

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES IG “TEJO”**

**PGI – PT – A1547**

**JANEIRO 2026**

## **Caderno de Especificações: IG “Tejo” PGI – PT – A1547**

---

### **1. NOME E TIPO**

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

«Tejo»

#### **1.2. Tipo de indicação geográfica**

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

### **2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS**

Vinho

Vinho Espumante

Vinho frisante

Vinho frisante gaseificado

### **3. DESCRIÇÃO DOS VINHOS**

#### **Características organoléticas:**

##### **Vinho**

##### **Aspetto visual**

Brancos — As cores variam entre o amarelo-citrino, o amarelo-palha e o amarelo-dourado.

Rosados — Apresentam cor de intensidade variável, entre o rosado e o salmão.

Tintos — Apresentam uma cor rubi a granada de média intensidade.

##### **Aroma**

Brancos — Apresentam aromas florais ou frutados, de fruta de polpa branca, tropical e de caroço.

Quando submetidos a estágio poderão apresentar notas provenientes do mesmo.

Rosados — São frutados e perfumados, em que os aromas de frutas vermelhas combinam com notas florais, com intensidade desde o delicado ao intenso. Quando submetidos a estágio poderão apresentar notas provenientes do mesmo.

**Tintos** — Aromas de média intensidade, a fruta madura, como ameixa-preta e alguma passa, notas secundárias de fruta vermelha, madeira e vegetais com nuances balsâmicas dependendo dos aromas das principais castas utilizadas no vinho e do tipo de estágio.

### **Sabor**

**Brancos** — São frescos, de percepção medianamente doce e alcoólica, com corpo e persistência médios e acidez equilibrada.

**Rosados** — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada, boa estrutura e persistência.

**Tintos** — Boca com percepção doce, untuosa e alcoólica, corpo e persistência médios, com alguma acidez e suave adstringência.

## **Vinho Espumante**

### **Aspetto visual**

**Brancos** — Apresentam normalmente com cor amarelo-citrina com intensidade variável. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

**Rosados** — De cor entre o rosado e o salmão brilhante. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

**Tintos** — Apresentam-se com uma cor rubi a granada de média intensidade. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

### **Aroma**

**Brancos** — Apresentam-se elegantes, com aromas florais ou frutados, de fruta de polpa branca, tropical e de caroço em ligação estreita com os aromas das principais castas utilizadas e do tipo de estágio a que foram submetidos.

**Rosados** — De aromas frutados e perfumados. As frutas vermelhas juntam-se às notas florais. Pode ainda apresentar notas proveniente do estágio a que foram submetidos.

**Tintos** — Aromas a fruta madura, ameixa e uva fresca, com notas secundárias de fruta vermelha. Pode ainda apresentar notas proveniente do estágio a que foram submetidos.

### **Sabor**

**Brancos** — Na boca, apresentam-se equilibrados pela sua frescura, volume de boca e alguma acidez.

Rosados — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada.

Tintos — Na boca revelam-se equilibrados e suaves, de perfil fresco, com alguma acidez.

## **Vinho Frisante**

### **Aspetto visual**

Brancos — Normalmente, com cor entre o amarelo-citrino a amarelo-palha. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

Rosados — De cor entre o rosado e o salmão brilhante. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

Tintos — Apresentam-se com uma cor rubi a granada de média intensidade. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

### **Aroma**

Brancos — Apresentam aromas primários florais ou frutados, de fruta de polpa branca, tropical e de caroço.

Rosados — De aromas primários frutados e perfumados. As frutas vermelhas juntam-se às notas florais.

Tintos — Aromas essencialmente primários, frutados e/ou florais.

### **Sabor**

Brancos — Na boca, apresentam-se equilibrados, revelando frescura, corpo e alguma acidez.

Rosados — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e alguma persistência.

Tintos — Na boca revelam-se equilibrados e suaves, de perfil fresco, com alguma acidez.

## **Vinho Frisante Gaseificado**

### **Aspetto visual**

Brancos — Apresentam cores entre o amarelo-citrino e o amarelo-palha. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

Rosados — De cor entre o rosado e o salmão brilhante. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

**Tintos** — Apresentam-se com uma cor rubi a granada de média intensidade. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

### **Aroma**

**Brancos** — Revelam notas aromáticas primárias, florais ou frutadas, de fruta de polpa branca ou fruta tropical.

**Rosados** — De aromas primários frutados e perfumados. As frutas vermelhas juntam-se às notas florais.

**Tintos** — Aromas essencialmente primários, frutados e/ou florais.

### **Sabor**

**Brancos** — Na boca, apresentam-se essencialmente leves e frescos, com acidez equilibrada. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

**Rosados** — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e alguma persistência. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

**Tintos** — Na boca revelam-se equilibrados e suaves, de perfil fresco, com alguma acidez. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

## **Vinho Parcialmente Desalcoolizado**

### **Aspetto visual**

**Brancos** — As cores variam entre o amarelo-citrino, o amarelo-palha e o amarelo-dourado.

**Rosados** — Apresentam cor entre o rosado e o salmão.

**Tintos** — Apresentam uma cor rubi a granada.

### **Aroma**

**Brancos** — Aromas primários florais ou frutados.

**Rosados** — Com aromas primários frutado e/ou floral.

**Tintos** — Com aromas essencialmente primários frutado e/ou floral.

### **Sabor**

**Brancos** — Com corpo e persistência médios e acidez equilibrada.

Rosados — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura.

Tintos — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura.

### **Vinho Espumante Parcialmente Desalcoolizado**

#### **Aspetto visual**

Brancos — As cores variam entre o amarelo-citrino e o amarelo-dourado. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

Rosados — Apresentam cor entre o rosado e o salmão. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

Tintos — Apresentam uma cor rubi a granada e/ou proveniente do estágio a que eventualmente tenha sido submetido. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

#### **Aroma**

Brancos — Com aroma floral e/ou frutado e/ou proveniente do estágio a que eventualmente tenha sido submetido.

Rosados — Com aroma frutado e/ou floral e/ou proveniente do estágio a que eventualmente tenha sido submetido.

Tintos — Com aroma frutado e/ou floral e/ou proveniente do estágio a que eventualmente tenha sido submetido.

#### **Sabor**

Brancos — Na boca, apresentam-se com corpo e persistência médios e acidez equilibrada.

Rosados — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura.

Tintos — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura.

### **Vinho Frisante Parcialmente Desalcoolizado**

#### **Aspetto visual**

Brancos — As cores variam entre o amarelo-citrino e o amarelo-dourado. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

Rosados — Apresentam cor entre o rosado e o salmão. De bolha media a fina, entre o medianamente

**persistente e o persistente.**

Tintos — Apresentam uma cor rubi a granada. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

### **Aroma**

Brancos — Com aromas primários, florais e/ou frutados.

Rosados — Com aromas primários florais e/ou frutados.

Tintos — Com aromas primários florais e/ou frutados.

### **Sabor**

Brancos — Na boca apresentam-se com corpo e persistência médios e acidez equilibrada.

Rosados — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura.

Tintos — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura.

## **Vinho Frisante Gaseificado Parcialmente Desalcoolizado**

### **Aspetto visual**

Brancos — As cores variam entre o amarelo-citrino e o amarelo-dourado. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

Rosados — Apresentam cor entre o rosado e o salmão. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

Tintos — Apresentam uma cor rubi a granada. De bolha media a fina, entre o medianamente persistente e o persistente.

### **Aroma**

Brancos — Com aromas primários, florais e/ou frutados.

Rosados — Com aromas primários, florais e/ou frutados.

Tintos — Com aromas primários, florais e/ou frutados.

### **Sabor**

Brancos — Na boca apresentam-se com corpo e persistência médios e acidez equilibrada. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

Rosados — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

Tintos — Na boca, apresentam-se frescos, com acidez equilibrada e boa estrutura. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

#### **Características analíticas:**

<u>Tipo de produto</u>	Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.):	Acidez total mínima (em gramas de ácido tartárico)
Vinho	10,5	*
Vinho Espumante (método clássico)	10,5	*
Vinho Espumante (método cuba fechada)	7	
Vinho Frisante	7	4
Vinho Frisante Gaseificado	7	
Vinho Parcialmente Desalcoolizado	Superior a 0,5	*
Vinho Espumante Parcialmente Desalcoolizado	Superior a 0,5	*
Vinho Frisante Parcialmente Desalcoolizado	Superior a 0,5	*
Vinho Frisante Gaseificado Parcialmente Desalcoolizado	Superior a 0,5	*

\* Nos termos do artigo 119.º, n.º 1, alínea a), ii), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a menção “parcialmente desalcoolizado” aplica-se a produtos cujo título alcoométrico volúmico adquirido seja superior a 0,5 % vol. e inferior ao mínimo da categoria antes da desalcoolização.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

## **4. PRÁTICAS VINÍCOLAS**

### **a) Práticas enológicas específicas:**

#### **1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais**

## **Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante, Vinho Frisante Gaseificado (incluindo os produtos vitivinícolas Parcialmente Desalcoolizados) – Condução e práticas culturais**

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IG Tejo devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão.

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com IG Tejo são as tradicionais e as recomendadas pela respetiva entidade certificadora.

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IG Tejo devem estar, ou ser instaladas, em solos que se enquadrem num dos seguintes tipos:

- a) Regossolos psamíticos normais e para -hidromórficos;
- b) Aluviossolos modernos e antigos;
- c) Coluviossolos;
- d) Solos litólicos não húmicos pouco insaturados normais, de areias e de arenitos finos e grosseiros e de gnaisses ou rochas fins;
- e) Solos calcários pardos e vermelhos dos climas de regime xérico, normais e para -barros, de calcários e margas;
- f) Barros castanho -avermelhados não calcários de basaltos;
- g) Solos mediterrâneos pardos e vermelhos ou amarelos de materiais calcários e de materiais não calcários, normais, para -barros ou para -hidromórficos, de calcários duros e dolomias, de arenitos finos, argilas, argilitos, gnaisses ou rochas fins e de arcoses;
- h) Podzóis não hidromórficos e hidromórficos sem e com surraipa de areias e arenitos;
- i) Solos salinos de salinidade moderada de aluviões.

### **2. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação**

#### **Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado - TAV natural**

Os mostos destinados à elaboração dos produtos com direito à IG Tejo devem ter um título alcoométrico volémico natural mínimo de:

- a) Vinho – 10,5 % vol.;
- b) Vinho espumante - 9 % vol.;
- c) Vinho frisante - 9 % vol.;

- d) Vinho frisante gaseificado - 9 % vol.

**Produtos Vitivinícolas Parcialmente Desalcoolizado: Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado**

É permitido um tratamento de desalcoolização parcial das categorias de produtos vitivinícolas com IG «Tejo», referidas no ponto 2.

Devem estar preenchidas as seguintes condições para que seja possível colocar no mercado um vinho «parcialmente desalcoolizado»:

1. O vinho de base (antes da desalcoolização) deve satisfazer todas as características da respetiva categoria de produto vitivinícola;
  2. A fim de reduzir o teor alcoólico do vinho de base, deve realizar-se um processo de desalcoolização;
  3. A menção «parcialmente desalcoolizado» deve acompanhar a designação do produto no rótulo.
- Cada um dos processos de desalcoolização enumerados a seguir, utilizados isoladamente ou em combinação outros processos de desalcoolização listados, são permitidos para reduzir parcialmente o teor em etanol dos produtos vitivinícolas com IG «Tejo»:

- a) Evaporação parcial no vácuo;
- b) Técnicas de membrana;
- c) Destilação.

Os processos de desalcoolização utilizados não podem resultar em defeitos organolépticos dos produtos vitivinícolas com IG «Tejo».

A eliminação de etanol em produtos vitivinícolas com IG «Tejo» não pode ser feita em conjunto com um aumento do teor em açúcar do mosto de uvas.

**b) Rendimentos máximos:**

**Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado (incluindo os produtos vitivinícolas Parcialmente Desalcoolizados)**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IG Tejo é fixado em 225 hectolitros por hectare.

## **5. ZONA GEOGRÁFICA DEMARCADA**

A área geográfica de produção da IG Tejo abrange:

- O distrito de Santarém, à exceção do concelho de Ourém;
- Do distrito de Lisboa, abrange o concelho de Azambuja.

## **6. PRINCIPAIS CASTAS DE UVA**

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à IG Tejo são as seguintes:

PRT50711 Alicante-Branco

PRT52007 Alvarinho

PRT52316 Antão-Vaz

PRT52311 Arinto / Pedernã

PRT40404 Assaraky

PRT52310 Avesso

PRT52809 Azal

PRT52016 Bical / Borrado-das-Moscas

PRT52116 Boal-Branco

PRT52017 Boal-Espinho

PRT52410 Cerceal-Branco

PRT52412 Cercial

PRT53511 Chardonnay

PRT53512 Chenin

PRT51317 Códega-do-Larinho

PRT50114 Colombard / Semilão

PRT52307 Donzelinho-Branco

PRT52207 Encruzado

PRT52810 Fernão-Pires /Maria-Gomes

PRT51514 Folha-de-Figueira / Dona-Branca

PRT52314 Fonte-Cal

PRT52913 Galego-Dourado

PRT52112 Gouveio

PRT60015 Greco / Greco-di-Tufo  
PRT60016 Grüner-Veltliner  
PRT52515 Jampal  
PRT52213 Loureiro  
PRT52714 Malvasia  
PRT50912 Malvasia-Branca  
PRT50911 Malvasia-Cândida  
PRT52512 Malvasia-Fina  
PRT53013 Malvasia-Rei  
PRT51413 Manteúdo  
PRT53312 Marquinhas  
PRT60019 Marsanne  
PRT51417 Moscadet  
PRT52915 Moscatel-Galego-Branco / Muscat-à-Petits-Grains  
PRT40705 Moscatel-Graúdo  
PRT50916 Mourisco-Branco  
PRT53313 Muller-Thurgau  
PRT51617 Perrum  
PRT60024 Petit-Manseng  
PRT51713 Pinot-Blanc  
PRT51217 Pintosa  
PRT52014 Rabigato  
PRT52011 Rabo-de-Ovelha  
PRT52309 Ratinho  
PRT53209 Riesling  
PRT60025 Rotgipfler  
PRT60026 Roussanne  
PRT53211 Sauvignon / Sauvignon-Blanc  
PRT40403 Seara-Nova  
PRT53212 Semillon  
PRT40505 Sercial / Esgana-Cão  
PRT51011 Sercialinho

PRT51914 Síria / Roupeiro / Códega  
PRT52910 Tália / Ugni-Blanc / Trebbiano-Toscano  
PRT51910 Tamarez / Molinha  
PRT52210 Terrantez  
PRT50216 Terrantez-do-Pico  
PRT52710 Trajadura / Treixadura  
PRT52216 Trincadeira-das-Pratas  
PRT60028 Verdejo  
PRT50317 Verdelho  
PRT40807 Viognier  
PRT52715 Viosinho  
PRT52614 Vital  
PRT52003 Alfrocheiro / Tinta-Bastardinha  
PRT53808 Alicante-Bouschet  
PRT53207 Alvarelhão / Brancelho  
PRT52908 Amaral  
PRT52603 Aragonez / Tinta-Roriz / Tempranillo  
PRT52606 Baga  
PRT52803 Bastardo /Graciosa  
PRT50801 Cabernet-Franc  
PRT53606 Cabernet-Sauvignon  
PRT50102 Caladoc  
PRT52402 Camarate  
PRT53804 Carignan  
PRT60008 Carmenère  
PRT53106 Castelão  
PRT53805 Cinsaut  
PRT52004 Cornifesto  
PRT51405 Corropio  
PRT60010 Cot / Malbec  
PRT60011 Dolcetto  
PRT60012 Dornfelder

PRT60013 Durif / Petite-Syrah  
PRT54017 Esgana-Cão-Tinto  
PRT52904 Espadeiro  
PRT41203 Galego  
PRT53906 Gamay  
PRT50804 Grand-Noir  
PRT53406 Grenache  
PRT52503 Jaen / Mencia  
PRT41204 Labrusco  
PRT60017 Lemberger / Blaufränkisch  
PRT60020 Marselan  
PRT52002 Marufo / Mourisco-Roxo  
PRT50518 Merlot  
PRT51804 Monvedro  
PRT52301 Moreto  
PRT41301 Moscatel-Galego-Tinto  
PRT51701 Mourisco  
PRT60021 Nebbiolo  
PRT52202 Negra-Mole  
PRT60022 Nero  
PRT60023 Nero-d'Avola  
PRT52702 Parreira-Matias  
PRT51206 Petit-Bouschet  
PRT54024 Petit-Verdot  
PRT53706 Pinot-Noir  
PRT50605 Português-Azul / Blauer-Portugieser  
PRT51803 Preto-Martinho  
PRT52203 Ramisco  
PRT52106 Rufete / Tinta-Pinheira  
PRT60027 Sangiovese  
PRT51901 Sezão  
PRT41407 Syrah / Shiraz

PRT41609 Tannat  
PRT53807 Teinturier  
PRT52905 Tinta-Barroca  
PRT51905 Tinta-Caiada / Pau-Ferro / Tinta-Lameira  
PRT52201 Tinta-Carvalha  
PRT52101 Tinta-da-Barca  
PRT52502 Tinta-Francisca  
PRT50607 Tinta-Gorda  
PRT52906 Tinta-Grossa / Carrega-Tinto  
PRT51906 Tinta-Miúda  
PRT51202 Tinta-Negra / Molar / Saborinho  
PRT50807 Tinta-Pomar  
PRT51205 Tintinha  
PRT53307 Tinto-Cão  
PRT52506 Tinto-Pegões  
PRT50705 Touriga-Fêmea  
PRT52205 Touriga-Franca  
PRT52206 Touriga-Nacional  
PRT53006 Trincadeira / Tinta-Amarela / Trincadeira-Preta  
PRT51806 Verdelho-Tinto  
PRT51902 Vinhão / Sousão  
PRT41409 Zinfandel  
PRT54009 Arinto-Roxo  
PRT41708 Bastardo-Roxo  
PRT53607 Chasselas-Roxo  
PRT41709 Donzelinho-Roxo  
PRT52815 Fernão-Pires Rosado  
PRT54018 Galego-Rosado  
PRT53904 Gewürztraminer  
PRT41702 Gouveio-Roxo  
PRT50810 Malvasia-Cândida-Roxa  
PRT52612 Malvasia-Fina-Roxa

PRT41703 Malvasia-Preta-Roxa / Pinheira-Roxa

PRT54005 Moscatel-Galego-Roxo

PRT53708 Pinot-Gris / Pinot-Grigio

PRT51513 Verdelho-Roxo

## 7. RELAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

- Reputação;
- qualidade atribuída;
- outras características.

### Categorias de produtos vitivinícolas

#### 1. Vinho

##### Resumo da relação

##### Elementos relativos à área geográfica:

Estes elementos aplicam-se ao vinho parcialmente desalcoolizado.

##### Fatores naturais:

A área geográfica situa-se no centro de Portugal. Abrange todo o território do vale do rio Tejo, em quase toda a sua extensão em território nacional, até ao seu estuário perto de Lisboa.

Os principais acidentes orográficos são a Serra de Montejunto e a Serra de Aires e Candeeiros, que delimitam a oeste a Região e a protegem da influência do Atlântico.

O clima é temperado, registando temperaturas médias moderadas (compreendidas entre os 15º C e 17º C), forte insolação (cerca de 2800 horas de insolação/ano) e pluviosidade elevada (com uma média anual de precipitação de 750 mm), concentrada sobretudo nos meses de Inverno.

O rio Tejo, que atravessa e domina a região, dada a massa de água que transporta, tem uma influência moderadora muito marcante no clima da região ao longo do ano, conduzindo a que, até no Verão, a dias quentes sucedem-se noites frescas e húmidas.

Para além da sua influência marcante sobre o clima da região, o rio Tejo assume-se ainda como determinante na formação dos seus solos característicos: o ‘Campo’ – com solos aluviais de elevada

fertilidade, a ‘Charneca’ - com solos arenosos e pouco férteis e o ‘Bairro’ - com solos argilo-calcários moderadamente férteis.

#### **Fatores humanos:**

Existem evidências que a história da viticultura na região é anterior à nacionalidade, tendo sido os romanos os principais introdutores desta cultura na região, tendo esta assumido, ao longo dos séculos, um papel preponderante no povoamento da região.

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

Os Vinhos da IG Tejo apresentam características diferenciadoras comuns, tratando-se de produtos vínicos aromáticos, frescos e equilibrados, com acidez relevante.

#### **Relação com a área geográfica:**

As características qualitativas dos vinhos são determinadas pela influência das condições do solo e do clima da área geográfica.

Os níveis de insolação elevados registados na região, associados a uma pluviosidade elevada, favorecem a acumulação de açúcares nas uvas. Por outro lado, a influência da presença dominante do rio Tejo, assegura temperaturas amenas todo o ano. No Verão, a influência do rio propicia noites frescas e húmidas, diminuindo consideravelmente o stress hídrico das plantas.

A conjugação destas condições assegura uma maturação equilibrada das uvas, resultando na conservação de um bom nível de acidez natural, atribuindo aos produtos vínicos frescura e equilíbrio entre a acidez e o álcool, que é bem patente e característica dos Vinhos da IG “Tejo”.

Os diferentes tipos de solos da região, com diferentes níveis de fertilidade, em conjugação com a seleção das castas que mais se adaptam às suas condições específicas, contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

As castas e a sua seleção criteriosa de forma a garantir as suas melhores condições de adaptação dentro da região, são contributo essencial para a especificidade dos produtos vínicos com direito à IG “Tejo”. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região outras variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se através da 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 diferenciadoras dos Vinhos da IG Tejo.

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região e o saber-fazer da tradição, dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela acidez e frescura dos produtos vínicos com direito à IG “Tejo”.

## **2. Vinho espumante**

### **Resumo da relação**

#### **Elementos relativos à área geográfica:**

Estes elementos aplicam-se ao Vinho Espumante parcialmente desalcoolizado.

#### **Fatores naturais:**

A área geográfica situa-se no centro de Portugal. Abrange todo o território do vale do rio Tejo, em quase toda a sua extensão em território nacional, até ao seu estuário perto de Lisboa.

Os principais accidentes orográficos são a Serra de Montejunto e a Serra de Aires e Candeeiros, que delimitam a oeste a Região e a protegem da influência do Atlântico.

O clima é temperado, registando temperaturas médias moderadas (compreendidas entre os 15º C e 17º C), forte insolação (cerca de 2800 horas de insolação/ano) e pluviosidade elevada (com uma média anual de precipitação de 750 mm), concentrada sobretudo nos meses de Inverno.

O rio Tejo, que atravessa e domina a região, dada a massa de água que transporta, tem uma influência moderadora muito marcante no clima da região ao longo do ano, conduzindo a que, até no Verão, a dias quentes sucedem-se noites frescas e húmidas.

Para além da sua influência marcante sobre o clima da região, o rio Tejo assume-se ainda como determinante na formação dos seus solos característicos: o ‘Campo’ – com solos aluviais de elevada fertilidade, a ‘Charneca’- com solos arenosos e pouco férteis e o ‘Bairro’- com solos argilo-calcários moderadamente férteis.

#### **Fatores humanos:**

Existem evidências que a história da viticultura na região é anterior à nacionalidade, tendo sido os romanos os principais introdutores desta cultura na região, tendo esta assumido, ao longo dos séculos, um papel preponderante no povoamento da região.

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

Os Vinhos Espumantes da IG Tejo apresentam características diferenciadoras comuns, tratando-se de

produtos vínicos aromáticos, frescos e equilibrados, com acidez relevante.

#### **Relação com a área geográfica:**

As características qualitativas dos vinhos são determinadas pela influência das condições do solo e do clima da área geográfica.

Os níveis de insolação elevados registados na região, associados a uma pluviosidade elevada, favorecem a acumulação de açúcares nas uvas. Por outro lado, a influência da presença dominante do rio Tejo, assegura temperaturas amenas todo o ano. No Verão, a influência do rio propicia noites frescas e húmidas, diminuindo consideravelmente o stress hídrico das plantas.

A conjugação destas condições assegura uma maturação equilibrada das uvas, resultando na conservação de um bom nível de acidez natural, atribuindo aos produtos vínicos frescura e equilíbrio entre a acidez e o álcool, que é bem patente e característica dos Vinhos Espumantes da IG “Tejo”.

Os diferentes tipos de solos da região, com diferentes níveis de fertilidade, em conjugação com a seleção das castas que mais se adaptam às suas condições específicas, contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

As castas e a sua seleção criteriosa de forma a garantir as suas melhores condições de adaptação dentro da região, são contributo essencial para a especificidade dos produtos vínicos com direito à IG “Tejo”. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região outras variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se através da 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 diferenciadoras dos Vinhos Espumantes da IG Tejo.

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região e o saber-fazer da tradição, dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela acidez e frescura dos produtos vínicos com direito à IG “Tejo”.

### **3. Vinho frisante**

#### **Resumo da relação**

#### **Elementos relativos à área geográfica:**

Estes elementos aplicam-se ao Vinho Frisante parcialmente desalcoolizado.

#### **Fatores naturais:**

A área geográfica situa-se no centro de Portugal. Abrange todo o território do vale do rio Tejo, em quase toda a sua extensão em território nacional, até ao seu estuário perto de Lisboa.

Os principais acidentes orográficos são a Serra de Montejunto e a Serra de Aires e Candeeiros, que delimitam a oeste a Região e a protegem da influência do Atlântico.

O clima é temperado, registando temperaturas médias moderadas (compreendidas entre os 15º C e 17º C), forte insolação (cerca de 2800 horas de insolação/ano) e pluviosidade elevada (com uma média anual de precipitação de 750 mm), concentrada sobretudo nos meses de Inverno.

O rio Tejo, que atravessa e domina a região, dada a massa de água que transporta, tem uma influência moderadora muito marcante no clima da região ao longo do ano, conduzindo a que, até no Verão, a dias quentes sucedem-se noites frescas e húmidas.

Para além da sua influência marcante sobre o clima da região, o rio Tejo assume-se ainda como determinante na formação dos seus solos característicos: o ‘Campo’ – com solos aluviais de elevada fertilidade, a ‘Charneca’ - com solos arenosos e pouco férteis e o ‘Bairro’ - com solos argilo-calcários moderadamente férteis.

#### **Fatores humanos:**

Existem evidências que a história da viticultura na região é anterior à nacionalidade, tendo sido os romanos os principais introdutores desta cultura na região, tendo esta assumido, ao longo dos séculos, um papel preponderante no povoamento da região.

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

Os Vinhos Frisantes da IG Tejo apresentam características diferenciadoras comuns, tratando-se de produtos vínicos aromáticos, frescos e equilibrados, com acidez relevante.

#### **Relação com a área geográfica:**

As características qualitativas dos vinhos são determinadas pela influência das condições do solo e do clima da área geográfica.

Os níveis de insolação elevados registados na região, associados a uma pluviosidade elevada, favorecem a acumulação de açúcares nas uvas. Por outro lado, a influência da presença dominante do rio Tejo, assegura temperaturas amenas todo o ano. No Verão, a influência do rio propicia noites frescas e húmidas, diminuindo consideravelmente o stress hídrico das plantas.

A conjugação destas condições assegura uma maturação equilibrada das uvas, resultando na

conservação de um bom nível de acidez natural, atribuindo aos produtos vínicos frescura e equilíbrio entre a acidez e o álcool, que é bem patente e característica dos Vinhos Frisantes da IG “Tejo”.

Os diferentes tipos de solos da região, com diferentes níveis de fertilidade, em conjugação com a seleção das castas que mais se adaptam às suas condições específicas, contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

As castas e a sua seleção criteriosa de forma a garantir as suas melhores condições de adaptação dentro da região, são contributo essencial para a especificidade dos produtos vínicos com direito à IG “Tejo”. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região outras variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se através da 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 diferenciadoras dos Vinhos Frisantes da IG Tejo.

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região e o saber-fazer da tradição, dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela acidez e frescura dos produtos vínicos com direito à IG “Tejo”.

#### **4- Vinho frisante gaseificado**

##### **Resumo da relação**

##### **Elementos relativos à área geográfica:**

Estes elementos aplicam-se ao Vinho Frisante Gaseificado parcialmente desalcoolizado.

##### **Fatores naturais:**

A área geográfica situa-se no centro de Portugal. Abrange todo o território do vale do rio Tejo, em quase toda a sua extensão em território nacional, até ao seu estuário perto de Lisboa.

Os principais accidentes orográficos são a Serra de Montejunto e a Serra de Aires e Candeeiros, que delimitam a oeste a Região e a protegem da influência do Atlântico.

O clima é temperado, registando temperaturas médias moderadas (compreendidas entre os 15º C e 17º C), forte insolação (cerca de 2800 horas de insolação/ano) e pluviosidade elevada (com uma média anual de precipitação de 750 mm), concentrada sobretudo nos meses de Inverno.

O rio Tejo, que atravessa e domina a região, dada a massa de água que transporta, tem uma influência moderadora muito marcante no clima da região ao longo do ano, conduzindo a que, até no Verão, a dias quentes sucedem-se noites frescas e húmidas.

Para além da sua influência marcante sobre o clima da região, o rio Tejo assume-se ainda como determinante na formação dos seus solos característicos: o ‘Campo’ – com solos aluviais de elevada fertilidade, a ‘Charneca’- com solos arenosos e pouco férteis e o ‘Bairro’- com solos argilo-calcários moderadamente férteis.

#### **Fatores humanos:**

Existem evidências que a história da viticultura na região é anterior à nacionalidade, tendo sido os romanos os principais introdutores desta cultura na região, tendo esta assumido, ao longo dos séculos, um papel preponderante no povoamento da região.

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

Os Vinhos Frisantes Gaseificados da IG Tejo apresentam características diferenciadoras comuns, tratando-se de produtos vínicos aromáticos, frescos e equilibrados, com acidez relevante.

#### **Relação com a área geográfica:**

As características qualitativas dos vinhos são determinadas pela influência das condições do solo e do clima da área geográfica.

Os níveis de insolação elevados registados na região, associados a uma pluviosidade elevada, favorecem a acumulação de açúcares nas uvas. Por outro lado, a influência da presença dominante do rio Tejo, assegura temperaturas amenas todo o ano. No Verão, a influência do rio propicia noites frescas e húmidas, diminuindo consideravelmente o stress hídrico das plantas.

A conjugação destas condições assegura uma maturação equilibrada das uvas, resultando na conservação de um bom nível de acidez natural, atribuindo aos produtos vínicos frescura e equilíbrio entre a acidez e o álcool, que é bem patente e característica dos Vinhos Frisantes Gaseificados da IG “Tejo”.

Os diferentes tipos de solos da região, com diferentes níveis de fertilidade, em conjugação com a seleção das castas que mais se adaptam às suas condições específicas, contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

As castas e a sua seleção criteriosa de forma a garantir as suas melhores condições de adaptação dentro da região, são contributo essencial para a especificidade dos produtos vínicos com direito à IG “Tejo”. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região outras variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se através da 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 diferenciadoras dos Vinhos Frisantes Gaseificados da IG Tejo.

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região e o saber-fazer da tradição, dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela acidez e frescura dos produtos vínicos com direito à IG “Tejo”.

## **8. OUTRAS CONDIÇÕES**

### **1. Título: Vinho, Vinho Espumante, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado (incluindo os produtos vitivinícolas Parcialmente Desalcoolizados) - Rotulagem**

Quadro jurídico: Na legislação nacional

#### **Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem**

##### Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização. A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

### **2. Título: Vinho – designativo “Leve”**

Quadro jurídico: Na legislação nacional

#### **Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem**

##### Descrição da condição:

O vinho que ostente na rotulagem o designativo «leve», deve:

- ser elaborado a partir de mostos com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 7,5 % vol.;
- ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 7,5 % vol.;
- ter um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10,5 % vol.;
- ter uma acidez total expressa em ácido tartárico igual ou superior a 4 g/l;
- ter uma sobrepressão máxima de 1 bar.

## **9. OUTRAS INFORMAÇÕES**

### **9.1. AGRUPAMENTO DE PRODUTORES REQUERENTE:**

#### **Nome e título do requerente:**

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo

Estatuto jurídico: Órgão deliberativo da associação de direito privado de carácter interprofissional (Entidade de Gestão)

Endereço: Rua de Coruche nº 85 2080-094 Almeirim, Portugal Telefone: +351 243309400

Endereço eletrónico: [geral@cvrtejo.pt](mailto:geral@cvrtejo.pt)

### **9.2. DADOS RELATIVOS À AUTORIDADE NACIONAL:**

#### **Nome do Intermediário:**

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, n.º 5 -1250-165 Lisboa - Portugal

Telefone: +351 213506700

Endereço eletrónico: [ivv@ivv.gov.pt](mailto:ivv@ivv.gov.pt)

### **9.3. DADOS RELATIVOS À AUTORIDADE COMPETENTE:**

#### **Nome da autoridade de controlo competente:**

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, n.º 5 -1250-165 Lisboa - Portugal

Telefone: +351 213506700

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

### **9.4. DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:**

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo.

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de certificação e controlo).

Entidade acreditada no âmbito da Norma ISO 17065:2012

Endereço: Rua de Coruche nº 85 2080-094 Almeirim, Portugal

Telefone: +351 243309400

Endereço Eletrónico: [controlo@cvrtejo.pt](mailto:controlo@cvrtejo.pt)

## **9.5. MENÇÕES TRADICIONAIS**

Alínea a)

Vinho Regional

Alínea b)

As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

## **9.6. ÁREA NUTS**

PT16I Médio Tejo PT16F Região de Leiria PT16B Oeste

PT16 Centro

PT170 Área Metropolitana de Lisboa PT17 Área Metropolitana de Lisboa PT1 CONTINENTE

Portugal

## Anexo

## Delimitação da área de produção

