

Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

«Terras do Dão»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho (Branco, Rosado e Tinto)

Vinho Espumante (Branco, Rosado e Tinto)

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Os vinhos com direito a IG «Terras do Dão» e a indicação complementar «Terras de Lafões» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico adquirido:

Designação	Volúmico Adquirido (% vol)	
	Terras do Dão	Terras de Lafões
Vinho Branco	≥ 10,0	≥ 9,5
Vinho Rosado		
Vinho Tinto		
Vinho base para vinho espumante		

As restantes características analíticas respeitam os limites da regulamentação em vigor.

3.2 Características Organoléticas

Vinhos

Branco

Os vinhos brancos apresentam aspeto límpido a brilhante e uma cor que se define desde o branco de baixa intensidade e leve citrino até ao branco dourado mais intenso.

Apresentam boa expressão e finura aromática caracterizada principalmente por notas florais e notas frutadas (frutos de polpa branca) quando jovens. Com o tempo evoluem harmoniosamente para aromas mais complexos e delicados.

Revelam sabor muito equilibrado e mineral, com uma relevante e elegante acidez fixa que lhes conferem frescura e boa consistência. Apresentam estrutura e persistência média a elevada.

Rosados

Os vinhos rosados demonstram aspeto límpido a brilhante e uma cor que se define desde da casca de cebola até ao rosado cereja.

De aroma elegante, apresentam suaves notas, principalmente de frutos silvestres e de frutos vermelhos caracterizadores das suas castas. Com o tempo os aromas evoluem para notas de maior complexidade e com boa elegância.

Demonstram sabor muito requintado, mineral, com boa expressão de acidez fixa e frescura bem equilibrada com a sua textura. Expressam uma estrutura média elevada contribuído para um final de boca aprimorado.

Tintos

Os vinhos tintos apresentam aspeto límpido e uma cor que se define desde do rubi aberto até ao púrpura profundo. Ao longo dos anos a cor adquire tonalidades desde do atijolado até ao castanho. Apresentam uma expressão aromática muito bem definida e com destacada finura, determinada por notas principalmente de carácter frutado, caracterizadores das suas castas, com predominância de frutos vermelhos e pretos quando jovens. Com o tempo, evoluem de forma delicada, para aromas de maior complexidade evidenciando notas bem apuradas, principalmente de frutos secos e especiarias.

De sabor complexo e delicado, apresentam bom equilíbrio entre ácidos e álcool com singular mineralidade. Demonstram uma estrutura média a elevada, com taninos bem integrados e uma textura aveludada com final de boca relevante.

Vinhos Espumantes

Branco

Vinhos de cor definida desde o citrino até ao palha, aromas principalmente florais e frutados (fruta cítrica e branca) e minerais, de sabor fresco e equilibrado decorrente da sua acidez fixa, com bolha

fina e persistente.

Rosados

Vinhos de cor rosada e aromas principalmente frutados. São frescos, com acidez equilibrada e apresentam bolha fina e persistente.

Tintos

Vinho de cor definida desde o vermelho vivo até ao vermelho intenso com presença de nuances atijoladas com o tempo. Apresenta aromas principalmente de frutos vermelhos maduros e frutos silvestres. São vinhos equilibrados, com bolha fina e persistente.

4. Práticas Vitivinícolas, Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrição pertinente à vinificação

Os mostos de os vinhos com direito a IG «Terras do Dão» e a indicação complementar «Terras de Lafões» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico natural:

Designação	TAV natural (% vol)	
	Terras do Dão	Terras de Lafões
Vinho Branco	≥ 10,0	≥ 9,5
Vinho Rosado		
Vinho Tinto		
Vinho base para vinho espumante		

b) Prática enológica específica:

Na preparação do vinho espumante com IG «Terras do Dão» o método tecnológico a utilizar é o método clássico, com observação do disposto na legislação em vigor.

c) Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com direito a IG «Terras do Dão» devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito a IG «Terras do Dão» estão instaladas

em solos dos seguintes tipos:

- Solos litólicos não húmicos ou húmicos de materiais arenáceos pouco consolidados ou húmicos de xistos e/ou de granitos;
- Solos argiluvitados muito insaturados de xistos;
- Solos mediterrâneos pardos e/ou vermelhos de xistos, de margas e/ou de calcários duros;
- Podzóis de areias ou arenitos;
- Regossolos psamíticos de areias;
- Aluviossolos modernos.

4.2. Rendimentos máximos

Uvas tintas: 18.000Kg / hectare

Uvas brancas: 20.000 Kg / hectare

5. Área delimitada

A área geográfica de produção da IG «Terras do Dão» abrange:

- a) Do distrito de Aveiro, no município de Sever do Vouga e da União de Freguesias de Cedrim e Paradela, apenas a freguesia de Cedrim;
- b) Do distrito de Coimbra, todas as freguesias dos municípios de Arganil, Oliveira do Hospital e Tábua;
- c) Do distrito da Guarda, todas as freguesias dos municípios de Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia e Seia;
- d) Do distrito de Viseu, todas as freguesias dos municípios de Carregal do Sal, Castro Daire, Mangualde, Mortágua, Nelas, Oliveira de Frades, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, São Pedro do Sul, Sátão, Tondela, Vila Nova de Paiva, Viseu e Vouzela.

A área geográfica de produção de vinhos e vinho espumante com direito a serem comercializados com a indicação complementar da **sub-região «Terras de Lafões»** é a seguinte:

- a) Do distrito de Aveiro, no município de Sever do Vouga, a freguesia Couto de Esteves e da União de Freguesias de Cedrim e Paradela, apenas a freguesia de Cedrim;
- b) Do distrito de Viseu, todas as freguesias dos municípios de Oliveira de Frades, São Pedro do Sul, Vouzela e Castro Daire. Do mesmo distrito, do município de Viseu, as freguesias de Bodiosa, Calde, Campo, Lordosa e Ribafeita.

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com IGP «Terras do Dão» são as que constam do quadro seguinte:



Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT20711	Alicante-Branco		B
PRT54007	Alvar		B
PRT52007	Alvarinho		B
PRT52311	Arinto	Pedernã.	B
PRT51412	Arinto-do-Interior		B
PRT40404	Assaraky		B
PT52407	Barcelo		B
PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	B
PRT52117	Branda		B
PRT52410	Cerceal-Branco		B
PRT52412	Cercial		B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT51410	Douradinha		B
PRT52207	Encruzado		B
PRT50915	Esganoso		B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes.	B
PRT52709	Folgasão		B
PRT51514	Folha-de-Figueira	Dona-Branca	B
PRT52314	Fonte-Cal		B
PRT52112	Gouveio		B
PRT52515	Jampal		B
PRT52213	Loureiro		B
PRT51115	Luzidio		B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT53013	Malvasia-Rei		B
PRT52915	Moscatel-Galego-Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B
PRT51712	Pinot-Blanc		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT53209	Riesling		B
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT53212	Semillon		B
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT51011	Sercialinho		B
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscana	B
PRT51910	Tamarez	Molinha	B
PRT52210	Terrantez		B
PRT51415	Uva-Cão		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT54032	Verdial-Branco		B
PRT52715	Viosinho		B
PRT52614	Vital		B
PRT50615	Água-Santa		T
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT52908	Amaral		T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT52809	Azal		T
PRT52606	Baga		T



PRT52803	Bastardo		T
PRT50801	Cabernet-Franc		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT52402	Camarate		T
PRT41806	Campanário		T
PRT53106	Castelão		T
PRT51404	Cidreiro		T
PRT51304	Coração-de-Galo		T
PRT52004	Cornifesto		T
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT53205	Malvasia-Preta		T
PRT52002	Marufo	Mourisco-Roxo	T
PRT50518	Merlot		T
PRT51804	Monvedro		T
PRT52301	Moreto		T
PRT51701	Mourisco		T
PRT51606	Pilongo		T
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT50605	Português-Azul		T
PRT52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52201	Tinta-Carvalha		T
PRT52502	Tinta-Francisca		T
PRT52505	Tintem		T
PRT53307	Tinto-Cão		T
PRT50705	Touriga-Fêmea		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T
PRT54008	Alvar-Roxo		R
PRT52708	Folgasão-Roxo		R
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT52612	Malvasia-Fina-Roxa		R

7. Descrição das relações

Fatores Naturais e Humanos

Vinhos e Vinhos Espumantes

A área geográfica é circundada por maciços montanhosos que constituem proteção contra os ventos continentais de leste e massas de ar húmidas do litoral.

Os numerosos vales profundos, caracterizam a paisagem e formam uma densa rede hidrográfica.

O clima é temperado, com precipitações média anuais entre 1100 e 1600 mm, concentradas sobretudo no Outono e Inverno, e uma insolação anual compreendida entre as 2200 a 2700 horas, com maior ocorrência entre maio e agosto.

Os invernos são frios e os verões são quentes, com amplitudes térmicas muito significativas.

Os solos, predominantemente de origem granítica, com manchas de xistos pré-câmbrios, são geralmente pobres em matéria orgânica e de baixo pH.

A cultura da vinha no território desta área geográfica é uma atividade milenar, demonstrada por numerosos vestígios. Existem registos que documentam a importância económica da vinha e do vinho nesta região desde o século XII.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica

Vinhos e Vinhos Espumantes

São vinhos com domínio de notas minerais, evidenciando ainda boa expressão das castas. Apresentam-se persistentes, em que o álcool, estrutura e acidez se encontram em equilíbrio.

Os vinhos brancos e rosados denotam boa frescura e acidez relevante e equilibrada.

Os vinhos tintos revelam textura aveludada com boa harmonia e apresentam taninos macios.

Os vinhos espumantes demonstram destacada finura e uma acidez e frescura bem evidente e integrada, com bolha fina e persistente.

Nexo de causalidade

Vinhos e Vinhos Espumantes

A proteção conferida pelas características orográficas é elemento caracterizador da área geográfica e influencia o clima. Este, por sua vez, tem implicação no desempenho vitícola e maturação de uvas, com influência direta na qualidade dos vinhos. Esta influência revela-se muito na suavidade e expressão aromática dos vinhos.

A origem fundamentalmente granítica dos solos, bem como o baixo índice de matéria orgânica e baixo pH, conferem aos Vinhos e Vinhos Espumantes o seu carácter mineral e contribuem decisivamente para a sua relevante acidez fixa.

A obtenção de vinhos aromáticos, minerais, frescos com acidez equilibrada resulta das condições de maturação das uvas, em que os verões quentes e soalheiros garantem a sua plena maturação e, por outro lado, as amplitudes térmicas diárias significativas, traduzem-se num correto desenvolvimento dos açúcares, aliado a uma ótima manutenção do nível de acidez dos vinhos.

Como resultado, nos vinhos brancos e rosados obtém-se relevante e equilibrada acidez fixa, frescura, boa manifestação aromática das castas, harmonia, mineralidade, finura e final persistente. Nos vinhos tintos podemos adquirir boa expressão aromática das castas, ótima obtenção de polifenóis, bom equilíbrio entre ácidos e álcool, mineralidade, taninos suaves, aveludados e de final persistente.

As maturações, relativamente longas e suaves, permitem obter vinhos com boa expressividade dos aromas das castas que constituem o encepamento.

A área geográfica demonstra boa adequação à cultura da vinha, para o que contribui a sua densa rede hidrográfica, aliada à facilidade de meteorização dos solos por ação das chuvas e uma boa acumulação de água no inverno, como ainda a influência do frio rigoroso no período de dormência da videira.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se na eleição as castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica, e é decisivo para assegurar a produção de uvas de qualidade e as características dos vinhos.

8. Outras condições essenciais

8.1. Regras gerais aplicáveis

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou coletivas, 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.

8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem: os rótulos dos produtos IG Terras do Dão são submetidos previamente à aprovação da Entidade Certificadora
- Marca obrigatória registada no INPI, mas não exclusiva para a IG.
- Utilização da menção complementar “Terras de Lafões”: apenas os vinhos IG “Terras do Dão” produzidos na área geográfica da sub-região “Terras de Lafões” (e com o TAV natural mínimo de 9,5% vol.) podem ostentar esta menção na respetiva rotulagem.

II – Outras informações

1. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional do Dão

Estatuto jurídico: Órgão deliberativo da associação de direito privado de carácter interprofissional (Entidade de Gestão)

Nacionalidade: Portugal

Endereço: - Apartado 10 - Rua Dr. Aristides Sousa Mendes 3501-908 Viseu
Portugal

Telefone: +351 232410060

Endereço(s) eletrónico(s): info@cvrdao.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: +351 213506700

Endereço(s) eletrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

c) Dados relativos às partes interessadas

-

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Nome da autoridade de controlo competente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

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

Telefone: +351 213506700

Endereço(s) eletrónico(s): presidencia@ivv.gov.pt

e) Informações sobre os organismos de controlo

Órgão de Certificação da Comissão Vitivinícola Regional do Dão

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Nacionalidade: Portugal

Endereço: - Apartado 10 - Rua Dr. Aristides Sousa Mendes
3501-908 Viseu - Portugal

Telefone: + 351 232410060

Endereço(s) eletrónico(s): certificacao@cvrdao.pt

2. Menções tradicionais

Alínea a)

Vinho Regional

Alínea b)

As menções tradicionais são as que se encontram previstas na legislação em vigor.

3. Zonas NUTS

Nomenclatura conforme NUTS 2013:

NUTS III - PT16D Região de Aveiro
PT16E Região de Coimbra
PT16G Viseu Dão Lafões
PT16J Beiras e Serra da Estrela
NUTS II - PT16 Centro PT
NUTS I - PT1 Continente
Portugal

4. Uvas de Vinho Secundárias

-

5. Material de Apoio

i. Caderno de especificações

ii. Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica: Portaria n.º 155/2014 de 7 de agosto

Primeira alteração: Portaria n.º 378/2017 de 18 de dezembro

iii. Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto;
- Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 9 de maio e pela Portaria n.º 325/2019 de 20 de setembro.



iv. Mapas da área delimitada:

Descrição: Terras do Dão
Terras de Lafões

