

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES  
IG “TEJO”**

**PGI – PT – A1547 – AM01**

**MARÇO 2023**

**1. NOME E TIPO**

**1.1. Nome (s) a registar**

«Tejo»

**1.2. Tipo de indicação geográfica**

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

**2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS**

Vinho

Vinho espumante

Vinho frisante

Vinho frisante gaseificado

**3. DESCRIÇÃO DOS VINHOS**

**Características organoléticas:**

**Vinho**

Branco

As cores variam entre o amarelo-citrino, o amarelo-palha e o amarelo-dourado. Aromas florais ou frutados, de fruta de polpa branca, tropical e de caroço. São frescos, de perceção medianamente doce e alcoólica, com corpo e persistência médios e acidez equilibrada.

Rosado

Apresentam cor de intensidade variável, entre o rosado e o salmão. São frutados e perfumados, em que os aromas de frutas vermelhas combinam com notas florais, com intensidade desde o delicado ao intenso. Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura e persistência.

Tinto

Os vinhos tintos apresentam uma cor rubi a granada de média intensidade.

Aromas de média intensidade, a fruta madura, como ameixa-preta e alguma passa, notas secundárias de fruta vermelha, madeira e vegetais com nuances balsâmicas dependendo dos

aromas das principais castas utilizadas no vinho. Boca com percepção doce, untuosa e alcoólica, corpo e persistência médios, com alguma acidez e suave adstringência.

## **Vinho Espumante**

### Brancos

Apresentam normalmente com cor amarelo-citrina com intensidade variável, revelando bolha fina e persistente. Apresentam-se elegantes, com aromas florais ou frutados, de fruta de polpa branca, tropical e de caroço em ligação estreita com os aromas das principais castas utilizadas. Na boca, apresentam-se equilibrados pela sua frescura, volume de boca e alguma acidez.

### Rosados

Apresentam cor entre o rosado e o salmão brilhante. De aromas frutados e perfumados, em que as frutas vermelhas combinam com notas florais. Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e bolha fina e persistente.

### Tintos

Apresentam-se com uma cor rubi a granada de média intensidade. Aromas a fruta madura, ameixa e uva fresca, com notas secundárias de fruta vermelha. Na boca revelam-se equilibrados e suaves, de perfil fresco, com alguma acidez.

## **Vinho Frisante**

### Brancos

Normalmente com cor entre o amarelo-citrina a amarelo-palha. Apresentam aromas florais ou frutados, de fruta de polpa branca, tropical e de caroço. Na boca, apresentam-se equilibrados, revelando frescura, corpo e alguma acidez.

### Rosados

De cor entre o rosado e o salmão brilhante. De aromas frutados e perfumados, em que as frutas vermelhas combinam com notas florais. Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e alguma persistência.

## **Vinho Frisante Gaseificado**

### Brancos

Apresentam cores entre o amarelo-citrino e o amarelo-palha. Revelam notas aromáticas, florais ou frutadas, de fruta de polpa branca ou fruta tropical.

Na boca, apresentam-se essencialmente leves e frescos, com acidez equilibrada. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

### Rosados

De cor entre o rosado e o salmão brilhante. De aromas frutados e perfumados, em que as frutas vermelhas combinam com notas florais. Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e alguma persistência. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

### **Características analíticas:**

<u>Tipo de produto</u>	Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.):	Acidez total mínima (em gramas de ácido tartárico)
Vinho	11	
Vinho Espumante (método clássico)	10,5	
Vinho Espumante (método cuba fechada)	7	4
Vinho Frisante	7	
Vinho Frisante Gaseificado	7	

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

## **4. PRÁTICAS VINÍCOLAS**

### **a) Práticas enológicas específicas:**

#### **1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais**

#### **Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado – Condução e práticas culturais**

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IG Tejo devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão.

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com IG Tejo são as tradicionais e as recomendadas pela respetiva entidade certificadora.

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IG Tejo devem estar, ou ser instaladas, em solos que se enquadrem num dos seguintes tipos:

- a) Regossolos psamíticos normais e para -hidromórficos;
- b) Aluviosolos modernos e antigos;
- c) Coluviosolos;
- d) Solos litólicos não húmicos pouco insaturados normais, de areias e de arenitos finos e grosseiros e de gnaisses ou rochas fins;
- e) Solos calcários pardos e vermelhos dos climas de regime xérico, normais e para -barros, de calcários e margas;
- f) Barros castanho -avermelhados não calcários de basaltos;
- g) Solos mediterrâneos pardos e vermelhos ou amarelos de materiais calcários e de materiais não calcários, normais, para -barros ou para -hidromórficos, de calcários duros e dolomias, de arenitos finos, argilas, argilitos, gnaisses ou rochas fins e de arcoses;
- h) Podzóis não hidromórficos e hidromórficos sem e com surraipa de areias e arenitos;
- i) Solos salinos de salinidade moderada de aluviões.

## **2. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação**

### **Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado - TAV natural**

Os mostos destinados à elaboração dos produtos com direito à IG Tejo devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho – 11 % vol.;
- b) Vinho espumante - 9 % vol.;
- c) Vinho frisante - 9 % vol.;
- d) Vinho frisante gaseificado - 9 % vol.

## **b) Rendimentos máximos:**

### **Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IG Tejo é fixado em 225 hectolitros por hectare.

## **5. ZONA GEOGRÁFICA DEMARCADA**

A área geográfica de produção da IG Tejo abrange:

- O distrito de Santarém, à exceção do concelho de Ourém;
- Do distrito de Lisboa, abrange o concelho de Azambuja.

## 6. PRINCIPAIS CASTAS DE UVA

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à IG Tejo são as seguintes:

PRT50711 Alicante-Branco

PRT52007 Alvarinho

B PRT52316 Antão-Vaz

PRT52311 Arinto / Pedernã

PRT40404 Assaraky

PRT52310 Avesso

PRT52809 Azal

PRT52016 Bical / Borrado-das-Moscas

PRT52116 Boal-Branco

PRT52017 Boal-Espinho

PRT52410 Cerceal-Branco

PRT52412 Cercial

PRT53511 Chardonnay

PRT53512 Chenin

PRT51317 Códega-do-Larinho

PRT50114 Colombard / Semilão

PRT52307 DonzELHO-Branco

PRT52207 Encruzado

PRT52810 Fernão-Pires /Maria-Gomes

PRT51514 Folha-de-Figueira / Dona-Branca

PRT52314 Fonte-Cal

PRT52913 Galego-Dourado

PRT52112 Gouveio

PRT60015 Greco / Greco-di-Tufo

PRT60016 Grüner-Veltliner  
PRT52515 Jampal  
PRT52213 Loureiro  
PRT52714 Malvasia  
PRT50912 Malvasia-Branca  
PRT50911 Malvasia-Cândida  
PRT52512 Malvasia-Fina  
PRT53013 Malvasia-Rei  
PRT51413 Manteúdo  
PRT53312 Marquinhas  
PRT60019 Marsanne  
PRT51417 Moscadet  
PRT52915 Moscatel-Galego-Branco / Muscat-à-Petits-Grains  
PRT40705 Moscatel-Graúdo  
PRT50916 Mourisco-Branco  
PRT53313 Muller-Thurgau  
PRT51617 Perrum  
PRT60024 Petit-Manseng  
PRT51713 Pinot-Blanc  
PRT51217 Pintosa  
PRT52014 Rabigato  
PRT52011 Rabo-de-Ovelha  
PRT52309 Ratinho  
PRT53209 Riesling  
PRT60025 Rotgipfler  
PRT60026 Roussanne  
PRT53211 Sauvignon / Sauvignon-Blanc

PRT40403 Seara-Nova  
PRT53212 Semillon  
PRT40505 Sercial / Esgana-Cão  
PRT51011 Sercialinho  
PRT51914 Síria / Roupeiro / Códega  
PRT52910 Tália / Ugni-Blanc / Trebbiano-Toscano  
PRT51910 Tamarez / Molinha  
PRT52210 Terrantez  
PRT50216 Terrantez-do-Pico  
PRT52710 Trajadura / Treixadura  
PRT52216 Trincadeira-das-Pratas  
PRT60028 Verdejo  
PRT50317 Verdelho  
PRT40807 Viognier  
PRT52715 Viosinho  
PRT52614 Vital  
PRT52003 Alfrocheiro / Tinta-Bastardinha  
PRT53808 Alicante-Bouschet  
PRT53207 Alvarelhão / Brancelho  
PRT52908 Amaral  
PRT52603 Aragonez / Tinta-Roriz / Tempranillo  
PRT52606 Baga  
PRT52803 Bastardo  
PRT50801 Cabernet-Franc  
PRT53606 Cabernet-Sauvignon  
PRT50102 Caladoc  
PRT52402 Camarate



PRT53804 Carignan  
PRT60008 Carmenère  
PRT53106 Castelão  
PRT53805 Cinsaut  
PRT52004 Cornifesto  
PRT51405 Corropio  
PRT60010 Cot / Malbec  
PRT60011 Dolcetto  
PRT60012 Dornfelder  
PRT60013 Durif / Petite-Syrah  
PRT54017 Esgana-Cão-Tinto  
PRT52904 Espadeiro  
PRT41203 Galego  
PRT53906 Gamay  
PRT50804 Grand-Noir  
PRT53406 Grenache  
PRT52503 Jaen / Mencia  
PRT41204 Labrusco  
PRT60017 Lemberger / Blaufränkisch  
PRT60020 Marselan  
PRT52002 Marufo / Mourisco-Roxo  
PRT50518 Merlot  
PRT51804 Monvedro  
PRT52301 Moreto  
PRT41301 Moscatel-Galego-Tinto  
PRT51701 Mourisco  
PRT60021 Nebbiolo

PRT52202 Negra-Mole  
PRT60022 Nero  
PRT60023 Nero-d'Avola  
PRT52702 Parreira-Matias  
PRT51206 Petit-Bouschet  
PRT54024 Petit-Verdot  
PRT53706 Pinot-Noir  
PRT50605 Português-Azul / Blauer-Portugieser  
PRT51803 Preto-Martinho  
PRT52203 Ramisco  
PRT52106 Rufete / Tinta-Pinheira  
PRT60027 Sangiovese  
PRT51901 Sezão  
PRT41407 Syrah / Shiraz  
PRT41609 Tannat  
PRT53807 Teinturier  
PRT52905 Tinta-Barroca  
PRT51905 Tinta-Caiada / Pau-Ferro / Tinta-Lameira  
PRT52201 Tinta-Carvalha  
PRT52101 Tinta-da-Barca  
PRT52502 Tinta-Francisca  
PRT50607 Tinta-Gorda  
PRT52906 Tinta-Grossa / Carrega-Tinto  
PRT51906 Tinta-Miúda  
PRT51202 Tinta-Negra / Molar / Saborinho  
PRT50807 Tinta-Pomar  
PRT51205 Tintinha

PRT53307 Tinto-Cão  
PRT52506 Tinto-Pegões  
PRT50705 Touriga-Fêmea  
PRT52205 Touriga-Franca  
PRT52206 Touriga-Nacional  
PRT53006 Trincadeira / Tinta-Amarela / Trincadeira-Preta  
PRT51806 Verdelho-Tinto  
PRT51902 Vinhão / Sousão  
PRT41409 Zinfandel  
PRT54009 Arinto-Roxo  
PRT41708 Bastardo-Roxo  
PRT53607 Chasselas-Roxo  
PRT41709 DonzELHO-Roxo  
PRT52815 Fernão-Pires Rosado  
PRT54018 Galego-Rosado  
PRT53904 Gewürztraminer  
PRT41702 Gouveio-Roxo  
PRT50810 Malvasia-Cândida-Roxa  
PRT52612 Malvasia-Fina-Roxa  
PRT41703 Malvasia-Preta-Roxa / Pinheira-Roxa  
PRT54005 Moscatel-Galego-Roxo  
PRT53708 Pinot-Gris / Pinot-Grigio  
PRT51513 Verdelho-Roxo

## **7. RELAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA**

**Elementos relativos à área geográfica:**

## **Estes elementos aplicam-se ao Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado**

### Fatores naturais

A área geográfica situa-se no centro de Portugal. Abrange todo o território do vale do rio Tejo, em quase toda a sua extensão em território nacional, até ao seu estuário perto de Lisboa.

Os principais acidentes orográficos são a Serra de Montejunto e a Serra de Aires e Candeeiros, que delimitam a oeste a Região e a protegem da influência do Atlântico.

O clima é temperado, registando temperaturas médias moderadas (compreendidas entre os 15° C e 17° C), forte insolação (cerca de 2800 horas de insolação/ano) e pluviosidade elevada (com uma média anual de precipitação de 750 mm), concentrada sobretudo nos meses de Inverno.

O rio Tejo, que atravessa e domina a região, dada a massa de água que transporta, tem uma influência moderadora muito marcante no clima da região ao longo do ano, conduzindo a que, até no Verão, a dias quentes sucedem-se noites frescas e húmidas.

Para além da sua influência marcante sobre o clima da região, o rio Tejo assume-se ainda como determinante na formação dos seus solos característicos: o ‘Campo’ – com solos aluviais de elevada fertilidade, a ‘Charneca’- com solos arenosos e pouco férteis e o ‘Bairro’- com solos argilo-calcários moderadamente férteis.

### Fatores humanos

Existem evidências que a história da viticultura na região é anterior à nacionalidade, tendo sido os romanos os principais introdutores desta cultura na região, tendo esta assumido, ao longo dos séculos, um papel preponderante no povoamento da região.

## **Características específicas dos produtos associadas à área geográfica**

Os Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Frisantes e Vinhos Frisantes Gaseificados da IG Tejo apresentam características diferenciadoras comuns, tratando-se de produtos vínicos aromáticos, frescos e equilibrados, com acidez relevante.

## **Relação com a área geográfica**

As características qualitativas dos vinhos são determinadas pela influência das condições do solo e do clima da área geográfica.

Os níveis de insolação elevados registados na região, associados a uma pluviosidade elevada, favorecem a acumulação de açúcares nas uvas. Por outro lado, a influência da presença dominante do rio Tejo, assegura temperaturas amenas todo o ano. No Verão, a influência do rio propicia noites frescas e húmidas, diminuindo consideravelmente o stress hídrico das plantas.

A conjugação destas condições assegura uma maturação equilibrada das uvas, resultando na conservação de um bom nível de acidez natural, atribuindo aos produtos v\u00ednicos frescura e equil\u00edbrio entre a acidez e o \u00e1lcool, que \u00e9 bem patente e caracter\u00edstica dos Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Frisantes e Vinhos Frisantes Gaseificados da IG “Tejo”.

Os diferentes tipos de solos da regi\u00e3o, com diferentes n\u00edveis de fertilidade, em conjugação com a seleç\u00e3o das castas que mais se adaptam \u00e0s suas condiç\u00f5es espec\u00edficas, contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas caracter\u00edsticas intr\u00ednsecas.

As castas e a sua seleç\u00e3o criteriosa de forma a garantir as suas melhores condiç\u00f5es de adaptaç\u00e3o dentro da regi\u00e3o, s\u00e3o contributo essencial para a especificidade dos produtos v\u00ednicos com direito \u00e0 IG “Tejo”. Para al\u00e9m das muitas castas aut\u00f3ctones que imprimem um forte car\u00e1cter regional, existem na regi\u00e3o outras variedades perfeitamente adaptadas \u00e0 geografia e \u00e0s condicionantes da paisagem.

O fator humano, preservando a tradiç\u00e3o milenar, reflete-se atrav\u00e9s da eleiç\u00e3o das castas que apresentam a melhor adaptaç\u00e3o vit\u00edcola \u00e0s condiç\u00f5es da \u00e1rea geogr\u00e1fica, e \u00e9 decisivo para assegurar a produç\u00e3o de uvas que conferem as caracter\u00edsticas diferenciadoras dos Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Frisantes e Vinhos Frisantes Gaseificados da IG Tejo.

A conex\u00e3o dos fatores edafoclim\u00e1ticos conjugados com as castas da regi\u00e3o e o saber-fazer da tradiç\u00e3o, d\u00e3o origem a vinhos com caracter\u00edsticas diferenciadoras, marcadas pela acidez e frescura dos produtos v\u00ednicos com direito \u00e0 IG “Tejo”.

## **8. OUTRAS CONDIÇ\u00d5ES**

### **1. T\u00edtulo: Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado - Rotulagem**

Quadro jur\u00eddico: Na legislaç\u00e3o nacional

**Tipo de condiç\u00e3o complementar: Disposiç\u00f5es adicionais relativas \u00e0 rotulagem**

Descriç\u00e3o da condiç\u00e3o:

Apreciaç\u00e3o da rotulagem em fase pr\u00e9via \u00e0 comercializaç\u00e3o.

A marca \u00e9 uma indicaç\u00e3o obrigat\u00f3ria na rotulagem.

### **2. T\u00edtulo: Vinho, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado – designativo “Leve”**

Quadro jurídico: Na legislação nacional

**Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem**

Descrição da condição:

O Vinho, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado que ostente na rotulagem o designativo «Leve», deve possuir um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10,5% vol., uma acidez total expressa em ácido tartárico igual ou superior a 4 g/l.

**9. OUTRAS INFORMAÇÕES**

**9.1. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:**

**Nome e título do requerente:**

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo

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

Endereço: Rua de Coruche nº 85 2080-094 Almeirim, Portugal

Telefone: +351 243309400

Endereço eletrónico: [geral@cvrtejo.pt](mailto:geral@cvrtejo.pt)

**9.2. 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 eletrónico: [ivv@ivv.gov.pt](mailto:ivv@ivv.gov.pt)

**9.3. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS:**

-

**9.4. DADOS RELATIVOS À AUTORIDADE COMPETENTE:**

**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 eletrónico: [presidencia@ivv.gov.pt](mailto:presidencia@ivv.gov.pt)

**9.5. DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:**

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo  
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de certificação e controlo).  
Entidade acreditada no âmbito da Norma ISO 17065:2012  
Endereço: Rua de Coruche nº 85 2080-094 Almeirim, Portugal  
Telefone: +351 243309400  
Endereço Eletrónico: [controlo@cvrtejo.pt](mailto:controlo@cvrtejo.pt)

## 9.6. MENÇÕES TRADICIONAIS

Alínea a)  
Vinho Regional

Alínea b)  
As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

## 9.7. Área NUTS

PT16I Médio Tejo  
PT16F Região de Leiria  
PT16B Oeste  
PT16 Centro  
PT170 Área Metropolitana de Lisboa  
PT17 Área Metropolitana de Lisboa  
PT1 CONTINENTE  
Portugal

## 9.8. MATERIAL DE APOIO

- a) Caderno de especificações  
Nome do processo: IG Tejo
- b) Decisão nacional de aprovação:  
Referência jurídica: Portaria n.º 226/2014 de 6 de novembro que define o regime de produção e comércio dos vinhos e produtos vitivinícolas da indicação geográfica (IG) «Tejo».
- c) Outros documentos:  
Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto
- d) Mapas da área delimitada:

Número de mapas anexados – 1



## Anexo

Delimitação da área de produção

