

# Especificações Técnicas

## Registo da Indicação Geográfica – Aguardente Bagaceira de Vinho Verde

Língua na qual o pedido é apresentado: Português (PT)

### 1. Nome da Indicação Geográfica a registar

Aguardente de Bagaceira DOP Vinho Verde

### 2. Categoria da bebida espirituosa

Aguardente Bagaceira

### 3. Requerente

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Rua Mouzinho da Silveira, 5

1250-165 Lisboa – PORTUGAL

Instituto Público – autonomia administrativa e financeira

### 4. Proteção Nacional e Comunitária

1ª Proteção em Portugal: Decreto-Lei nº 39/84, de 2 de fevereiro de 1984

1ª Proteção na União Europeia: Regulamento nº 1576/1989, de 29 de Maio

### 5. Descrição da bebida espirituosa

**Caraterísticas físicas, químicas e/ou organoléticas**

**Características físico-químicas:**

A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 40 % vol.

A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde deve apresentar-se límpida.

A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde deve apresentar cor incolor ou cor entre amarelado e topázio.

A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde Velha, Reserva, Velhíssima, VSOP e XO deve apresentar cor entre amarelado e topázio.

### Características organolépticas:

Os requisitos mínimos da Aguardente Bagaceira de Vinho Verde em termos de aroma são: os seguintes ausência de defeito marcado, revelarem a matéria-prima que lhes deu origem (vinho), qualidade suficiente (notação igual a 5) e tipicidade (notação igual a 5), conforme as escalas de qualidade e tipicidade referidas respetivamente nas figuras 1 e 2. A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde com indicação de sub-região ou casta devem cumprir os requisitos de Aguardente Bagaceira 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

←					Tipico	Atipico	→				
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	

A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde com envelhecimento (Velha, Reserva, Velhíssima, VSOP e XO) deve cumprir os requisitos de Aguardente Bagaceira de Vinho Verde e revelar aroma característico de envelhecimento.

**Caraterísticas específicas** (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria

As Aguardentes Bagaceiras de Vinho Verde são intensas e elegantes com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora devido às características também únicas dos vinhos que

Ihe servem de base. A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde é produzida a partir da destilação de vinhos aptos a produzir Vinho Verde.

Tipo de Prática Enológica: **Práticas Culturais**

Considerando que o vinho utilizado para a produção das aguardentes é vinho apto a Vinho Verde, a relação com o meio geográfico (fatores humanos e naturais) é a mesma da existente para os vinhos brancos, tintos e rosados com direito à DO Vinho Verde.

Esses vinhos são oriundos de vinhas que se caracterizam pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução o que contribui para realçar a frescura, intensidade aromática e demais características organolépticas que os vinhos brancos, tintos e rosados possuem e transmitem após a destilação para a Aguardente Bagaceira de Vinho Verde.

## **6. Zona geográfica em causa**

A área geográfica de produção da Aguardente Bagaceira de Vinho Verde abrange as seguintes divisões administrativas:

- 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 do 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.



## **8. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica**

### **Elementos relativos à zona ou origem geográfica que sejam importantes para a ligação**

A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde é produzida a partir da destilação de Bagaços fermentados resultantes de uvas aptas a Vinho Verde. Considerando que o Bagaço utilizado para a produção das aguardentes é de uvas aptas a Vinho Verde, a relação com o meio geográfico (fatores humanos e naturais) é a mesma da existente para as uvas que dão origem aos vinhos brancos, tintos e rosados com direito à DO Vinho Verde. As uvas que originam os bagaços são fortemente condicionadas pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial, fenómeno reforçado pela orientação dos vales dos principais rios, que correndo de nascente para poente, facilitam a penetração dos ventos marítimos.

O aspeto 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, aspeto que se acentua do litoral para o interior.

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 e acidez moderada.

A Sub-região de Amarante, localizada no interior da RDVV, 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. O solo é granítico, tal como na maior parte da região.

Este relevo, solo e clima condicionam a viticultura que é de grande expansão vegetativa e de densidade de plantação moderada por hectare. As parcelas de vinha delimitadas para a produção das uvas que vão dar origem aos Bagaços, inserem-se nos vales dos rios e nas zonas de meia encosta, sendo as vinhas do Vinho Verde submetidas a um clima atlântico com precipitação mais elevada e clima mais ameno que permite, num país com verões muito quentes, maturações mais moderadas e um equilíbrio aromático e de acidez único nos vinhos brancos, tintos e rosados e vinhos espumantes.

A maturação lenta das uvas e o recurso na sua maior parte a castas que nesta localização tem um teor em açúcar moderado e acidez presente favorecem o perfil dos bagaços que são mais frescos e frutados permitindo que estes bagaços devido a uma acidez moderadamente elevada tenham uma conservação ideal para poderem ser destilados e originar aguardentes bagaceiras que revelem as suas características diferenciadoras de aroma e frescura.

### **Fatores humanos**

Foi no Noroeste, no coração mais povoado de Portugal desde os tempos asturo-leoneses, que a densa população cedo se espalhou pelas leiras de uma terra muito retalhada. A partir do século XII existem já muitas referências à cultura da vinha cujo incremento partiu da iniciativa das corporações religiosas a par da contribuição decisiva da Coroa. A viticultura terá permanecido incipiente até aos séculos XII-XIII, altura em que o vinho entrou definitivamente nos hábitos das populações do Entre-Douro-e-Minho. A própria expansão demográfica e económica, a intensificação da mercantilização da agricultura e a crescente circulação de moeda, fizeram do vinho uma importante e indispensável fonte de rendimento.

Embora a sua exportação fosse ainda muito limitada, a história revela-nos, no entanto, que terão sido os «Vinhos Verdes» os primeiros vinhos portugueses conhecidos nos mercados europeus (Inglaterra, Flandres e Alemanha), principalmente os da região de Monção e da Ribeira de Lima. No século XIX, as reformas institucionais, abrindo caminho a uma maior liberdade comercial, a par da revolução dos transportes e comunicações, irão alterar, definitivamente, o quadro da viticultura regional.

A orientação para a qualidade e a regulamentação da produção e comércio do Vinho Verde surgiram no início do século XX, tendo a Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e o Decreto de 1 de Outubro do mesmo ano, demarcado pela primeira vez a «Região dos Vinhos Verdes». No entanto, o texto da Carta de Lei de 1908 apenas é regulamentado no ano de 1926 através do Decreto n.º 12.866, o qual veio estabelecer o regulamento da produção e comércio do Vinho Verde, consagrando o estatuto próprio da «Região Demarcada, definindo os seus limites geográficos, caracterizando os seus vinhos, e criando a «Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes» instituída para o pôr em execução. Posteriormente, em 1929, o referido regulamento viria a ser objecto de reajustamento através do Decreto n.º 16.684.

Motivo de grande significado à escala mundial foi a aceitação do relatório de reivindicação da Denominação de Origem Vinho Verde, apresentado ao OIV - Office International de la Vigne et du Vin -, em Paris (1949), e posteriormente, o reconhecimento do registo internacional desta Denominação de Origem pela OMPI - Organização Mundial da Propriedade Intelectual, em genebra (1973).

O reconhecimento da Denominação de Origem veio assim conferir, à luz do direito internacional, a exclusividade do uso da designação Vinho Verde a um vinho com características únicas, devidas essencialmente ao meio geográfico, tendo em conta os factores naturais e humanos que estão na sua origem.

Em 1959, o Decreto n.º 42.590, de 16 de Outubro, cria o selo de garantia como medida de salvaguarda da origem e qualidade do Vinho Verde, e o Decreto n.º 43.067, de 12 de Julho de 1960, publica o respectivo regulamento. Como consequência da entrada de Portugal na Comunidade Europeia, é promulgada, em 1985, a Lei-Quadro das Regiões Demarcadas, que determinaria a reformulação da estrutura orgânica da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.

A viticultura da região caracteriza-se por minifúndios, de elevado número de viticultores, com vinhas contínuas ou de bordadura conduzidas de forma média ou alta e de grande expansão vegetativa e densidade de plantação moderada a baixa, conferindo aos vinhos branco, tintos, rosados e vinhos espumantes desta região, uma frescura característica dada a sua maturação progressiva e lenta.

A vinificação na região é efectuada para a produção de vinhos que podem ser brancos, rosados ou tintos, e todos estes vinhos têm em comum a acidez que garante a frescura aromática e a leveza gustativa.

Os aromas de frutos frescos ou forais destacam-se nos vinhos brancos, os aromas de frutos vermelhos e citrinos nos rosados e os aromas igualmente jovens de frutos nos vinhos tintos. Embora com capacidade de envelhecimento devida à acidez, são as notas mais frescas e minerais que melhor definem o carácter dos Vinhos Verdes brancos, tintos e rosados e dos vinhos espumantes e que se relacionam com o clima de influência atlântica, o solo, a orografia da região, sendo a viticultura de grande expansão vegetativa e de densidade moderada uma marca igualmente diferenciadora na produção dos vinhos brancos, tintos e rosados e vinhos espumantes desta região. Esta diferenciação estende-se às Aguardentes Vínicas com origem na destilação dos vinhos e as Aguardentes Bagaceira com origem na destilação dos bagaços das uvas fermentados.

#### **Caraterísticas específicas da bebida espirituosa, imputáveis à sua área geográfica**

A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 40 % vol., apresentar-se límpida, revelar cor incolor ou cor entre amarelado e topázio. Os requisitos mínimos da Aguardente Bagaceira de Vinho Verde em termos de aroma são: os seguintes ausência de defeito marcado, revelarem a matéria-prima que lhes deu origem (vinho), qualidade suficiente (notação igual a 5) e tipicidade (notação igual a 5), conforme as escalas de qualidade e tipicidade. A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde com indicação de sub-região ou casta devem cumprir os requisitos de Aguardente Bagaceira de Vinho Verde, evidenciar a casta e ter uma notação igual ou superior a seis.

As Aguardentes Bagaceiras de Vinho Verde são intensas e elegantes com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora devido às características também únicas dos bagaços das uvas fermentadas que lhes servem de base. A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde é produzida a partir da destilação dos bagaços das uvas aptas a produzir Vinho Verde. Essas uvas são oriundas de vinhas que se caracterizam pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução o que contribui para realçar a frescura, intensidade aromática e demais características organolépticas que as uvas possuem e transmitem aos bagaços que após fermentação e destilação transmitem para a Aguardente



Bagaceira de Vinho Verde. 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, onde são produzidas uvas que pelas duas características distintas podem originar bagaços que por sua vez após fermentação e destilação permitem produzir aguardentes que revelem as suas características qualitativas relacionadas igualmente com as castas que estão na sua origem.

Assim, a Sub-região de Amarante que se encontra protegida da influência do Atlântico e a uma altitude média elevada, pelo que as amplitudes térmicas são superiores e o Verão mais quente, condições que favorecem o desenvolvimento de algumas castas de maturação mais tardia: Azal e Aveso (brancas) e Amaral e Espadeiro (tintas). O solo é granítico, tal como na maior parte da região. As uvas apresentam habitualmente aromas frutados e concentração em açúcares superiores à média da região sendo favorecidas pelas condições edafo-climáticas referidas, que proporcionam uma boa maturação das uvas, sobretudo na casta Vinhão.

A 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; o clima caracteriza-se por baixas amplitudes térmicas e índices médios de precipitação e neste contexto, esta sub-região é sobretudo uma zona de produção de uvas com uma frescura viva e notas florais e de fruta citrina. Por toda a Sub-região encontram-se as castas Arinto e Loureiro, adequadas a este tipo de clima ameno devido a maturação média, nem precoce nem tardia, tal como a Trajadura que, por amadurecer precocemente, é mais macia.

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, características que induzem o amadurecimento de castas de maturação mais tardia, por exemplo o Azal e o Aveso (brancas) e o Amaral (tintas), com maiores exigências de calor no final do ciclo.

A Sub-região de Basto é a mais interior, 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).

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, factores que implicam um clima ameno, sem grandes amplitudes térmicas e com uma pluviosidade média anual intermédia; 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 uvas brancas, sobretudo das castas Arinto, Loureiro e Trajadura, que se adaptam na perfeição a estas condições. São uvas com uma acidez moderada e notas de frutos citrinos e pomóideas (maçã madura e peras).

Em termos de amplitudes térmicas a Sub-região do Lima está numa posição intermédia relativamente às restantes sub-regiões, sendo no entanto, 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.

As uvas são predominantemente da casta Loureiro. Os aromas são finos e elegantes e vão desde o citrino (limão) até ao floral (rosa). As castas Arinto e Trajadura encontram-se também bem disseminadas neste local, pois adaptam-se bem a climas amenos influenciados pelos ventos marítimos. As uvas tintas são essencialmente da casta Vinhão e Borraçal.

A Sub-região de Monção e Melgaço possui um microclima muito particular, sendo exclusiva nas castas Alvarinho (branca) e Pedral (tinta) 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, o que influencia a produção das uvas dessa sub-região.

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 ótimos de maturação. As uvas brancas são das castas Arinto, Loureiro e Trajadura estando 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.

Na Sub-região do Sousa, 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 diretamente 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. As uvas tintas mais comuns são das castas Borraçal e Vinhão, disseminadas por toda a RDVV, e ainda o Amaral e o Espadeiro.

**Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto**

As características da Aguardente Bagaceira de Vinho Verde, nomeadamente a intensidade e elegância com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora estão relacionadas com as uvas que dão origem aos bagaços utilizados na destilação. Os bagaços das uvas aptas a Vinho Verde que transmitem, após destilação, as características reveladas nas Aguardentes Bagaceiras têm a sua qualidade e características dependentes da área geográfica onde são produzidos.

As vinhas que dão origem a essas uvas caracterizam-se pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução o que contribui para realçar a frescura e demais características organolépticas que os bagaços apresentam. 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 os locais onde as populações se fixaram ao longo dos séculos

trabalhando e adaptando os vinhedos em função das características dos solos e clima, o que lhes permitiu desenvolver e obter bagaços com grande frescura e alguma acidez natural.

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; estas formas tradicionais de condução das videiras, permitem obter vinhos brancos, tintos e rosados e vinhos espumantes cujas características estão tão ligadas às condições naturais da região como a essas formas de instalação de vinha.

Atualmente a instalação das vinhas na RDVV requer estruturas de suporte específicas. De facto, e para que as características destas uvas 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.

Algumas características importantes das uvas são definidas no momento da colheita. Neste sentido, torna-se muito importante determinar com a maior exatidão que as tecnologias enológicas propiciam, a data da vindima das uvas que vão dar origem aos bagaços da região.

A data da vindima deve ser determinada por vários fatores, entre os quais se salienta a previsão do álcool (concentração em açúcar) e da acidez, que são elementos fundamentais na especificidade das uvas. 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 bagaços que pretende produzir revelando essas características após destilação nas Aguardentes Bagaceiras de Vinho Verde.

## **9. Complemento à Indicação Geográfica**

A aguardente Bagaceira só pode ser comercializada e introduzida no consumo em vasilhame com capacidade igual ou inferior a 1 litro, devidamente rotulada e com selo de garantia.

A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde com indicação de sub-região é obtida a partir de bagaços de uvas produzidas e vinificadas exclusivamente na respectiva sub-região.

O uso da indicação da casta Alvarinho é exclusivo para Aguardente Bagaceira de Vinho Verde da sub-região de Monção e Melgaço

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, a Aguardente Bagaceira de Vinho Verde só pode ser introduzida 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. A Aguardente Bagaceira de Vinho Verde só pode ser comercializada e introduzida no consumo em vasilhame com capacidade igual ou inferior a 1 litro, devidamente rotulada e com selo de garantia.

A comercialização da Aguardente Bagaceira de Vinho Verde com indicação de sub-região, indicação de casta ou designativos de qualidade só pode ser efectuada em garrafa de vidro com capacidade máxima de 70 cl. As instalações de destilação da Aguardente Bagaceira de Vinho Verde serão distintas das de outros produtos, devendo estar localizadas dentro da respectiva área geográfica de produção e o equipamento e os processos utilizados na destilação seremos mais adequados à obtenção de produtos destinados a produzir aguardente vínica com características tradicionais.

#### **10.Regras específicas de rotulagem**

A rotulagem de Aguardente Bagaceira de Vinho Verde deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação.

O uso da indicação da casta Alvarinho na rotulagem é exclusivo para a aguardente bagaceira da sub-região de Monção e Melgaço, devendo ser utilizada em conjugação com a indicação expressa da sub-região e no caso de a rotulagem indicar apenas a casta Alvarinho o produto deve ser 100 % proveniente desta casta.

#### **11.Entidade que verifica a observância das disposições do caderno de especificações**

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Sede: Rua da Restauração nº 318

4050-501 PORTO, Portugal.