



## Caderno de Especificações

### I – Documento Único

#### 1. Nome e tipo

---

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

«Terras da Beira»

##### 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)

Vinho Frisante (Branco, Rosado e Tinto)

#### 3. Descrição do Vinho

---

##### 3.1 Características do Produto (analíticas)

###### Vinho

Os vinhos com direito a IG «Terras da Beira» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico adquirido:

Designação	TAV Adquirido (% vol.)
Vinho Branco	≥ 9,0
Vinho Rosado	
Vinho Tinto	

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



### Vinho Espumante e Vinho Frisante

As características analíticas respeitam os limites da regulamentação em vigor.

## 3.2 Características Organoléticas

### VINHOS

Os vinhos Branços apresentam um aspeto amarelo-claro a amarelo palha, límpido e brilhante. De aromas primários de fruta branca, tropical e cítrico; quando estagiado em barricas apresenta aromas a fruta madura.

De sabor frutado, ácido e fresco, com notas minerais.

Os vinhos Rosados apresentam um aspeto com tons de vermelho, vermelho cereja, ao rosa-claro límpido e brilhante. De aromas frutados a frutos vermelhos.

De sabor frutado, ácido e fresco, com notas minerais.

Os vinhos Tintos apresentam tons de vermelho vivo a tons atijolados límpido e brilhante. Aromas a frutos vermelhos.

De sabor frutado, ácido e fresco, com notas minerais.

### VINHOS ESPUMANTES

O vinho Espumante Branco apresenta um aspeto branco-esverdeado a amarelo palha, límpido de bolha fina e persistente.

De aromas primários a frutas brancas e tropicais e sabor frutado, ácido e fresco, eventualmente com notas de envelhecimento.

O vinho Espumante Rosado apresenta um aspeto vermelho cereja a rosa-claro, límpido de bolha fina e persistente.

De aromas primários a frutos vermelhos e sabor frutado, ácido e fresco, eventualmente com notas de envelhecimento.

O vinho Espumante Tinto apresenta um aspeto vermelho vivo a rubi, límpido de bolha fina e persistente.

De aromas primários a frutos vermelhos.

De sabor frutado, ácido e fresco, eventualmente com notas de envelhecimento.



### **VINHOS FRISANTES**

O vinho **Frisante Branco** apresenta um aspeto branco-esverdeado a amarelo palha, límpido de bolha pouco persistente.

De aromas primários a frutas brancas e tropicais e sabor frutado, ácido e fresco.

O vinho **Frisante Rosado** apresenta um aspeto vermelho cereja a rosa-claro, límpido de bolha pouco persistente. De aromas primários a frutos vermelhos e sabor frutado, ácido e fresco.

O vinho **Frisante Tinto** apresenta um aspeto vermelho vivo a vermelho mais claro, límpido de bolha pouco persistente. De aromas primários a frutos vermelhos e sabor frutado, ácido e fresco.

## **4. Práticas Vitivinícolas, Enológicas e Restrições Aplicáveis**

---

### **4.1. Práticas enológicas essenciais**

#### **a) Restrição pertinente à vinificação**

##### Vinho

Os mostos dos vinhos com direito a IGP «Terras da Beira» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico natural:

<b>Designação</b>	<b>TAV Natural(% vol.)</b>
Vinho (Branco, Rosado e Tinto)	≥ 9,0

#### **b) Prática enológica específica**

##### Vinho

##### Vinho Espumante

##### Vinho Frisante

O vinho rosado deve ser elaborado segundo o processo de bica aberta ou com uma ligeira curtimenta.

#### **c) Práticas culturais**

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

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito a IG «Terras da



Beira» devem estar, ou ser instaladas, em solos dos seguintes tipos:

- Solos litólicos húmicos de xistos e granitos;
- Solos litólicos de granitos;
- Solos mediterrânicos pardos e vermelhos de xistos.

#### 4.2. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à IG Terras da Beira é fixado em:

- Vinho branco, Vinho rosado, Vinho Frisante e Vinho Espumante: 90 hectolitros/ha;
- Vinho tinto: 85 hectolitros/ha.

#### 5. Área delimitada

---

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

- Todas as freguesias de todos os concelhos do distrito de Castelo Branco;
- Do distrito da Guarda, inclui os municípios de Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo (excluída a freguesia de Escalhão), Guarda, Manteigas, Meda (excluídas as freguesias de Fonte Longa, Longroiva, Meda e Poço do Canto), Pinhel, Sabugal e Trancoso.

#### 6. Principais Uvas de Vinho

---

As castas utilizadas na produção de vinho com IGP «Terras da Beira» são as que constam do quadro seguinte.

<b>Código</b>	<b>Nome principal</b>	<b>Sinónimo reconhecido</b>	<b>Cor</b>
PRT 50711	Alicante-Branco		B
PRT 54007	Alvar		B
PRT 52007	Alvarinho		B
PRT 52311	Arinto	Pedernã	B
PRT 51412	Arinto-do-Interior		B
PRT 52407	Barcelo		B
PRT 52016	Bical	Borrado-das-Moscas	B
PRT 52507	Batoca	Alvaraça	B
PRT 52412	Cercial		B
PRT 51317	Códega do Larinho		B
PRT 53511	Chardonnay		B
PRT 53609	Chasselas		B



PRT 52207	Encruzado		B
PRT 52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT 52709	Folgazão		B
PRT 51514	Folha de Figueira	Dona-Branca	B
PRT 52314	Fonte-Cal		B
PRT 52112	Gouveio		B
PRT 52213	Loureiro		B
PRT 52512	Malvasia-Fina		B
PRT 53013	Malvasia-Rei		B
PRT 52915	Moscatel Galego Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B
PRT 51713	Pinot-Blanc		B
PRT 52014	Rabigato		B
PRT 52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT 53209	Riesling		B
PRT 53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT 53212	Semillon		B
PRT 40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT 51011	Sercialinho		B
PRT 51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT 52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT 51910	Tamarez	Molinha	B
PRT 52210	Terrantez		B
PRT 51415	Uva-Cão		B
PRT 50317	Verdelho		B
PRT 54032	Verdial-Branco		B
PRT 60028	Verdejo		B
PRT 40807	Viognier		B
PRT 52715	Viosinho		B
PRT 52614	Vital		B
PRT 50615	Água-Santa		T
PRT 52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT 53808	Alicante-Bouschet.		T
PRT 53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT 52603	Aragonez	Tinta Roriz, Tempranillo	T
PRT 52809	Azal		T
PRT 52606	Baga		T
PRT 52803	Bastardo		T
PRT 50801	Cabernet-Franc		T
PRT 53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT 50102	Caladoc		T
PRT 52402	Camarate		T
PRT 41806	Campanário		T
PRT 53106	Castelão		T
PRT 50804	Grand-Noir		T
PRT 52503	Jaen	Mencia	T
PRT 53205	Malvasia-Preta		T



PRT 52002	Marufo	Mourisco-Roxo	T
PRT 50518	Merlot		T
PRT 51804	Monvedro		T
PRT 52301	Moreto		T
PRT 51701	Mourisco		T
PRT 60021	Nebbiolo		T
PRT 51206	Petit Boushet		T
PRT 54024	Petit Verdot		T
PRT 60013	Petite Syrah		T
PRT 51606	Pilongo		T
PRT 53706	Pinot -Noir		T
PRT 50605	Português Azul	Blauer-Portugieser	T
PRT 52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT 60027	Sangiovese		T
PRT 41407	Syrah	Shiraz	T
PRT 52905	Tinta-Barroca		T
PRT 52201	Tinta-Carvalha		T
PRT 52502	Tinta-Francisca		T
PRT51202	Tinta-Negra	Molar, Saborinho	T
PRT 53307	Tinto-Cão		T
PRT 50705	Touriga-Fêmea		T
PRT 52205	Touriga-Franca		T
PRT 52206	Touriga-Nacional		T
PRT 53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT 51902	Vinhão	Sousão	T
PRT 53904	Gewurztraminer		R
PRT 52612	Malvasia-Fina-Roxa		R

## **7. Descrição das Relações**

---

### **a) Elementos relativos à área geográfica**

#### Vinho, Vinho Espumante e Vinho Frisante

##### Fatores naturais

Situada no interior centro/norte de Portugal a IG Terras da Beira é a região vitivinícola mais alta de Portugal, com vinhas plantadas entre os 300 e os 750 metros de altitude. A orografia da região é dominada pelas serras da Estrela, Gardunha, Açor, Marofa e Malcata.

A região, no seu extremo norte, ocupa parte da Bacia Hidrográfica dos rios Côa e Águeda; no extremo sul da IG terras da Beira, é ocupada pelas bacias hidrográficas



do rios Zêzere e do Alto Tejo.

Os solos são de origem granítica na sua maioria, sendo os restantes essencialmente de origem xistosa, existindo entre o granito e o xisto alguns filões de quartzo.

O clima da região é muito agreste, com temperaturas negativas no Inverno e Verões muito quentes e secos. A precipitação média anual entre os 400 e os 700 mm/m<sup>2</sup>, encontrando-se, contudo, concentrada nos meses de inverno e primavera, dando normalmente origem a um excesso de água no solo neste período. No verão, por sua vez, quase não chove, apresentando-se os meses de Julho e Agosto como os mais secos do ano em que o valor médio de precipitação é inferior a 10 mm/m<sup>2</sup>.

### Fatores humanos

Esta vasta região de Portugal, que em tempos foi parte integrante da Lusitânia dos Romanos(25 a.C.), está desde essa altura muito ligada à produção da vinha e do vinho, sendo a presença de lagaretas esculpidas no granito, uma prova inequívoca, que desde essa época, o vinho teve sempre um grande relevo e importância para esta região.

Mas foi no limiar do século XII, pelas mãos dos monges do Convento de Santa Maria de Aguiar, em Figueira de Castelo Rodrigo, que a vitivinicultura se desenvolveu de forma muito significativa.

As características dos vinhos têm por base a diversidade de castas utilizadas na região e a boa adaptação das mesmas ao clima e aos solos da região, que se traduz no saber-fazer da tradição e de experiências mais recentes.

## **b) Características específicas dos produtos associadas à área geográfica:**

### Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Frisantes

Os Vinhos Brancos da IG Terras da Beira são vinhos frescos e aromáticos, com mineralidade e acidez relevante.

Os Vinhos Rosados são frutados, com notas minerais, acídulos e frescos.

Os Vinhos Tintos são encorpados, frescos e ácidos, aromáticos, com notas minerais e aromas a frutos vermelhos.

Os Vinhos Espumantes da IG Terras da Beira são frutados, acídulos e frescos, de bolha fina e persistente.

Os Vinhos Frisantes da IG Terras da Beira são frutados, frescos e acídulos.



### c) Nexo de causalidade

#### Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Frisantes

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região, dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela mineralidade, acidez e frescura dos vinhos produzidos.

Os solos graníticos da região, atribuem uma mineralidade diferenciadora aos Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Frisantes aqui produzidos.

A orografia da região impõe a prática de uma viticultura de montanha, com vinhas plantadas a altitudes consideráveis, conduzindo a uma maturação lenta das uvas, tem uma importância relevante no desenvolvimento dos compostos fenólicos e percursores aromáticos das uvas, o que se traduz em Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Frisantes mais aromáticos.

Por sua vez, as grandes amplitudes térmicas diárias no verão, com dias quentes e secos e noites frescas, tem implicações no amadurecimento lento e suave das uvas, resultando num teor de açúcar natural mais baixo e garantindo um bom nível de acidez, atribuindo uma frescura característica aos Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Frisantes da região.

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

## 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. Condições adicionais

**Tipo de condição adicional: Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada**

**Quadro jurídico:**

Na legislação nacional

**Descrição da condição:**

É permitida a elaboração de vinhos com direito a IG «Terras da Beira» a partir de uvas produzidas na sua área geográfica e vinificadas fora dela, numa área situada na proximidade imediata da área delimitada em causa.

## 8.3. Rotulagem (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem; os rótulos dos produtos IG Terras da Beira são submetidos previamente à aprovação da entidade certificadora;
- Marca obrigatória registada no INPI, mas não exclusiva para a IG.

## II – Outras Informações

---

### 1. Informações para contacto:

---

**a) Dados relativos ao Requerente:**

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior

Estatuto jurídico: Órgão deliberativo da Associação de direito privado e carácter interprofissional (entidade de gestão)

Nacionalidade: Portugal

Endereço: Solar do Vinho da Beira Interior

Largo das Freiras

6300-710 Guarda - Portugal

Telefone: + 351 271224129

Telecopiador: +351 271223101

Endereço(s) eletrónico(s): [geral@cvrbi.pt](mailto:geral@cvrbi.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](mailto: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](mailto:presidencia@ivv.gov.pt)

**e) Informações sobre os organismos de controlo**

Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional  
(órgão de Certificação)

Nacionalidade: Portugal

Endereço: Solar do Vinho da Beira Interior

Largo das Freiras

6300-710 Guarda - Portugal

Telefone: +351 271224129

Telecopiador: +351 271223101

Endereço(s) eletrónico(s): [controlo@cvrbi.pt](mailto:controlo@cvrbi.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 NUTS 2013:

NUTS III - 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

---

**a) Caderno de especificações**

**b) Decisão nacional de aprovação:**

Referência jurídica: Portaria n.º 163/2011, de 18 de Abril,  
alterada pela Portaria n.º 104/2017, de 9 de março.

**c) 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 130/20187, de 9 de maio e pela Portaria n.º 325/2019, de 20 de setembro.



d) Mapa da área delimitada

Área geográfica de produção da IG 'Terras da Beira'

