

I. NOME(S) A REGISTRAR: Lagoa

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, IP

Estatuto jurídico: Instituto Público

Nacionalidade: Portugal

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira - 1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: Caderno de especificações- DOLagoa.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-Lei nº 299/90, de 24 de Setembro

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome (s) a registar: Lagoa

Termo (s) equivalente(s): -

Nome utilizado tradicionalmente: Não

Base jurídica para a transmissão: Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007

O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com: Artigo 73.º, n.º 1, alínea c), do Reg. (CE) n.º607/2009

Tipo de indicação geográfica: DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos DO Lagoa

Características analíticas:

Os vinhos com DO Lagoa devem ter um Título Alcoométrico Adquirido mínimo de:

Vinhos tintos: 12% vol.

Vinhos brancos: 11,5% vol.

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos com DO Lagoa devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos Procedimentos Técnicos.

Quanto à limpidez, os vinhos brancos e tintos devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos. Apenas é admitido que o vinho se apresente ligeiramente opalino quando este se encontrar em depósito ou em outro tipo de acondicionamento, excetuando-se o vinho engarrafado ou embalado.

Caderno de Especificações – DO “Lagoa”

PDO-PT-A1450

Relativamente à cor, os vinhos brancos devem apresentar uma cor entre o citrino e o amarelo palha e os vinhos tintos apresentam geralmente uma cor rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

No que concerne ao aroma e sabor, os vinhos são fáceis de beber, evoluem bem e apresentam grande longevidade.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a) - Denominação de origem controlada (D.O.C.)

- Denominação de origem (D.O.)

b. Alínea b) Superior, Reserva, Garrafeira e Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas Enológicas: Vinhos DO Lagoa

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: As vinhas inscritas para a produção de vinhos com direito à DO Lagoa devem ter pelo menos quatro anos de enxertia.

As vinhas devem ser estremes e conduzidas em forma baixa e a forma de poda deve ser em cordão (guyot) ou em taça.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Para os vinhos tintos, os mostos devem possuir um Título Alcoométrico Volúmico Natural mínimo de 12% vol. e para os vinhos brancos, o Título Alcoométrico Volúmico Natural mínimo deve ser de 11,5% vol.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Lagoa é fixado em 60 hl para os vinhos tintos e brancos.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada Lagoa abrange os concelhos de Albufeira, Lagoa e Loulé (freguesias de Almancil, Boliqueime, Quarteira, São Clemente e São Sebastião e parte das freguesias de Alte, Querença e Salir) e Silves, as (freguesias de Alcantarilha, Armação de Pêra e parte das freguesias de São Bartolomeu de Messines e Silves).

a. Zona NUTS

PT150 Algarve

PT15 Algarve

PT1 CONTINENTE

PT PORTUGAL

b. Mapas da área delimitada: Número de mapas anexados - 1

6. UVAS DE VINHO

a. Inventário das principais castas de uvas de vinho

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV

Siria B

Manteudo B

Syrah N

Cabernet-Sauvignon N

Arinto B

Rabo de Ovelha B

Sauvignon B
Castelao N
Aragonez N
Alicante Bouschet N
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Negra Mole N
Monvedro N
Moreto N
Moscatel Graudo B
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

A localização meridional e a protecção assegurada pela barreira montanhosa contra os ventos frios do Norte e a exposição em anfiteatro virado ao Sul fazem com que o clima desta região seja acentuadamente mediterrânico: quente, seco, pouco ventoso, amplitudes térmicas muito reduzidas e com uma média de insolação acima das 3000 horas de sol por ano.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos víquicos com direito à DO Lagoa contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas; solos litólicos, não húmicos, de arenitos, grés de Silves ou afins, regossolos psamíticos normais e para-hidromórficos, solos mediterrânicos vermelhos ou amarelos de arenitos e de raña, ou depósitos afins e solos podzolizados de areias e arenitos grosseiros.

As vinhas aptas à produção da DO Lagoa, encontram-se instaladas mais no interior da região, protegidas a norte pela serra e numa zona de maior declive, sendo menos sujeitas à influência marítima e devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção.

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos víquicos com direito à DO Lagoa em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem no Algarve variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a importância vitivinícola da região. As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito à DO Lagoa encontram-se definidas em regulamento próprio da região tanto no que diz respeito à sua combinação como às percentagens permitidas.

Dados sobre o produto:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos com DO Lagoa devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor.

Apresentam-se límpidos ou ligeiramente opalinos, de cor entre o citrino e o amarelo palha, no caso dos vinhos brancos e de cor rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio, quando se trate de vinhos tintos.

Os vinhos com DO Lagoa são fáceis de beber. Os brancos, com alguma robustez mas suaves, muito frutados e alguma secura mas com corpo e grande capacidade de evolução e os tintos, são aveludados, encorpados, frutados mas pouco florais, pouco acidulos e quentes. No geral evoluem muito bem e têm grande longevidade.

Devem ter uma notaçãõ igual ou superior a 60 pontos, de acordo com a tabela do boletim de prova. O vinho com designativo de qualidade deve apresentar, para além dos requisitos anteriormente referidos, características organolépticas destacadas, nomeadamente na

Caderno de Especificações – DO “Lagoa”

PDO-PT-A1450

estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, com notação superior ou igual a 70 de acordo com a tabela do boletim de prova.

Nexo causal:

Numerosas referências comprovam a tradição e importância da vinha no Algarve, bem como do papel de relevo que o vinho ali produzido desempenhou nas trocas comerciais durante as Idades Média e Moderna.

Durante a ocupação muçulmana, os árabes não só plantavam a vinha como exportavam o vinho produzido. Após a reconquista, os cristãos aproveitaram e incrementaram a organização económica deixada por este povo.

A Região do Algarve encontra-se numa zona bem definida, no extremo Sul de Portugal Continental, num compartimento com feições características, conferidas pela proximidade do mar, pelo clima, pela vegetação natural e pela cultura marcada pela longa ocupação árabe.

A produção de vinhos de qualidade na região Algarvia, foi inicialmente reconhecida em 1980 tendo-se desenvolvido em obediência à tipicidade dos seus vinhos, fruto das características edafo-climáticas da área mediterrânica em que se insere, fundamento para o estabelecimento, em 1994, da CVA (Comissão Vitivinícola Regional Algarvia, que em 2010 adotou a atual designação) como garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Algarve.

Há nesta região da DO Lagoa uma evidente correlação entre os produtos víquicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição: Apreciação prévia à comercialização da rotulagem.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Decreto-lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. 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: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

Nome e título da parte interessada: Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Nacionalidade: Portugal

Endereço: S/Nº, Estrada Nacional 125 - Bemparece

8400-128 Lagoa

Portugal

Telefone: 351282341393

Telecopiadora: 351282341396

Endereço(s) electrónico(s): cva@vinhosdoalgarve.pt

Caderno de Especificações – DO “Lagoa”

PDO-PT-A1450

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=3077>

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Lagoa