



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

Península de Setúbal

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho branco, tinto, e rosado ou *rosé*;
Vinho espumante,
Vinho frisante,
Vinho licoroso

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Os vinhos com IG «Península de Setúbal» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho branco — 9,5 % vol.;
- b) Vinho tinto — 10,5 % vol.;
- c) Vinho rosado — 10 % vol.
- d) Vinho frisante — 9,5 % vol.;
- e) Vinho base de espumante — 9,5 % vol.;
- f) Vinho licoroso — 16 % vol.

Os vinhos com a IG «Península de Setúbal» que venham a utilizar o designativo «ligeiro» ou de «baixo grau» devem ter um título alcoométrico adquirido mínimo igual ou superior a 9% e máximo igual ou inferior a 10,5%.



3.2 Características Organolépticas

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor, característico das castas predominantes utilizadas na sua elaboração e atender às condições edafo-climáticas na área de produção.

Os vinhos tintos apresentam cor intensa e aromas complexos, são estruturados e na boca apresentam boa estrutura e aromas frutados e especiarias.

Os vinhos brancos, com muita cor, apresentam, regra geral, boa acidez, aromas e paladares frutados e/ou florais intensos, originando vinhos bem estruturados e com forte personalidade.

A grande diversidade e qualidade das castas que podem ser utilizadas na elaboração destes vinhos proporcionam a produção de vinhos regionais de destacada qualidade e diferentes características, que podem ir ao encontro de uma vasta gama de preferências dos consumidores

4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrições pertinente à vinificação:

Os mostos destinados à elaboração dos vinhos com IG «Península de Setúbal» devem ter um título alcoométrico natural mínimo de:

- a) Vinho branco — 9 % vol.;
- b) Vinho tinto — 10 % vol.;
- c) Vinho rosado — 9,5 % vol.;
- d) Vinho frisante — 9 % vol.;
- e) Vinho base de espumante — 9 % vol.;
- f) Vinho licoroso — 12 % vol.

b) Prática enológica específica:

-

c) Práticas culturais:

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com IG «Península de Setúbal» devem estar, ou ser, instaladas em solos que se enquadrem num dos seguintes tipos:

- a) Solos calcários pardos ou vermelhos, derivados de calcários e margas;

- b) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos derivados de arenitos, argilas, argilitos, xistos e rochas eruptivas;
- c) Solos litólicos não húmicos derivados de materiais arenáceos pouco consolidados;
- d) Solos podzolizados de areias e arenitos;
- e) Regossolos psamíticos

4.2. Rendimentos máximos

30.000 kg/ha

5. Área delimitada

Distrito de Setúbal.

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com IG Península de Setúbal são as que constam do quadro seguinte:

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT50711	Alicante-Branco		B
PRT52313	Almafra		B
PRT54006	Almenhaca		B
PRT52114	Alvadurão		B
PRT54007	Alvar		B
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT41209	Alvarelhão-Ceitão		T
PRT52316	Antão-Vaz		B
PRT52908	Amaral		T
PRT51003	Amor-Não-Me-Deixes		T
PRT53204	Amostrinha		T



PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT53704	Aramon		T
PRT60003	Arinarnoa		T
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT51412	Arinto-do-Interior		B
PRT52104	Arjunção		T
PRT40602	Arnsburger		B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52606	Baga		T
PRT52407	Barcelo		B
PRT41302	Barreto		T
PRT51117	Bastardo-Branco		B
PRT52507	Batoca	Alvaraça	B
PRT51808	Beba		B
PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	B
PRT54010	Boal-Barreiro		B
PRT52116	Boal-Branco		B
PRT52017	Boal-Espinho		B
PRT41601	Bonvedro		T
PRT52807	Borraçal		T
PRT41107	Branco-Desconhecido		B
PRT51216	Branco-Especial		B
PRT41105	Branco-Gouvães	Alvarelhão-Branco	B



PRT51018	Branco-Guimarães		B
PRT54011	Branco-João		B
PRT52117	Branda		B
PRT41202	Branjo		T
PRT50801	Cabernet-Franc		T
PRT53511	Chardonnay		B
PRT54012	Cainho		B
PRT50102	Caladoc		T
PRT54013	Calrão		T
PRT52402	Camarate		T
PRT50914	Caracol		B
PRT51016	Caramela		B
PRT53804	Carignan		T
PRT60008	Carmenère		T
PRT52605	Carrasquenho		B
PRT51816	Carrega-Branco		B
PRT52902	Carrega-Burros		T
PRT51517	Cascal		B
PRT50901	Casculho		T
PRT51002	Castelã		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo		B
PRT52615	Castelão-Branco		B
PRT52706	Castelino		T
PRT41303	Casteloa		T
PRT50309	Castelo-Branco		B



PRT52410	Cerceal-Branco		B
PRT52412	Cercial		B
PRT52213	Loureiro		B
PRT53609	Chasselas		B
PRT40608	Chasselas Cioutat	Chasselas-Salsa	B
PRT54014	Chasselas-Sabor		B
PRT53512	Chenin		B
PRT51308	Cidadelhe		T
PRT51404	Cidreiro		T
PRT53805	Cinsaut		T
PRT51317	Códega-do-Larinho		B
PRT50114	Colombard	Semilão	B
PRT50902	Concieira		T
PRT51304	Coração-de-Galo		T
PRT40708	Cornichon		B
PRT52004	Cornifesto		T
PRT51405	Corropio		T
PRT54015	Corval		B
PRT51207	Corvo		T
PRT60010	Cot	Malbec	T
PRT54016	Crato-Espanhol		B
PRT51209	Dedo-de -Dama		B
PRT52513	Diagalves		B
PRT50904	Doçal		T
PRT50905	Doce		T



PRT51609	Dona-Joaquina		B
PRT52307	Donzelinho -Branco		B
PRT52306	Donzelinho-Tinto		T
PRT51411	Dorinto		B
PRT60012	Dornfelder		T
PRT52207	Encruzado		B
PRT51008	Engomada		T
PRT54017	Esgana-Cão		T
PRT41103	Esganinho		B
PRT50915	Esganoso		B
PRT52904	Espadeiro		T
PRT51604	Espadeiro-Mole		T
PRT51017	Estreito-Macio		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT50104	Ferral		T
PRT52709	Folgasão		B
PRT51514	Folha-de-Figueira	Dona-Branca	B
PRT52314	Fonte-Cal		B
PRT41203	Galego		T
PRT52913	Galego-Dourado		B
PRT53906	Gamay		T
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT50802	Gonçalo-Pires		T
PRT52112	Gouveio		B
PRT50617	Gouveio-Estimado		B



PRT41305	Gouveio-Preto		T
PRT50616	Gouveio-Real		B
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT51602	Grangeal		T
PRT40606	Granho		B
PRT60015	Greco	Greco-di-Tufo	B
PRT53406	Grenache		T
PRT60016	Grüner Veltliner		B
PRT40806	Jacquère		B
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT52515	Jampal		B
PRT41204	Labrusco		T
PRT50611	Lameiro		B
PRT51113	Larião		B
PRT54019	Leira		B
PRT51314	Roupeiro-Branco		B
PRT50708	Lourela		T
PRT51115	Luzidio		B
PRT50608	Malandra		T
PRT53308	Malvarisco		T
PRT52714	Malvasia		B
PRT51009	Malvasia-Bianca		B
PRT50912	Malvasia-Branca		B
PRT50911	Malvasia-Cândida		B
PRT40604	Malvasia-de-São-Jorge		B



PRT50317	Verdelho		B
PRT41304	Malvasia-Parda	Farinheira	B
PRT53205	Malvasia-Preta		T
PRT53013	Malvasia-Rei		B
PRT54020	Malvasia-Romana		B
PRT51413	Manteúdo		B
PRT41603	Manteúdo-Preto		T
PRT60020	Marselan		T
PRT52002	Marufo	Mourisco-Roxo	T
PRT41205	Melhorio		T
PRT41309	Melra		T
PRT52715	Viosinho		B
PRT50702	Mondet		T
PRT51804	Monvedro		T
PRT52301	Moreto		T
PRT51417	Moscadet		B
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT41301	Moscatel-Galego-Tinto		T
PRT53212	Semillon		B
PRT53015	Moscatel-Nunes		B
PRT51701	Mourisco		T
PRT50916	Mourisco-Branco		B
PRT51402	Mourisco-de-Semente		T
PRT41306	Mourisco-de-Trevões		T



PRT53313	Müller-Thurgau		B
PRT52202	Negra-Mole		T
PRT52005	Nevoeira		T
PRT50806	Padeiro		T
PRT52702	Parreira-Matias		T
PRT52006	Patorra		T
PRT41002	Pé-Comprido		B
PRT52105	Pedral		T
PRT54022	Perigó		B
PRT54023	Pero-Pinhão		T
PRT51617	Perrum		B
PRT54005	Moscatel-Galego-Roxo		R
PRT51206	Petit-Bouschet		T
PRT54025	Pexem		T
PRT51007	Pical	Piquepoul-Noir	T
PRT51606	Pilongo		T
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT51217	Pintosa		B
PRT50605	Português -Azul	Blauer-Portugieser	T
PRT51715	Praça		B
PRT52705	Preto-Cardana		T
PRT51803	Preto-Martinho		T
PRT40501	Promissão		B
PRT52014	Rabigato		B



PRT51613	Rabigato-Franco		B
PRT50917	Rabigato-Moreno		B
PRT52903	Rabo-de-Anho		T
PRT54026	Rabo-de-Lobo		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT52203	Ramisco		T
PRT52309	Ratinho		B
PRT51103	Ricoca		T
PRT53209	Riesling		B
PRT51708	Rodo		T
PRT50707	Roseira		T
PRT50518	Merlot		T
PRT52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT51516	Samarrinho	Budelho	B
PRT60027	Sangiovese		T
PRT52304	Santareno		T
PRT54027	Santoal		B
PRT51611	São-Mamede		B
PRT51316	Sarigo		B
PRT54024	Petit -Verdot		T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT51403	Sevilhão		T
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT41407	Syrah	Shiraz	T



PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT51910	Tamarez	Molinha	B
PRT41609	Tannat		T
PRT53807	Teinturier		T
PRT52210	Terrantez		B
PRT54029	Tinta		T
PRT50703	Tinta Aguiar		T
PRT40609	Tinta-Aurélio		T
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT51905	Tinta-Caiada	Pau-Ferro, Tinta-Lameira	T
PRT52201	Tinta-Carvalha		T
PRT51108	Bastardo-Tinto		T
PRT50706	Tinta-Fontes		T
PRT52502	Tinta-Francisca		T
PRT52906	Tinta-Grossa	Carrega-Tinto	T
PRT50602	Tinta-Martins		T
PRT50604	Tinta-Mesquita		T
PRT51906	Tinta-Miúda		T
PRT51202	Tinta-Negra	Molar, Saborinho	T
PRT51208	Tinta-Penajoia		T
PRT50907	Tinta-Pereira		T
PRT50807	Tinta-Pomar		T
PRT51307	Tinta-Tabuaço		T
PRT51205	Tintinha		T
PRT53307	Tinto-Cão		T



PRT54030	Tinto-Sem-Nome		T
PRT50705	Touriga-Fêmea		T
PRT52803	Bastardo		T
PRT53106	Castelão	Periquita	T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT41206	Transânchora		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT51012	Trincadeira-Branca		B
PRT52216	Trincadeira-das-Pratas		B
PRT51415	Uva-Cão		B
PRT51211	Uva-Cavaco		B
PRT51608	Valdosa		T
PRT54031	Valveirinho		B
PRT50808	Varejoa		T
PRT52111	Vencedor		B
PRT60028	Verdejo		B
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT51806	Verdelho-Tinto		T
PRT54032	Verdial-Branco		B
PRT41208	Verdial-Tinto		T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T
PRT40807	Viognier		B
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT52614	Vital		B
PRT54033	Xara		T



PRT54028	Zé-do-Telheiro		T
PRT41409	Zinfandel		T

7. Descrição das relações

7.1 Fatores Naturais

A Península de Setúbal engloba um extenso território situado a Sul de Lisboa e abraçado pelos estuários dos rios Tejo e Sado.

No final do século XX, durante as últimas escavações arqueológicas realizadas em Almada, no estuário do rio Tejo, foram encontradas grainhas de uvas que foram datadas do século VIII a.C.. As investigações históricas e arqueológicas então efectuadas levam a crer que foi através dos rios Tejo e Sado que os Fenícios introduziram a cultura da vinha e o consumo de vinho, que trocavam por metais preciosos.

Em pesquisas arqueológicas recentes foram descobertos ainda, na Península de Setúbal, artefactos fenícios, gregos e romanos associados à cultura e consumo do vinho. Alguns objectos foram datados do século V a.C..

Nos últimos anos já foram descobertos mais de mil pés de *Vitis Silvestris*, no vale do Sado, o que reforça a teoria da ancestralidade do plantio da vinha nesta região.

Os solos da região são, na sua grande maioria, de textura ligeira (arenosa) com uma relativa heterogeneidade, encontrando-se em curtas áreas variações na textura (manchas de solo) com agregação nula ou muito reduzida.

O clima desta região pode considerar-se misto, mediterrânico e atlântico/marítimo, com baixos índices de pluviosidade e amplitudes térmicas médias/altas, sendo influenciado pela proximidade do mar, bacias hidrográficas do Sado e Tejo, e características do relevo da serra da Arrábida.

7.2 Factores Humanos

A cultura da vinha nesta região é muito anterior à fundação de Portugal, remontando ao tempo dos Tartessos, Fenícios, Gregos e dos Romanos.

A expansão guerreira de Roma na Península Ibérica conduziu aos primeiros contactos com os Lusitanos, cerca de 194 a.C. Seguiram-se longos anos de lutas de guerrilha, só vencidas pelos Romanos dois séculos depois, com a conquista de toda a Península em 15 a.C., conseguindo subjugar os Lusitanos. Mais tarde, os Árabes, povo profundamente ligado à agricultura, permaneceram alguns séculos na península do Tejo-Sado, dando grande incremento à viticultura, apesar de a sua religião não permitir o consumo de bebidas alcoólicas.

Em Março de 1170, D. Afonso Henriques em conjunto com seu filho D. Sancho faz carta de “fidelidade e firmeza” aos mouros forros de Lisboa, Almada, Palmela e Alcácer. O diploma consigna entre outras coisas o amanho das vinhas do rei.

O rei D. Manuel, "O Venturoso", menciona igualmente as vinhas de Setúbal num foral de 1514.



É nesta região que, em 1850, surge um dos primeiros vinhos tintos engarrafados, com a marca de vinho de mesa mais antiga de Portugal “Periquita”. Na perspectiva da empresa, a comercialização de vinhos engarrafados evitava quaisquer adulterações e promovia a imagem de marca dos seus produtos. Empresa visionária anteviu os benefícios do investimento na imagem, na divulgação e na personalização dos produtos, sem nunca esquecer a qualidade. A concepção dos rótulos desse vinho “Periquita” foi encomendada a um artista parisiense. As garrafas eram fabricadas em Inglaterra e em França e as rolhas eram produzidas, por encomenda, na Catalunha. A qualidade do “Periquita” cedo se revelou um factor de sucesso, no mercado nacional e internacional, tornando-se um dos vinhos mais premiados da empresa José Maria da Fonseca. Em 1857, D. Pedro V distingue a empresa com a Ordem da Torre e Espada. Em 1888, a colheita de 1885 do “Periquita” é premiada na Exposição de Vinhos Portugueses em Berlim. Em 1940, o “Periquita” é premiado com a Medalha de Ouro na Exposição de Vinhos de Lisboa. É a marca de vinho tinto português mais vendida no estrangeiro.

No dia 9 de Setembro de 1875, Ferreira Lapa, na sua 6ª conferência sobre vinhos, ao concluir o estudo sobre a Estremadura, refere “ a notável e importante comarca vinhateira de Setúbal.

É também, na Península de Setúbal, que em 1892, é acabada de plantar, pelo Sr. José Maria dos Santos, na zona de Rio Frio, a maior vinha contínua do mundo, com cerca de 4000 hectares.

Em 1986 é criado o Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) (D.L. nº 304/86 de 22 de Setembro), organismo adaptado às estruturas impostas pela nova política de mercado decorrente da adesão de Portugal à Comunidade Europeia.

Surge, então, uma nova perspectiva na economia portuguesa e, conseqüentemente, na viticultura. O conceito de Denominação de Origem foi harmonizado com a legislação comunitária, e foi criada a classificação de "Vinho Regional", para os vinhos de mesa com indicação geográfica, reforçando-se a política de qualidade dos vinhos portugueses.

Com objectivos de gestão das Denominações de Origem e dos Vinhos Regionais, de aplicação, vigilância e cumprimento da respectiva regulamentação, foram constituídas Comissões Vitivinícolas Regionais (associações interprofissionais regidas por estatutos próprios), que têm um papel fundamental na preservação da qualidade e do prestígio dos vinhos portugueses. A Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal inicia as suas funções em 1991.

8. Outras condições essenciais

8.1. 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 efectuados pela CVR respectiva.



8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem;
- Marca obrigatória registada, mas não exclusiva para IG

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 Regional da Península de Setúbal
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
R. Padre Manuel Caetano 26
2950-253 PALMELA
Telefone: (+351) 212 337 100
Telecopiadora: (+ 351) 212 337 108
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.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
Telecopiadora: (+351) 213 561 225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt



c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
R. Padre Manuel Caetano 26
2950-253 PALMELA
Telefone: (+351) 212 337 100
Telecopiadora: (+351) 212 337 108
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

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
Telecopiadora: (+351) 213 561 225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
R. Padre Manuel Caetano 26
2950-253 PALMELA
Telefone: (+351) 212 337 100
Telecopiadora: (+351) 212 337 108
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvr-psetubal.com

3. Menções tradicionais

3.1. Vinho

a) Indicação Geográfica ou IG
Regional

b) Menções complementares:
Branco
Tinto

Menções tradicionais:
Ligeiro ou Baixo Grau
Superior



Super Reserva (ou Extra Reserva)
Velha Reserva (ou Grande Reserva)
Reserva Especial
Reserva
Garrafeira
Escolha
Colheita Seleccionada
Premium
Colheita Tardia

Menções a certos métodos de produção:

-

4. Zonas NUTS

PT170 Área Metropolitana de Lisboa
PT17 Área Metropolitana de Lisboa
PT181 Alentejo Litoral
PT18 Alentejo
PT1 CONTINENTE
Portugal

5. Uvas de Vinho Secundárias

-

6. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: IG Península de Setúbal

- b) Decisão nacional de aprovação: Portaria 695/2009 de 29 de junho
c) Nome do processo: região vitivinícola Península de Setúbal – IG Península de Setúbal
d) Referência jurídica: Portaria n.º 346/2013 de 27 de novembro
e) Outros documentos:
- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
 - Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;