



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome (s) a registar

«Minho»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Aguardente bagaceira

3. Descrição da aguardente

3.1. Características do Produto (analíticas)

A Aguardente bagaceira IG Minho deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 40% vol.

3.2 Características Organolépticas

A Aguardente bagaceira IG Minho deve apresentar-se límpida, incolor ou cor entre amarelado e topázio. As Aguardentes bagaceiras IG Minho são intensas e elegantes com uma frescura aromática e gustativa diferenciadora devido às características também únicas dos bagaços que lhe servem de base. A Aguardente bagaceira IG Minho é produzida a partir da destilação de bagaços fermentados resultantes de uvas aptas a IG Minho.



As Aguardentes bagaceiras IG Minho com menções referentes ao envelhecimento devem apresentar cor entre amarelado e topázio.

Os requisitos mínimos da Aguardente bagaceira IG Minho em termos de aroma são os seguintes: ausência de defeito marcado, revelar a matéria-prima que lhe deu origem (bagaço) e qualidade suficiente (notação igual a 5), conforme escala de qualidade constante da figura 1. A Aguardente bagaceira IG Minho com indicação de casta deve cumprir os requisitos de Aguardente bagaceira IG Minho, evidenciar a casta e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade constante da figura 1.

Figura 1 – Escala de qualidade

Excelente	Minimo	Bom	Suficiente	Médoce	Mau					
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

As Aguardentes bagaceira IG Minho com menções referentes ao envelhecimento devem cumprir os requisitos de Aguardente bagaceira IG Minho e revelar aroma característico de envelhecimento.

4. Práticas vitivinícolas. Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrição pertinente à vinificação

A Aguardente bagaceira IG Minho é obtida por destilação de bagaços fermentados resultantes de uvas aptas a IG Minho.

Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas devem ser as tradicionais ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

As vinhas caracterizam-se 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 bagaços transmitem após a destilação para a Aguardente bagaceira IG Minho.

4.2. Rendimentos máximos

20 000 kg/ha



O rendimento máximo por hectare das vinhas da casta Alvarinho é fixado em 10.666 kg, exceto nos casos em que essas vinhas cumpram requisitos de produtividade e qualidade, a definir pelo conselho geral da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), cujo rendimento máximo por hectare é fixado em 13.500 kg.

5. Área delimitada

A área geográfica de produção da aguardente bagaceira IG «Minho» 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.

6. Principais Uvas de Vinho - lista de castas a constante da Portaria nº 159/2014.

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT52908	Amaral		T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52606	Baga		T
PRT52507	Batoca	Alvaraça	B
PRT52807	Borraçal		T
PRT50801	Cabernet-Franc		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T



PRT54012	Cainho		B
PRT51517	Cascal		B
PRT53106	Castelão		T
PRT53511	Chardonnay		B
PRT53512	Chenin	Chenin Blanc	B
PRT50114	Colombard	Semilão	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
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT52112	Gouveio		B
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT41204	Labrusco		T
PRT50611	Lameiro		B
PRT52213	Loureiro		B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT53013	Malvasia-Rei		B
PRT50518	Merlot		T
PRT51701	Mourisco		T
PRT53313	Müller-Thurgau		B
PRT50806	Padeiro		T
PRT52105	Pedral		T
PRT51007	Pical	Piquepoul-Noir	T
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT53708	Pinot-Gris	Pinot-Grigio	R
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT51217	Pintosa		B
PRT52903	Rabo-de-Anho		T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT53209	Riesling		B
PRT51611	São-Mamede		B
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT51901	Sezão		T



PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT50317	Verdelho		B
PRT51806	Verdelho-Tinto		T
PRT41208	Verdial-Tinto		T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T
PRT40807	Viognier		B
PRT52715	Viosinho		B

7. Descrição das relações

A Aguardente bagaceira IG Minho é produzida a partir da destilação de bagaços fermentados resultantes de uvas aptas a IG Minho. A maturação lenta das uvas e o recurso na sua maior parte a castas que nesta localização têm um teor em açúcar moderado e acidez presente favorecem as características dos bagaços que, após a destilação, são transmitidas às aguardentes bagaceiras, em termos de aroma e frescura.

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 às aguardentes bagaceiras desta região uma frescura característica, dada a maturação progressiva e lenta das uvas.

O clima de influência atlântica, o solo, a orografia da região são fundamentais para o carácter diferenciador desta aguardente, designadamente a elegância, a frescura e a intensidade aromáticas e gustativas florais e de frutos de árvore, transmitidas pelos bagaços após destilação.

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.



As instalações de destilação da aguardente bagaceira com direito à IG Minho devem estar localizadas dentro da respectiva área de produção, devendo o equipamento e os processos utilizados na destilação ser os mais adequados à obtenção de produtos destinados a produzir aguardentes bagaceiras.

A aguardente bagaceira IG Minho só pode ser posta em circulação e comercializada desde que nos respectivos recipientes e/ou na documentação oficial necessária figure a IG atestada pela entidade certificadora e sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela entidade certificadora.

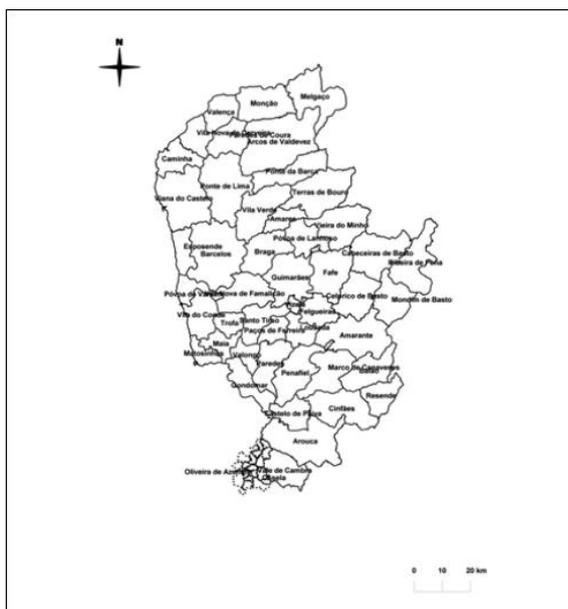
8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

A rotulagem de Aguardente bagaceira IG Minho deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação.

- Marca obrigatória registada (com protecção em Portugal), mas não exclusiva para a IG.
- 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.

Mapa da Região





II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	
Nome utilizado tradicionalmente	
Língua do pedido	Português
Base jurídica para a transmissão	
O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com:	Portaria n.º 379/2012, de 21 de Novembro, alterada pela Portaria n.º 159/2014, de 19 de Agosto, e pela Portaria n.º 154/2015, de 27 de Maio.

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: +351 226 077 300
Fax: +351 226077320
Email: info@vinhoverde.pt

b) Dados relativos ao intermediário:

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, nº 5
1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: + 351 213 506 700
Endereço(s) electrónico(s): ivv@ivv.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 : +351 226 077 300
Fax : +351 226 077 320
Email : info@vinhoverde.pt

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, nº 5
1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: + 351 213 506 700
Endereço(s) electrónico(s): ivv@ivv.pt

e) Informação sobre o organismo de controlo competente

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: +351 226 077 300
Fax: +351 226 077 320
Email: info@vinhoverde.pt

3. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo
Nome do processo:

b) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: região vitivinícola do Minho
Referência jurídica: Portaria n.º 379/2012, de 21 de Novembro, alterada pela Portaria n.º 159/2014, de 19 de Agosto, e pela Portaria n.º 154/2015, de 27 de Maio.