



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

«Vinho Verde»

Sub-regiões:

- «Amarante»
- «Ave»
- «Baião»
- «Basto»
- «Cávado»
- «Lima»
- «Monção e Melgaço»
- «Paiva»
- «Sousa»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem Protegida

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho branco, tinto e rosado, designado “Vinho Verde”;

Vinho espumante de qualidade, branco, tinto e rosado, designado «Espumante de Qualidade de Vinho Verde»;

Vinho espumante branco, tinto e rosado, designado «Espumante de Vinho Verde»

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Vinhos com direito à DO «Vinho Verde» (designado “Vinho Verde”)

- a) Título alcoométrico volúmico total, igual ou superior a 8,5 % vol. e máximo igual ou inferior a 14 % vol. para os vinhos brancos, tintos e rosados;



- b) Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8 % vol. e máximo de 11,5 % vol., podendo exceder este limite máximo os seguintes vinhos:
 - i) Com indicação de uma casta;
 - ii) Com indicação de sub-região;
 - iii) Que usufruam dos designativos de qualidade “Escolha” ou “Grande escolha”, “Superior”, “Colheita seleccionada”, “Reserva”, “Garrafeira”, “Reserva Especial” e “Grande Reserva”;
- c) Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo para os vinhos com indicação de sub-região de 9 % vol. e nos vinhos com direito à utilização da casta Alvarinho de 11,5% vol.;
- d) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l;
- e) Sobrepressão em dióxido de carbono máxima de 1 bar ou concentração inferior ou igual a 3 g/l.

Vinho com direito à DO «Vinho Verde» que utilize a menção «Vindima tardia»

- a) Produzido a partir de uvas com sobrematuração;
- b) Teor em açúcar residual mínimo de 45 g/l;
- c) Título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol.;
- d) Título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 14 % vol.

Vinho espumante de qualidade com direito à DO «Vinho Verde» (designado “Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) e Vinho espumante com direito à DO «Vinho Verde» (designado “Espumante de Vinho Verde”)

- a) O vinho base cumpra os requisitos legalmente estabelecidos e satisfaça as exigências previstas para os vinhos com direito à DO «Vinho Verde»;
- b) Tenha sido obtido, na sua preparação, pelo método clássico de fermentação em garrafa ou pelo método de fermentação em cuba fechada;
- c) O título alcoométrico volúmico mínimo adquirido seja igual ou superior a 10 % vol.;
- d) O título alcoométrico volúmico total seja igual ou inferior a 15 % vol.;
- e) A acidez fixa, expressa em ácido tartárico, seja igual ou superior a 4,5 g/l;

3.2 Características Organolépticas

Os vinhos, vinhos espumantes de qualidade e vinhos espumantes com direito à DO «Vinho Verde» devem satisfazer os seguintes requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor, definidos pela CVRVV (Art. 13º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»):

- a) Limpidez
 - O “Vinho Verde” deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente opalino quando este já se encontrar engarrafado e certificado, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a susceptibilidade de originar depósito. Este parâmetro da análise sensorial não é tido em conta na apreciação dos “Vinhos Verdes” que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.
- b) Cor
 - O “Vinho Verde” branco deve apresentar cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. Os “Vinhos Verdes” tintos devem apresentar cor entre rubi e vermelho retinto. O “Vinho Verde” tinto “Palhete” ou “Palheto” e o “Vinho Verde” tinto



“Clarete” devem apresentar cor rubi clara ou rubi. O “Vinho Verde” rosado deve apresentar cor rosada.

c) Aroma e Sabor

Os requisitos mínimos do “Vinho Verde” em termos de aroma e sabor são: ausência de defeito marcado, qualidade suficiente (notação igual a 5) e tipicidade (notação igual a 5), conforme as escalas de qualidade e tipicidade referidas respectivamente nas figuras 1 e 2. O “Vinho Verde” de casta deve cumprir os requisitos de “Vinho Verde”, evidenciar a casta e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade referida na figura 1.

Figura 1 – Escala de qualidade

Excelente	Muito bom		Bom		Suficiente	Mediocre		Mau		
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

Figura 2 – Escala de tipicidade

←					Típico		Atípico		→			
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0		

No caso do “Espumante de Qualidade de Vinho Verde” e do “Espumante de Vinho Verde”, apenas se aplica o designativo de qualidade “Colheita Seleccionada”.

Sub-região de Amarante

Os vinhos brancos apresentam habitualmente aromas frutados e um título alcoométrico superior à média da região e os vinhos tintos são favorecidos pelas suas condições edafo-climáticas, que proporcionam uma boa maturação das uvas, sobretudo na casta Vinhão.

Sub-região do Ave

Vinhos brancos, com uma frescura viva e notas florais e de fruta citrina. Por toda a Sub-região encontram-se as castas Arinto e Loureiro, adequadas ao seu clima ameno devido a maturação média, nem precoce nem tardia, tal como a Trajadura que, por amadurecer precocemente, é mais macia, completando na perfeição um lote de vinho com Arinto e Loureiro.

Sub-região de Baião

São vinhos com uma acidez moderada e notas de frutos mais tropicais e intensos da casta Aveso. Os vinhos tintos produzidos nesta região são normalmente pouco intensos e estruturados, sendo usual a produção de palhetes. Na boca evidenciam toda a frescura climática da região onde são produzidos.

Sub-região de Basto

Os vinhos brancos apresentam habitualmente aromas mais tropicais e de fruta intensa e um título alcoométrico superior à média da região. Os vinhos tintos são favorecidos pelas suas condições edafo-climáticas, que proporcionam uma boa maturação das uvas, sobretudo na



casta Vinhão. Esta sub-região sempre teve muita tradição em produzir vinhos tintos estruturados e ricos em cor.

Sub-região do Cávado

São vinhos com uma acidez moderada e notas de frutos citrinos e pomóideas (maçã madura e peras). Os vinhos tintos produzidos no vale do Cávado são na sua maioria lotes de Vinhão e Borraçal, apresentam uma cor intensa vermelho granada e revelam aromas a frutos frescos. Na boca evidenciam toda a frescura climática da região onde são produzidos.

Sub-região do Lima

Os vinhos brancos estão predominantemente associados à casta Loureiro. Os aromas são finos e elegantes e vão desde o citrino (limão) até ao floral (rosa). Os vinhos tintos são produzidos principalmente a partir da casta Vinhão e Borraçal.

Sub-região de Monção e Melgaço

Os vinhos brancos estão predominantemente associados à casta Alvarinho, sendo esta sub-região a sua origem de produção. Os aromas são fortes e intensos, mas com elegância. Os vinhos tintos são normalmente de cor menos intensa que o resto da região e de perfil mais ligeiro e delicado.

Sub-região do Paiva

Os vinhos brancos apresentam habitualmente elegantes e de aromas frutados com um título alcoométrico superior à média da região. Os vinhos tintos são favorecidos pelas suas condições edafo-climáticas de transição, que proporcionam uma boa maturação das uvas, sobretudo na casta Vinhão, que revela cor intensa e estrutura.

sub-região do Sousa

São vinhos com uma acidez moderada e notas florais, mas também de frutos citrinos e pomóideas. Os vinhos tintos produzidos no Vale do Sousa são na sua maioria lotes de Vinhão e Borraçal, apresentam uma cor intensa vermelho-granada e revelam aromas a frutos frescos. Na boca evidenciam toda a frescura climática da região onde são produzidos.

4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrições pertinente à vinificação

1. Os mostos destinados à elaboração de vinhos com DO Vinho Verde devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 8,5 % vol., com exceção dos mostos de vinho com indicação de casta Alvarinho, cujo mínimo deve ser de 11,5% vol..



Os mostos destinados à elaboração de vinhos com indicação de sub-região devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 % vol. com excepção dos mostos de vinho com indicação de casta Alvarinho, cujo mínimo deve ser de 11,5% vol.

O rendimento em mosto que resulta da separação dos bagaços não pode ser superior a 75 l por 100 kg de uvas, rendimento máximo que é fixado em 65 l por 100 kg de uvas para o caso dos mostos destinados à produção dos vinhos com direito à utilização na rotulagem da casta Alvarinho.

2. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, só é permitida a elaboração de “Vinho Verde” branco com uvas brancas, de “Vinho Verde” rosado com uvas tintas, e de “Vinho Verde” tinto com uvas tintas, ou tintas e brancas desde que estas últimas não ultrapassem 15% do total, devendo, neste caso, o vinho em causa ostentar o designativo “Palhete” ou “Palheto”.
3. É permitida a elaboração de vinho branco a partir de uvas tintas, tendo em vista a obtenção de vinho base para a elaboração de vinho espumante de qualidade e de vinho espumante com direito à DO «Vinho Verde» (designado “Espumante de Qualidade de Vinho Verde” e “Espumante de Vinho Verde”).

b) Prática enológica específica:

c) Práticas culturais

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

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DO «Vinho Verde» devem estar, ou ser instaladas, em solos dos seguintes tipos:

Solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos);
Solos metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos areno -pelíticos;
Solos regossolos litoral da região
Solos litossolos quando na sua fronteira interior

4.2. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «vinho verde» é fixado em 10.666 kg, exceto nos casos em que essas vinhas cumpram requisitos de produtividade e qualidade, a definir pelo conselho geral, cujo rendimento máximo por hectare é fixado em:

- a) 13.500 kg para as vinhas da casta Alvarinho;
- b) 15.000 kg para as restantes vinhas.

Para as vinhas que possuam cadastro vitícola actualizado há mais de cinco anos o rendimento máximo por hectare é fixado em 7.500 kg..



5. Área delimitada

A área geográfica de produção da Do «vinho verde» abrange:

- a) Todos os municípios dos distritos de Braga e de Viana do Castelo;
- b) Do distrito de Aveiro, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e a freguesia de Ossela, do município de Oliveira de Azeméis;
- c) Do distrito do Porto, os municípios de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa de Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde;
- d) Do distrito de Vila Real, os municípios de Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
- e) Do distrito de Viseu, os municípios de Cinfães e Resende, com exceção da freguesia de Barrô.

Sub-regiões:

Amarante,

integrando os municípios de Amarante e Marco de Canaveses;

Ave,

Integrando os municípios de Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão, Vizela, com exceção das freguesias de Santa Eulália em de Santo Adrião de Vizela, Póvoa de Varzim, Santo Tirso, Trofa e Vila do Conde;

Baião,

integrando os municípios de Baião e Cinfães, (com exceção das freguesias de Souselo e Travanca) e Resende, com exceção da freguesia de Barrô;

Basto,

integrando os municípios de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena;

Cávado,

integrando os municípios de Amares, Barcelos, Braga, Esposende, Terras de Bouro e Vila Verde;

Lima,

integrando os municípios de Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Ponte de Lima e Viana do Castelo;

Monção e Melgaço,

integrando os municípios de Melgaço e Monção;



Paiva,
integrando o município de Castelo de Paiva, e no município de Cinfães as freguesias de Souselo e Travanca;

Sousa,
integrando os municípios de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, no município de Vizela, as freguesias de Santa Eulália e Santo Adrião de Vizela, e no município de Valongo a União das freguesias de Campo e Sobrado.

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com DO «Vinho Verde» são as que constam do quadro seguinte.

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT52908	Amaral		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52606	Baga		T
PRT52507	Batoca	Alvaraça	B
PRT52807	Borraçal		T
PRT54012	Cainho		B
PRT51517	Cascal		B
PRT52513	Diagalves		B
PRT50904	Doçal		T
PRT50905	Doce		T
PRT41103	Esganinho		B
PRT50915	Esganoso		B
PRT52904	Espadeiro		T
PRT51604	Espadeiro-Mole		T
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52709	Folgasão		B
PRT52112	Gouveio		B
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT41204	Labrusco		T



PRT50611	Lameiro		B
PRT52213	Loureiro		B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT53013	Malvasia-Rei		B
PRT51701	Mourisco		T
PRT50806	Padeiro		T
PRT52105	Pedral		T
PRT51007	Pical	Piquepoul-Noir	T
PRT51217	Pintosa		B
PRT52903	Rabo-de-Anho		T
PRT51611	São-Mamede		B
PRT53212	Semillon		B
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT51901	Sezão		T
PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT51806	Verdelho-Tinto		T
PRT41208	Verdial-Tinto		T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região de Amarante

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52908	Amaral		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52807	Borraçal		T
PRT52904	Espadeiro		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região de Ave

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52908	Amaral		T



PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52807	Borraçal		T
PRT52904	Espadeiro		T
PRT52213	Loureiro		B
PRT50806	Padeiro		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região de Baião

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT52908	Amaral		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52807	Borraçal		T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região de Basto

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52908	Amaral		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52809	Azal		B
PRT52507	Batoca	Alvaraça	B
PRT52807	Borraçal		T
PRT52904	Espadeiro		T
PRT50806	Padeiro		T
PRT52903	Rabo-de-Anho		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região do Cávado

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52908	Amaral		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B



PRT52807	Borraçal		T
PRT52904	Espadeiro		T
PRT52213	Loureiro		B
PRT50806	Padeiro		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região do Lima

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52807	Borraçal		T
PRT52904	Espadeiro		T
PRT52213	Loureiro		B
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região de Monção e Melgaço

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT52807	Borraçal		T
PRT52213	Loureiro		B
PRT52105	Pedral		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região do Paiva

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52908	Amaral		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52310	Avesso		B
PRT52807	Borraçal		T
PRT52213	Loureiro		B



PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

Sub-região do Sousa

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52908	Amaral		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52807	Borraçal		T
PRT52904	Espadeiro		T
PRT52213	Loureiro		B
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T

7. Descrição das relações

7.1. Vinho com direito à DO «Vinho Verde»

A área geográfica de produção

A Região Demarcada dos Vinhos Verdes (RDVV), uma das mais antigas de Portugal, foi originariamente demarcada por força da Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e corresponde à área geográfica das denominações de origem que compete à CVRVV certificar.

A actual área geográfica de produção estende-se por todo o noroeste de Portugal, numa altitude inferior aos 700 metros. Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos:

- A Norte o rio Minho;
- A Sul o rio Douro e as serras da Freita, Arada e Montemuro;
- A Este as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão;
- A Oeste o Oceano Atlântico.

As zonas montanhosas a Este e a Sul constituem a separação natural com as zonas do país mais interiores de características mais mediterrânicas.

Clima e relevo

O clima da região é fortemente condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial. O aspecto mais marcante é o regime anual de chuvas, que se caracteriza por totais anuais bastante elevados (em média 1200 mm) e por uma distribuição irregular ao longo do ano, concentrada no Inverno e na Primavera. Por seu lado, a temperatura evolui em simetria com a precipitação, isto é, as temperaturas mais altas coincidem com as precipitações mais baixas e as temperaturas mais baixas com as precipitações mais altas.



Relativamente à temperatura média anual e às médias das máximas e médias das mínimas, pode dizer-se não serem estas excessivas, o que se traduz num clima ameno.

Quanto ao relevo, a região apresenta com uma topografia bastante irregular, sendo recortada por uma densa rede de vales associada à rede fluvial, aspecto que se acentua do litoral para o interior.

Geologia e solos

Sob o ponto de vista geológico, os solos são na sua maioria de origem granítica, existindo duas estreitas faixas de origem xistosa que a atravessam no sentido Sudeste-Noroeste, com origem a sul do rio Douro, uma do período silúrico, onde aparecem formações carboníferas e de lousa, e outra de xistos do período arcaico.

O solo caracteriza-se, regra geral, por baixa profundidade e heterogeneidade, o que obriga à escolha dos solos que possuem maior aptidão vitícola, como sejam os solos medianamente profundos, com boa drenagem interna.

Viticultura

As vinhas caracterizam-se pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução. A dispersão da vinha coincide com os vales dos rios uma vez que é aí que as vinhas em meia encosta revelam todo o seu potencial, coincidindo com o local onde as populações se fixaram ao longo dos séculos.

Um dos traços mais típicos da paisagem do Noroeste de Portugal consiste nos arjões, nas uveiras e nas ramadas, que cobrem os caminhos e nas videiras entrelaçadas com árvores nas bordas dos campos. Alguns vinhos provêm ainda dessas videiras e o seu carácter está tão ligado às condições naturais da região como a essas formas de instalação de vinha.

Actualmente a instalação das vinhas na RDVV requer estruturas de suporte específicas. De facto, e para que as características destes vinhos se mantenham, os sistemas de condução mais recentes foram concebidos para facilitar os amanhos das vinhas e melhorar as condições de produção, sem alterar os princípios tradicionais da cultura da vinha.

Vinificação

Algumas características importantes de um vinho começam a ser definidas no momento em que se colhe a uva. Neste sentido, torna-se muito importante determinar com a maior exactidão, que as tecnologias enológicas propiciam, a data da vindima.

A data da vindima deve ser determinada por vários factores, entre os quais se salienta a previsão do álcool do vinho e da acidez. É sabido que, à medida que a uva vai transformando os seus ácidos em açúcares, a acidez vai diminuindo e o álcool provável vai aumentando. Cada casta tem o seu ponto de equilíbrio e mesmo cada produtor pode determinar qual a relação que mais se adequa ao perfil de “Vinho Verde” que pretende produzir.

Caracterização das sub-regiões

Questões de ordem cultural, microclimas, tipos de vinho, encepamentos e modos de condução das vinhas levaram à divisão da área geográfica de produção da DO «Vinho Verde» em nove sub-regiões.



Sub-região de Amarante

Localizada no interior da RDVV, a sub-região de Amarante encontra-se protegida da influência do Atlântico e a uma altitude média elevada, pelo que as amplitudes térmicas são superiores e o Verão mais quente. Estas condições favorecem o desenvolvimento de algumas castas de maturação mais tardia: Azal e Avesso (brancas) e Amaral e Espadeiro (tintas). O solo é granítico, tal como na maior parte da região.

Sub-região do Ave

Na sub-região do Ave, a vinha está implantada um pouco por toda a bacia hidrográfica do rio Ave, numa zona de relevo bastante irregular e baixa altitude, pelo que fica mais exposta a ventos marítimos. Assim, o clima caracteriza-se por baixas amplitudes térmicas e índices médios de precipitação.

Neste contexto, esta sub-região é sobretudo uma zona de produção de vinhos brancos. Por toda a Sub-região encontra-se as castas Arinto e Loureiro, adequadas a este tipo de clima ameno devido a maturação média, nem precoce nem tardia. Há ainda a considerar a casta Trajadura que, por amadurecer precocemente, é mais macia, completando na perfeição um lote de vinho com Arinto e Loureiro.

Sub-região de Baião

A sub-região de Baião encontra-se no limite sudeste da Região dos Vinhos Verdes a uma altitude intermédia, condições estas que criam um clima menos temperado, com Invernos mais frios, menos chuvosos e meses de Verão mais quentes e secos. Estas características permitem o amadurecimento de castas de maturação mais tardia, por exemplo o Azal e o Avesso (brancas) e o Amaral (tintas), com maiores exigências de calor no final do ciclo.

Sub-região de Basto

A sub-região de basto é a mais interior da RDVV, encontrando-se a uma altitude média elevada, estando por isso mais resguardada dos ventos marítimos. O clima é mais agreste, Inverno frio e muito chuvoso (a par do vale do Lima, é onde mais chove em toda a região) e o Verão bastante quente e seco, favorecendo castas de maturação tardia como é o Azal (branca), o Espadeiro e o Rabo-de-Anho (tintas).

Sub-região do Cávado

Tal como na Sub-região do Ave, na sub-região do Cávado a vinha está localizada um pouco por toda a bacia hidrográfica do rio que lhe deu o nome, bastante exposta aos ventos marítimos, numa zona de relevo irregular e a uma baixa altitude. Estes factores implicam um clima ameno, sem grandes amplitudes térmicas e com uma pluviosidade média anual intermédia. Nesta sub-região além dos solos graníticos, existe uma faixa de solos de origem xistosa, não sendo no entanto a sua abrangência significativa.

Este clima é adequado à produção de vinhos brancos, sobretudo das castas Arinto, Loureiro e Trajadura, que se adaptam na perfeição a estas condições.



Sub-região do Lima

Em termos de amplitudes térmicas a sub-região do Lima está numa posição intermédia relativamente às restantes sub-regiões. No entanto, é onde a precipitação atinge valores mais altos. A altitude a que a vinha se encontra plantada é variável e aumenta do litoral para o interior, onde o relevo também é mais irregular, originando alguns microclimas no interior do vale do Lima, existindo por vezes referências a baixo Lima e alto Lima. Tal como na sub-região do Cávado, além dos solos graníticos, existe uma faixa de solos de origem xistosa, não sendo no entanto a sua abrangência significativa.

Os vinhos brancos estão predominantemente associados à casta Loureiro. As castas Arinto e Trajadura encontram-se também bem disseminadas neste local, pois adaptam-se bem a climas amenos influenciados pelos ventos marítimos. Os vinhos tintos são produzidos principalmente a partir da casta Vinhão e Borraçal.

Sub-região de Monção e Melgaço

A sub-região de Monção e Melgaço possui um microclima muito particular, e divide com a Sub-região de Baião a recomendação para o Alvarelhão (tinta), três castas de maturação precoce. Nesta sub-região os solos são de origem granítica, existindo em alguns locais faixas com calhau rolado.

Este microclima caracteriza-se por Invernos frios com precipitação intermédia ao passo que os Verões são bastante quentes e secos o que denota uma influência atlântica limitada. A Sub-região desenvolveu-se à volta da margem sul do rio Minho numa zona de meia encosta.

Sub-região do Paiva

A Sub-região do Paiva está, a par com a do Lima, numa posição intermédia relativamente às amplitudes térmicas e temperaturas altas de Verão que se verificam na RDVV. Pelo contrário, já não está no grupo das sub-regiões com maiores índices de precipitação, uma vez que não está tão exposta à influência no mar, mais no interior e a uma altitude superior. Será por esta razão que as castas tintas Amaral e, sobretudo, Vinhão, atingem estados óptimos de maturação.

Relativamente aos vinhos brancos, são obtidos a partir das castas Arinto, Loureiro e Trajadura adaptadas a climas temperados e, por isso, comuns a quase toda a Região, mas aqui com uma aliada que é o Avesso, casta mais característica das Sub-regiões interiores.

Sub-região do Sousa

Tal como nas Sub-regiões do Ave e do Cávado, o clima é ameno, as amplitudes térmicas são baixas, assim como o número de dias de forte calor durante o Verão. Relativamente à pluviosidade, também se caracteriza por estar abaixo da média. Esta pode ser considerada uma sub-região de transição, uma vez que não está directamente exposta à influência atlântica, no entanto esta influência faz-se sentir devido ao relevo pouco acentuado. Trata-se de uma zona interior mas sem Invernos fortes e Verões muito quentes. As castas recomendadas são as típicas dos locais mais amenos, Arinto, Loureiro e Trajadura, às quais se juntam o Azal e Avesso que têm uma maturação mais exigente. Relativamente aos “Vinhos



Verdes” tintos vinificam-se as castas Borraçal e Vinhão, disseminadas por toda a RDVV, e ainda o Amaral e o Espadeiro. Este último muito utilizado para a produção de vinhos rosados.

7.2. Vinho espumante de qualidade com direito à DO «Vinho Verde»

Considerando que o vinho base do vinho espumante de qualidade deve cumprir os requisitos legalmente estabelecidos e as exigências previstas para os vinhos com direito à DO «Vinho Verde», a relação com o Meio Geográfico (Factores Naturais e Humanos) é a mesma da existente para o Vinho com direito a DO «Vinho Verde».

7.3. Vinho espumante com direito à DO «Vinho Verde»

Considerando que o vinho base do vinho espumante deve cumprir os requisitos legalmente estabelecidos e as exigências previstas para os vinhos com direito à DO «Vinho Verde», a relação com o Meio Geográfico (Factores Naturais e Humanos) é a mesma da existente para o Vinho com direito a DO «Vinho Verde».

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 denominação de origem deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.

A entidade certificadora pode definir regras específicas relativas às condições de aplicação e local onde são realizadas as práticas e tratamentos enológicos, nomeadamente a dessulfitação e de fermentação de mostos amuados, que todavia no caso de produtos com indicação de sub-região deve ocorrer dentro da área geográfica de produção da denominação de origem.

Os vinhos com denominação de origem 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.

Os produtos com direito a DO “Vinho Verde” só podem ser introduzidos no consumo em vasilhame de vidro, munido de dispositivo de fecho irrecuperável, rotulado e com a certificação do produto documentada através do selo de garantia, sem prejuízo de poder ser autorizado outro tipo de vasilhame, a aprovar com decisão favorável de quatro quintos dos votos dos membros do conselho geral.

O limite do volume nominal do vasilhame é fixado por regulamento interno da entidade certificadora, a aprovar com decisão favorável de quatro quintos dos votos dos membros do conselho geral, não podendo este volume ser superior a 5 litros.



A comercialização dos produtos vitivinícolas com indicação de sub-região, indicação de casta ou designativos de qualidade só pode ser efectuada em garrafa de vidro com capacidade até 75 cl ou múltiplos.

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 a DO;
- A indicação de sub-região na rotulagem deve ser acompanhada da indicação do respetivo ano de colheita e pode ou não ser acompanhada da expressão «sub-região»;
- Para a indicação na rotulagem apenas da casta Alvarinho, o produto deve ser obtido exclusivamente a partir desta casta;
- A casta Alvarinho, quando indicada na rotulagem conjuntamente com outras castas, deve representar uma percentagem igual ou superior a 30 % no produto obtido;
- Para os produtos com indicação de sub-região, a indicação da casta Alvarinho na rotulagem é exclusiva para a sub-região de Monção e Melgaço;
- É reconhecida a menção “Origem do Alvarinho” como menção tradicional facultativa, mas de uso exclusivo para os vinhos com direito à utilização na rotulagem, da indicação da casta Alvarinho produzidos na sub-região de Monção e Melgaço.

II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	Não
Nome utilizado tradicionalmente	Sim
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 de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua da Restauração, 318
4050-501 PORTO
PORTUGAL
Telefone : +351 226077300
Fax : +351 226077320
Email : info@vinhoverde.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 de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua da Restauração, 318
4050-501 PORTO
PORTUGAL
Telefone : +351 226077300
Fax : +351 226077320
Email : info@vinhoverde.pt

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

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua da Restauração, 318



4050-501 PORTO

PORTUGAL

Telefone : +351 226077300

Fax : +351 226077320

Email : info@vinhoverde.pt

3. Menções tradicionais

3.1. Vinho

a) DOC “Denominação de Origem Controlada” ou “DOC”

b) Menções complementares:

“Branco”, “Tinto” e “Rosado”/“Rosé”;

“Palhete” ou “Palheto” (Vd. alínea i) indicações obrigatórias);

“Clarete”;

“Vinho com Agulha”;

Menções tradicionais:

“Escolha” associado ao ano de colheita pode ser designada como “Grande Escolha”;

“Superior”;

“Colheita Seleccionada”;

“Reserva”;

“Garrafeira”

“Reserva Especial”

“Grande Reserva”

“Premium”

“Ligeiro” ou “Baixo Grau” (integrado em texto, sem particular destaque)

“Colheita Tardia” ou “Vindima Tardia” ou “Late Harvest”;

“Origem do Alvarinho” como menção tradicional facultativa mas de uso exclusivo, para os vinhos com direito à utilização na rotulagem da indicação da casta Alvarinho, produzidos na sub-região de Monção e Melgaço.

Menções a certos métodos de produção:

“fermentado em pipa”; “fermentado em barrica...” “fermentado em casco”

“fermentado em casco de...” (indicar a madeira em causa); “amadurecido em pipa”,

“amadurecido em barrica”, “amadurecido em casco”, “amadurecido em casco de...”

(indicar a madeira em causa); “envelhecido em pipa”, “envelhecido em barrica”,

“envelhecido em casco”, “envelhecido em casco de... (indicar a madeira em causa); em

vez de “envelhecido “ poderá ser utilizado o termo “estagiado”;



3.2. Vinho espumante e vinho espumante de qualidade

Menções complementares:

“Branco”, “Tinto” e “Rosado”/“Rosé”;

“Branco de Uvas Brancas”

“Branco de Uvas Tintas”

Menções Tradicionais:

“Reserva”

“Super Reserva” ou “Extra Reserva”

“Velha Reserva” ou “Grande Reserva”

“Colheita Seleccionada”

Menções a certos métodos de produção:

“fermentação em garrafa segundo o método tradicional” ou «método tradicional» ou

«método clássico» ou «método tradicional clássico»

4. Zonas NUTS

NUTSIII

PT111 Alto Minho

PT112 Cávado

PT119 Ave

PT11A Área Metropolitana do Porto

PT11B Alto Tâmega

PT11C Tâmega e Sousa

NUTSII

PT11 Norte

NUTSI

PT1 CONTINENTE

Portugal

5. Uvas de Vinho Secundárias

-

6. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo:



b) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: região vitivinícola dos vinhos verdes

Referência jurídica: Portaria n.º 668/2010, de 11 de Agosto, alterada pela Portaria n.º 949/2010, de 22 de Setembro, pela Portaria n.º 216/2014, de 17 de Outubro (retificada pela Declaração de Retificação n.º47/2014, de 13 de Novembro) e pela Portaria n.º 152/2015, de 26 de maio, (retificada pela Declaração de Retificação n.º27/2015, de 12 de Junho) e Portaria n.º 333/2016, de 23 de dezembro.

c) 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 26/2017, de 13 de janeiro

d) **Mapas da área delimitada:**

Nome do processo:

Descrição: Vinho Verde

Sub-regiões:

- «Amarante»
- «Ave»
- «Baião»
- «Basto»
- «Cávado»
- «Lima»
- «Monção e Melgaço»
- «Paiva»
- «Sousa»