

Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

Alentejano

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho branco, tinto, e rosado ou *rosé*;
Vinho espumante branco, tinto, e rosado ou *rosé*;
Vinho licoroso
Aguardente bagaceira
Aguardente vínica

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de:

- a) Vinho tinto e rosado ou *rosé* – 11%vol.
 - b) Vinho branco – 11%vol.
 - c) Vinho espumante – 11%vol.
 - d) Vinho licoroso – 17,5 %vol.
-

3.2 Características Organolépticas

Limpidez

O vinho deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino, quando este se encontrar em depósito ou outro tipo de acondicionamento, exceptuando-se o vinho engarrafado ou embalado.



O vinho licoroso e colheita tardia devem apresentar-se límpidos.

Cor

Branco: cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado.

Tinto e licoroso de uvas tintas: cor entre o rubi e vermelho retinto, evoluindo para cor própria de acordo com o ano de colheita, granada e acastanhado.

Rosé: cor rosada ou salmão.

Vinho licoroso uvas brancas: cor entre ligeiramente dourado e topázio.

Vinho colheita tardia: cor entre alourado claro e dourado.

Aroma e Sabor

Aroma e sabor jovem frutado e/ou floral quando novo, evoluindo para aromas terciários mais complexos.

O vinho com designativo de qualidade deve adicionalmente apresentarm características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo.

Espumante: bolha fina a média e efervescência/cordão abundante a médio.

Licoroso: aroma e sabor típico resultante da adição de aguardente ao mosto em fermentação com ausência de defeito marcado

Vinho colheita tardia: aroma e sabor típico resultante do processo de elaboração (uvas desidratadas com elevada concentração de açúcar e fermentação parcial) com ausência de defeito marcado.

Vinho edulcorado: teor de açúcar residual superior resultante do processo de adição de mosto ao vinho base.

4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrições pertinente à vinificação:

Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho tinto – 11%vol
- b) Vinho branco – 11%vol
- c) Vinho espumante – 9,5%vol
- d) Vinho licoroso – 12%vol

b) Prática enológica específica:

Vinho Espumante Alentejano

O método a utilizar na preparação é o “método clássico”.

O licor de expedição só poderá conter, mosto parcialmente fermentado, mosto concentrado ou solução de sacarose e vinho.

Vinho Licoroso Alentejano

Deve ser elaborado a partir do mosto de uvas que reúna condições para poder dar origem a um vinho com IG Alentejano em início de fermentação, ao qual devem ser adicionados álcool vínico neutro ou destilado de vinho.

c) Práticas culturais:

A composição dos solos é uma das características mais marcantes na região alentejana, tendo os três distritos a seguinte caracterização:

- Distrito de Portalegre: Solos litólicos não húmicos derivados de granitos; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos vermelhos, amarelos ou pardos, em geral derivados de xistos e calcários; Solos podzolizados não hidromórficos; Solos calcários pardos e vermelhos;
- Distrito de Évora: Solos litólicos não húmicos, em geral derivados de arenitos, granitos e gneisses; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos pardos, vermelhos ou amarelos, em geral derivados de argila, xistos, gneisses, calcários e rochas cristalofílicas; Aluviosolos modernos não calcários; Solos de baixas não calcários;
- Distrito de Beja: Solos litólicos não húmicos derivados de xistos; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos vermelhos, amarelos ou pardos, em geral derivados de arenitos, argilas, dioritos, xistos, margas ou rochas cristalofílicas; Barros calcários e não calcários; Solos calcários vermelhos; Regossolos psamíticos..

4.2. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à IG “Alentejano” é fixado em 15.000kg

5. Área delimitada

A área geográfica de produção compreende todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora e Portalegre.

6. Principais Uvas de Vinho

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

PRT52003	Alfrocheiro	Tinta–Bastardinha	T
----------	-------------	-------------------	---



PRT52007	Alvarinho		B
PRT50711	Alicante-Branco		B
PRT52316	Antão-Vaz		B
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT52606	Baga		T
PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT50102	Caladoc		T
PRT53804	Carignan		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo		B
PRT53609	Chasselas		B
PRT53805	Cinsaut		T
PRT51405	Corropio		T
PRT52513	Diagalves		B
PRT60013	Durif	Petite-Syrah	T
PRT52207	Encruzado		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT52112	Gouveio		B
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT53406	Grenache		T
PRT51113	Larião		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT53013	Malvasia-Rei		B



PRT51413	Manteúdo		B
PRT41603	Manteúdo-Preto		T
PRT60019	Marsanne		B
PRT52715	Viosinho		B
PRT52301	Moreto		T
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT53212	Semillon		B
PRT50916	Mourisco-Branco		B
PRT60023	Nero-d'Avola		T
PRT51617	Perrum		B
PRT60024	Petit-Manseng		B
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT53708	Pinot-Gris	Pinot-Grigio	R
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT53209	Riesling		B
PRT50518	Merlot		T
PRT60026	Roussanne		B
PRT60027	Sangiovese		T
PRT54024	Petit -Verdot		T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT51910	Tamarez	Molinha	B



PRT41609	Tannat		T
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT51905	Tinta-Caiada	Pau-Ferro, Tinta-Lameira	T
PRT52201	Tinta-Carvalha		T
PRT52906	Tinta-Grossa	Carrega-Tinto	T
PRT51906	Tinta-Miúda		T
PRT53307	Tinto-Cão		T
PRT53106	Castelão		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52216	Trincadeira-das-Pratas		B
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT60029	Vermentino		B
PRT40807	Viognier		B
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT41409	Zinfandel		T

7. Descrição das relações

7.1. – Vinho Regional Alentejano

O território do Alentejo encontra-se dividido administrativamente em três distritos, Portalegre, Évora e Beja que, juntos, que perfazem as fronteiras naturais do Vinho Regional Alentejano. Esta é a mais vasta região de Portugal e registos arqueológicos indicam que está desde há muito ligada à produção do vinho desde a época pré-romana.

O clima é temperado com características mediterrânicas e continentais, com primaveras e verões quentes e secos. A precipitação concentra-se sobretudo nos meses do Inverno e a média anual é de 550-650 mm. A temperatura média anual é de 15,5 – 16°C e os valores relativos às horas de sol anuais são muito elevados (aproximadamente 3000 horas), particularmente nos meses que antecedem as vindimas, o que contribui para a perfeita manutenção das uvas e da qualidade dos vinhos. Estas condições climatéricas marcadamente favoráveis à síntese e acumulação dos açúcares e à concentração de matérias corantes na película dos bagos.

Caracterizam estes vinhos os aromas frutados, a suavidade, o corpo cheio e entroncado, e, sobretudo, a enorme consistência que se mantém colheita após colheita, que têm na sua base a escolha de castas e a boa adaptação das mesmas ao clima e aos solos da região, fruto de saber empírico de centenas de anos e de experiências mais recentes, variedades forâneas em consórcio com as variedades tradicionais do Alentejo.

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.

A elaboração dos vinhos com direito a indicação geográfica deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.

Os vinhos com indicação geográfica só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto e/ou sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua denominação de origem e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.

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
Base jurídica para a transmissão	Artigo 107.º do Regulamento n.º 1308/2013, de 17 de dezembro
O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com:	Artigo 20.º, n.º 2 do Regulamento n.º 607/2009, de 14 de julho.

2. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua Fernando Seno, 14
7002-506 Évora
Portugal
Telefone: 351 266 748 870
Telecopiadora: 351 266 748 879
Endereço(s) electrónico(s): cvralentejo@mail.telepac.pt

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: 351213506700
Telecopiadora: 351213561225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua Fernando Seno, 14
7002-506 Évora
Portugal
Telefone: 351 266 748 870
Telecopiadora: 351 266 748 879
Endereço(s) electrónico(s): cvralentejo@mail.telepac.pt

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Autoridade competente: 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

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão Vitivinícola Regional Alentejana
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua Fernando Seno, 14
7002-506 Évora
Portugal
Telefone: 351 266 748 870
Telecopiadora: 351 266 748 879
Endereço(s) electrónico(s): cvralentejo@mail.telepac.pt

3. Menções tradicionais

3.1. Vinho

a) Indicação Geográfica ou IG
Regional

b) Menções complementares:

“Branco de uvas brancas”

“Branco de uvas tintas”

“Palhete” ou “Palheto”

“Clarete”

“Vinho de missa”

“Vinho com agulha”

Menções tradicionais:



“Vinho novo”
“Velho”
“Escolha”
“Superior”
“Reserva”
“Colheita seleccionada”
“Garrafeira”
“Colheita Tardia”

3.2. Vinho espumante e v

Menções complementares:

“Branco”, “Tinto” e “Rosado”/“Rosé”;

Menções Tradicionais:

“Reserva”
“Super reserva ou Extra reserva”
“Velha reserva” ou “Grande reserva”
“Colheita Seleccionada”

-

3.3 Vinho Licoroso

Menções complementares:

“Branco”, “Tinto” e “Rosado”/“Rosé”;

Menções Tradicionais:

“Reserva”
“Superior”

4. Zonas NUTS

PT181 Alentejo Litoral
PT186 Alto Alentejo
PT187 Alentejo Central
PT18 Alentejo
PT1 CONTINENTE
Portugal

5. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: IG Alentejano



- b) Decisão nacional de aprovação: Portaria n.º 276/2010, de 19 de maio e Portaria n.º 244/2014, de 24 de novembro
- c) Nome do processo: região vitivinícola Alentejo – IG Alentejano
- d) Referência jurídica: Portaria n.º 276/2010, de 19 de maio e Portaria n.º 244/2014, de 24 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;
 - Portaria n.º 239/2012, de 9 de agosto, alterada pelas Portarias n.ºs 342/2013, de 22 de novembro, 255/2014, de 9 de Dezembro e 322/2015, de 1 de outubro