941>

4. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Torres Vedras