



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

Vinho, branco, tinto e rosado,
Vinho licoroso, branco, tinto e rosado;
Vinho espumante, branco, tinto e rosado;
Vinho espumante de qualidade, branco, tinto e rosado;
Vinho frisante, branco, tinto e rosado;
Vinho frisante gaseificado, branco, tinto e rosado.

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Vinhos: Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8,5 % vol. e acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l.

Vinhos licorosos: Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo previsto na legislação para esta categoria de produto, e uma acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l.

Vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade: o vinho base deve satisfazer as exigências previstas para os vinhos com direito à IG «Minho» e ter um Título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 10 % vol. e acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l.

Vinhos frisantes e vinhos frisantes gaseificados: devem ter um Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo previsto na legislação para esta categoria de produto e acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l.



3.2 Características Organolépticas

a) Limpidez

Os produtos com a IG Minho devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos. Apenas é admitido que os produtos se apresentem opalinos quando estes já se encontrem engarrafados, 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 que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

b) Cor

Os produtos com a IG Minho brancos devem apresentar cor entre citrino descorado e dourado.

Os produtos com a IG Minho tintos devem apresentar cor entre rubi e vermelho retinto. O “Vinho Regional Minho” tinto “Palhete” ou “Palheto” e o “Vinho Regional Minho” tinto “Clarete” devem apresentar cor rubi clara ou rubi. Os produtos com a IG “Minho” rosados devem apresentar cor rosada.

c) Aroma e Sabor

Os requisitos mínimos dos produtos com a IG Minho em termos de aroma e sabor são: ausência de defeito marcado, qualidade suficiente (notação igual a 5).

Os produtos com a IG Minho de casta devem ter uma notação igual ou superior a 6.

Os produtos com a IG Minho com designativo de qualidade devem apresentar características organolépticas destacadas, com notação superior ou igual a 6 para a indicação “Velho” e para os designativos “Escolha”, “Grande Escolha”, “Reserva” e “Garrafeira” e com notação superior ou igual a 7 para os designativos “Superior”, “Colheita Seleccionada”, “Reserva Especial”, “Grande Reserva” e “Velha Reserva”.

4. Práticas vitivinícolas. Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrição pertinente à vinificação

O título alcoométrico volúmico natural mínimo dos mostos destinados à elaboração de produtos com direito à IG «Minho» deve ser de 7 % vol., salvo no caso dos vinhos licorosos em que deve ser de 12 % vol.



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

b) Prática enológica específica:

A elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com IG «Minho» devem seguir os métodos e práticas de vinificação tradicionais, bem como os legalmente autorizados.

c) 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 destinadas à produção dos vinhos com direito a IG «Minho» 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 no litoral da região;
- Solos litossolos quando na sua fronteira interior.

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 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

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		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 área geográfica de produção

A actual área geográfica de produção da IG Minho 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.

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

A entidade certificadora poderá, mediante pedido do agente económico nela inscrito, autorizar as operações de dessulfitação, de fermentação de mostos amuados e a preparação em instalações sitas na área de proximidade da área geográfica de produção da IG Minho.

A área de proximidade imediata é constituída pelas unidades administrativas inseridas na NUT II.



As vinhas destinadas aos vinhos com direito a indicação geográfica devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na CVR, que verificará se satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro.

Os agentes económicos deverão preencher, nos prazos legalmente estabelecidos, a Declaração de Colheita e Produção dos respectivos produtos vínicos.

Os vinhos com indicação geográfica só podem ser postos em circulação e comercializados 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.

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 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.

II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	Não
Nome utilizado tradicionalmente	Regional
Língua do pedido	Português
Base jurídica para a transmissão	Artigo 107.º do Regulamento (EU) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro
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) 226 077 320
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: (+351) 213 506 700
Telecopiadora: (+351) 213 561 225
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) 226 077 300
Fax: (+351) 226 077 320
Email: info@vinhoverde.pt

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Autoridade de controlo competente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: (+351) 213 506 700
Telecopiadora: (+351) 213 561 225
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) 226 077 300

Fax: (+351) 226 077 320

Email : info@vinhoverde.pt

3. Menções tradicionais

3.1. Vinho

a) Vinho regional

b) Menções complementares:

“Branco”, “Tinto” e “Rosado”/“Rosé”;

“Abafado”

“Branco de uvas brancas”

“Branco de uvas tintas”

“Palhete” ou “Palheto”

“Clarete”;

“Vinho com Agulha”;

Menções tradicionais:

“Novo”

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

“Superior”;

“Colheita Seleccionada”;

“Reserva”;

“Reserva Especial”;

“Grande Reserva”;

“Velho”

“Velha Reserva”;

“Garrafeira”

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

“Premium”

“Ligeiro” ou “Baixo Grau”

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”; Velha Reserva» ou

Grande Reserva



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»

3.3. Vinho licoroso

Menções complementares:

“Branco”, “Tinto” e “Rosado”/“Rosé”;

“Abafado”

“Jeropiga”

Menções Tradicionais:

“Reserva”

“Superior”

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 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

c) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria nº 26/2017, de 13 de janeiro