Ref. Ares(2011)1406794 - 23/12/2011

Nomes de Vinhos Existentes – Ficheiro técnico

I. NOME(S) A REGISTAR

Douro

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

Nome e título do requerente:	Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):	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:	Douro Final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica:	Decreto-lei nº 173-2009, de 3 de Agosto

V. DOCUMENTO ÚNICO

Nome(s) a registar	Douro
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 adoptadas em conformidade com:	
Tipo de indicação geográfica:	DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Douro

Características analíticas:
Para ter direito à denominação de origem Douro os vinhos deverão apresentar: Um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10,5 % vol. para os vinhos brancos e rosados e 11,0 % vol. para vinhos tintos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de boa qualidade; Um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11,5 % vol. para os vinhos brancos e rosados e 12,0 % vol. para vinhos tintos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de muito boa e elevada qualidade. O vinho do Douro pode beneficiar, além das menções branco, tinto, rosado ou rosé, de uma das seguintes menções tradicionais: Vinho de missa, Novo e com indicação do ano de Colheita, para os vinhos com nota de prova mínima compatível para vinho de boa qualidade; Reserva, ou respectiva tradução, para vinhos de uma só colheita brancos, tintos e rosados, com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar finos; Colheita tardia ou respectiva tradução, para vinhos, de uma só colheita, com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar finos e onde seja detectada sensorialmente a sobrematuração das uvas a partir do qual foi produzido; Colheita Seleccionada, Reserva Especial e Grande Reserva para vinhos, de uma só colheita, brancos ou tintos com características organolépticas de elevada qualidade de aroma e paladar muito finos com potencial de envelhecimento elevado. O vinho espumante com direito à DO Douro deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11 % vol. antes da adição do licor de expedição. O vinho espumante do Douro pode beneficiar da indicação de duas das seguintes menções tradicionais: Indicação do ano de Colheita, Branco de uvas brancas ou Branco de uvas tintas, para os vinhos com nota de prova mínima compatível para vinho de boa qualidade; Reserva, para vinhos espumantes com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar muito finos e subtis, proveniente de uma só vindima ou não, com estágio em garrafa durante um período mínimo de 12 meses a partir da segunda fermentação. O vinho licoroso Moscatel do Douro é produzido obrigatoriamente a partir da casta Moscatel Galego Branco, têm de apresentar: Um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 16,5 % vol. e máximo de 22 % vol.; Um teor de dióxido de enxofre máximo de 160 mg/L. O vinho licoroso Moscatel do Douro apenas pode beneficiar de uma das seguintes menções

tradicionais: Reserva, ou respectiva tradução, para vinho de uma só colheita brancos, tintos e rosados, com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar finos; 10 anos de idade; 20 anos de idade; 30 anos de idade; mais de 40 anos de idade, para vinho, de muito boa qualidade, obtido por lotação de vinhos de diversos anos que estagiaram em madeira, de forma a conseguir-se complementaridade de características organolépticas; Indicação do ano de colheita, para vinho com características organolépticas de boa qualidade e proveniente de uma só vindima, com estágio em madeira durante um período mínimo de 6 meses após a vindima.
Características organolépticas:
Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à limpidez, cor, aroma e sabor, tal como reconhecidos pela câmara de provadores do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.; Em relação às restantes características, os vinhos devem obedecer à regulamentação do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P., ouvido o conselho interprofissional (*vide* anexo II ao presente caderno de especificações). No que respeita às características organolépticas do vinho espumante com direito à denominação de origem Douro, as castas aptas à sua produção do vinho constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas, de tal vinho e uma expressão do *terroir* da região demarcada do Douro. Conservou-se uma casta autóctone da região o que contribui de forma significativa para a unicidade e tipicidade do vinho espumante do Douro). O vinho licoroso Moscatel do Douro aplica os critérios de apreciação sensorial em especial para a utilização das menções tradicionais, previsto no anexo II ao presente caderno de especificações).

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a)

Vinho doce natural
Denominação de origem controlada (D.O.C.)
Denominação de origem (D.O.)

b. Alínea b)

Superior
Superior
Super reserva
Reserva velha (ou grande reserva)
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva

Reserva
Garrafeira
Garrafeira
Garrafeira
Fino
Fino
Escuro
Escolha
Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Douro

Tipo de prática enológica:	Prática enológica específica

Descrição da prática:

O estágio mínimo, as regras de conservação e envelhecimento constam do anexo II ao presente caderno de especificações.

Nas condições estabelecidas na regulamentação supra referida, o vinho do Douro, para a categoria de vinho, deve ter o seguinte tempo de estágio que determina a data de início de comercialização:

Seis meses, a contar a partir de 15 de Novembro do ano da vindima, para os vinhos tintos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de boa qualidade; Doze meses, a contar a partir de 1 de Outubro do ano da vindima, para os vinhos tintos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de muito boa e elevada qualidade; Sem tempo de estágio para os vinhos brancos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de boa qualidade; Seis meses, a contar a partir de 1 de Outubro do ano da vindima, para os vinhos brancos, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de muito boa e elevada qualidade;

No que respeita ao vinho espumante, o vinho base utilizado na sua elaboração deve ser um vinho apto a ser reconhecido como um vinho DO Douro em todas as suas características e a segunda fermentação alcoólica é obrigatoriamente realizada em garrafa.

Nas condições estabelecidas na regulamentação supra referida, o vinho espumante do Douro deverá ter o seguinte tempo de estágio que determina a data de início de comercialização: Nove meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para os vinhos com indicação do ano de Colheita, Branco de uvas brancas ou Branco de uvas tintas, com nota de prova mínima compatível para vinho de boa qualidade; Doze meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para vinhos espumantes com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar muito finos e subtis, provenientes de uma só vindima ou não; Vinte e quatro meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para vinhos com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar muito finos e subtis, proveniente de uma só vindima ou não; Trinta e seis meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para vinhos com características organolépticas de muito boa qualidade de aroma e paladar muito finos e subtis, proveniente de uma só vindima ou não; Trinta e seis meses em garrafa a partir da segunda fermentação, para os vinhos com características organolépticas de elevada qualidade de aroma e paladar muito finos e proveniente de uma só vindima.

No que respeita ao Moscatel do Douro, a quantidade de aguardente de vinho destinada a interromper a fermentação, de acordo com o grau de doçura desejado, é fixada anualmente no comunicado de vindima. A beneficiação para a obtenção de Moscatel do Douro realiza-se de forma a garantir a interrupção da fermentação e de acordo com o grau de doçura de vinho pretendido, adicionando ao mosto em fermentação, proveniente das diversas prensagens, a quantidade de aguardente de vinho suficiente para elevar o título alcoométrico volúmico até aos valores definidos no anexo I ao presente caderno de especificações. A aguardente, necessariamente de vinho, deve obedecer às características organolépticas, físicas e químicas constam do anexo IV ao presente caderno de especificações.

Nas condições estabelecidas na regulamentação em vigor, o vinho licoroso Moscatel do Douro, deverá ter o seguinte tempo de estágio que determina a data de início de comercialização: Sem tempo de estágio, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de boa qualidade e para os vinhos, de muito boa qualidade, obtidos por lotação de vinhos de diversos anos; Seis meses, a contar a partir de 1 de Outubro do ano da vindima, com nota de prova (sensorial) mínima compatível para vinho de muito boa e elevada qualidade;

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Douro

Tipo de prática enológica:	Práticas culturais
Descrição da prática:	
As vinhas destinadas à produção de vinhos e produtos vínicos a que se refere estatuto da denominação de origem da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações) devem ser contínuas, em forma baixa e aramadas, preferencialmente conduzidas em vara, vara e talão ou em cordão e com uma só zona de frutificação, cultivadas utilizando os meios adequados ao local como forma de maximizar a aptidão das uvas a uma produção de qualidade. A densidade de plantação não deve ser inferior a 4000 videiras por hectare com uma tolerância de 10 %, com excepção das vinhas sistematizadas em patamares e terraços em que o limite mínimo pode ser de 3000 videiras por hectare com uma tolerância de 20%, bem como das vinhas plantadas antes de 11 de Agosto de 1998 e ainda em exploração, para as quais são admissíveis, enquanto subsistirem, densidades inferiores a estes limites.	

b. Rendimentos máximos

Vinhos, vinho espumante e vinho licoroso DO Douro

Rendimento máximo:
O rendimento máximo por hectare na região demarcada do Douro das vinhas destinadas exclusivamente à produção de vinhos susceptíveis de obtenção da denominação de origem Douro é de 55 hl para os vinhos tintos e rosados e de 65 hl para os vinhos brancos.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem "Porto" é a mesma que se encontra demarcada para a produção do vinho do Douro e abrange os seguintes distritos, concelhos e freguesias, tradicionalmente agrupadas em três áreas geográficas mais restritas:

Baixo Corgo: no distrito de Vila Real abrange os concelhos de Mesão Frio, de Peso da Régua e de Santa Marta de Penaguião; as freguesias de Abaças, Ermida, Folhadela,Guiães, Mateus, Nogueira, Nossa Senhora da Conceição (parte), Parada de Cunhos, São Dinis e São Pedro, do concelho de Vila Real; no distrito de Viseu as freguesias de Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca, do concelho de Armamar; as freguesias de Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande,

Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave,Sé e Valdigem e as Quintas de Foutoura, do Prado e das Várzeas, na freguesia de Várzea de Abrunhais, do concelho de Lamego; a freguesia de Barrô, do concelho de Resende;

Cima Corgo: no distrito de Vila Real abrange as freguesias de Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaios, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada e Vilarinho de Cotas, do concelho de Alijó; as freguesias de Candedo, Murça e Noura, do concelho de Murça; as freguesias de Celeirós, Covas do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de São Romão, do concelho de Sabrosa; no distrito de Viseu as freguesias de Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões e Vilarouco, do concelho de São João da Pesqueira; as freguesias de Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora e Valença do Douro, do concelho de Tabuaço; no distrito de Bragança as freguesias de Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães e Vilarinho de Castanheira, do concelho de Carrazeda de Ansiães;

Douro Superior: no distrito de Bragança abrange a freguesia de Vilarelhos, do concelho de Alfândega da Fé; as freguesias de Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco, Poiares, do concelho de Freixo de Espada à Cinta; as propriedades que foram de D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, na freguesia de Frechas, e as da Sociedade Clemente Meneres, nas freguesias de Avantos, Carvalhais, Frechas e Romeu, do concelho de Mirandela; as freguesias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo e Urros, do concelho de Torre de Moncorvo; as freguesias de Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilariça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso e Vilarinho das Azenhas, as Quintas da Peça e das Trigueiras e as propriedades de Vimieiro, situadas na freguesia de Vilas Boas, e Vila Flor, do concelho de Vila Flor; no distrito da Guarda a freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira deCastelo Rodrigo; as freguesias de Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto, do concelho de Meda; o concelho de Vila Nova de Foz Côa.

a. Zona NUTS

PT117	Douro
PT11	Norte
PT1	CONTINENTE

PT	PORTUGAL

b. Mapas da área delimitada

Número de mapas anexados	2

6. UVAS DE VINHO

a. Inventário das principais castas de uvas de vinho

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV

Barca N
Patorra N
Pé Comprido B
Viosinho B
Vital B
Petit Bouschet N
Sevilhao N
Sercial B
Pinheira Branca B
Bical B
Nevoeira N
Siria B
Barreto N
Pinot Noir N
Bastardo N
Sémillon B
Batoca B
Cornifesto N
Branco Guimaraes B
Branco Especial B
Bragao N
Malvasia Parda B
Malvasia Preta N
Malvasia Rei B

Tamarez B
Malvasia Fina B
Ratinho B
Marufo N
Melra N
Verdelho B
Caramela B
Malandra N
Arinto B
Rabigato Moreno B
Rabigato B
Rabo de Ovelha B
Verdial Branco B
Folgasao B
Trincadeira N
Sarigo B
Carrega Branco B
Carignan N
Alvarinho B
Cerceal Branco B
Fernao Pires B
Carrega Tinto N
Varejoa N
Castelao N
Santareno N
Aramon N
Castela N
Aragonez N
Samarrinho B
Casculho N
Tinto Sem Nome N
Grangeal N
Alicante Bouschet N
Grand Noir N
Tinta Mesquita N
S. Saul N
Tinta Martins N
Tinta Lameira N

Côdega do Larinho B
Gouveio Real B
Gouveio Estimado B
Tinto Cao N
Cidadelhe
Tinta Penajoia N
Tinta Tabuaço N
Tinta Pomar N
Tinta Pereira N
Chasselas B
Alvarelhao Branco B
Concieira N
Gouveio B
Jampal B
Touriga Branca B
Touriga Fêmea N
Alvarelhao Ceitao N
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Tinta Aguiar N
Tinta Francisca N
Tinta Fontes N
Tinta Carvalha N
Rufete N
Valdosa N
Valente B
Tinta Bastardinha N
Tinta Barroca N
Jaen N
Roseira N
Gonçalo Pires N
Mourisco de Trevoes N
Mourisco N
Lourela N
Portugues Azul N
Donzelinho Tinto N
Donzelinho Branco B
Avesso B

Dona Branca B
Sousao N
Baga N
Diagalves B
Estreito Macio B
Espadeiro N
Mondet N
Engomada N
Mourisco de Semente N
Mourisco Branco B
Moreto N
Preto Martinho N
Moscadet B
Moscatel Galego Branco B
Praça B

c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Vinhos, vinho espumante e vinho licoroso DO Douro

Elementos relativos à área geográfica:
Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por uma área total de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas. Essas características existentes na região do Douro são condicionadoras do aproveitamento económico dos recursos naturais e das actividades aí desenvolvidas. As vinhas destinadas à produção de vinho com denominação de origem Douro deverão estar ou ser instaladas em solos predominantemente de origem xistosa, sem exclusão de manchas de solos de origem granítica, reconhecidamente aptos à produção de vinhos de qualidade. Distinguem-se dois tipos de solos: a) Solos onde a influência da acção do Homem é muito marcada, durante os trabalhos de arroteamento e terraceamento que antecede a plantação da vinha, nomeadamente através de mobilizações profundas com desagregação forçada da rocha e consequente aprofundamento do perfil e modificações na morfologia original, acrescida da incorporação de fertilizantes. b) Um outro grupo constituído

por unidades - solo onde a acção do Homem foi mais suave, onde o solo conservou o seu perfil original, com modificações apenas na camada superficial.
A individualidade da região demarcada do Douro deve-se à sua localização, sendo grande a influência que exercem as serras do Marão e de Montemuro, servindo como barreira à penetração dos ventos húmidos de oeste. Situada em vales profundos, protegidos por montanhas, a região caracteriza-se por ter invernos muito frios e verões muito quentes e secos. A precipitação, distribuída assimetricamente, varia com regularidade ao longo do ano, com valores maiores em Dezembro e Janeiro (em alguns locais em Março), e com valores menores em Julho ou Agosto. A exposição ao sol, factor fisiográfico de grande importância na caracterização climática de qualquer região, reveste-se no Douro de redobrado interesse já que permite uma melhor compreensão do comportamento da vinha nas diferentes situações. A margem norte do rio está sob a influência de ventos secos do sul, estando a margem sul exposta aos ventos do norte, mais frios e húmidos, e a uma menor insolação. A temperatura do ar é mais alta nos locais expostos a sul do que nos locais expostos a norte. As temperaturas médias anuais variam entre 11,8 e 16,5°C. Os valores máximos das temperaturas médias anuais distribuem-se ao longo do rio Douro e dos vales dos seus afluentes, em especial os da margem direita. Relativamente às amplitudes térmicas diurnas e anuais, verifica-se que têm maior valor em Barca d'Alva e menor valor em Fontelo, facto que é explicado pela respectiva distância ao mar.
As características climáticas, orográficas e mesológicas existentes na região demarcada do Douro são condicionadoras do aproveitamento económico dos recursos naturais e das actividades aí desenvolvidas. Foi a coexistência de vários vinhos de qualidade na região demarcada do Douro que determinou que fosse necessário criar um critério de escolha e partilha dos mostos produzidos na região.
A viticultura, actividade principal para a maioria dos agricultores da região, desenrola-se em condições climatéricas particularmente rudes, em solos pedregosos, sem utilização alternativa. Para a instalação da vinha na região houve que recorrer a técnicas de armação do terreno em socalcos nas zonas de maiores declives. As formas de condução com que a vinha se apresenta são a solução encontrada para ajustar a influência do clima e do solo às necessidades da planta e aos objectivos de produção. A cultura da vinha extreme na maioria dos casos, coexistindo com amendoeiras e oliveiras na bordadura das parcelas.
De destacar a armamação do terrreno e o papel desempenhado pelo Homem foi fundamental na criação dos socalcos, que são uma característica de toda a região. Antes da crise filoxérica, praga que surgiu na região pela primeira vez em 1862, as plantações eram feitas em pequenos terraços irregulares (geios), com 1-2 filas de videiras, suportados por paredes de pedra. Os socalcos eram "rasgados" nas encostas, de baixo para cima, as paredes eram construídas com as pedras tiradas do terreno, a sua altura dependia da inclinação da parcela e a

movimentação da terra para preparar o solo para a plantação era pequena. A densidade de plantação rondava as 3 000 - 3 500 plantas/ha. Estes pequenos terraços foram posteriormente abandonados e constituem hoje os designados "mortórios". Após a filoxera, foram feitos novos terraços, mais largos e inclinados, com ou sem paredes de suporte, permitindo maiores densidades de plantação (cerca de 6 000 plantas/ha). Surge também nesta altura a vinha plantada em declives naturais, segundo a inclinação do terreno. Nestes sistemas a mecanização é impossível pois não existem ou são escassas as estradas de acesso às vinhas e a inclinação lateral está associada a uma forte densidade de plantação.

Este facto, traduzido pelos custos elevados que implica em termos de mão-de-obra, tem conduzido ao abandono gradual deste tipo de vinhas. A introdução da mecanização na região exigiu novas formas de armação do terreno. No fim dos anos 60 e início dos anos 70 do século XX, um novo sistema surgiu na região. Tratam-se de patamares horizontais com taludes em terra, com 1-2 linhas de videiras e com densidades de plantação baixas, na ordem de 3 000 - 3 500 plantas/ha. Dado que necessita de parcelas de grande dimensão para a sua instalação, é um sistema que não se adequa a zonas de minifúndio. Mais recentemente, e como alternativa aos patamares, aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno ("vinha ao alto"). Com uma densidade de plantação semelhante à das vinhas tradicionais, na ordem das 4 500 - 5 000 plantas/ha, este sistema apresenta uma boa adaptação para pequenas parcelas, podendo ser o trabalho mecanizado pela utilização de guinchos ou, até declives na ordem dos 40%, por tracção directa, com tractores de rastos.

Dados sobre o produto:

Depois de um desengace total ou parcial segue-se o esmagamento que tradicionalmente era feito em lagares (recipiente de pedra) sem nenhum esmagamento mecânico. Era um trabalho feito exclusivamente pelo Homem. Actualmente, a maior parte dos vinhos são obtidos em centros de vinificação que possuem equipamento de tecnologia avançada. As operações de esmagamento e de maceração encontram-se inteiramente mecanizados.

Na elaboração de vinhos brancos é usual o método de "bica aberta", fermentação do mosto sem as partes sólidas do cacho. Na elaboração de vinhos tintos, é importante conservar os pigmentos e taninos das uvas, assim a fermentação é efectuada com curtimenta, isto é com as partes sólidas do cacho.

Os vinhos com denominação de origem Douro tintos, produzidos a partir de castas autóctones e na sua grande maioria resultam de um lote de várias castas, com uma complexidade e riqueza ímpares, que lhes imprimem um perfil característico do Douro, existindo ainda bons vinhos monovarietais. Os vinhos brancos do Douro são produzidos por lotação de várias castas, independentemente se serem para consumir jovens ou para guarda, apresentam geralmente uma boa intensidade aromática e boa complexidade e geralmente fermentam ou estagiam em madeira, apresentando; os vinhos do Douro rosados, produzidos a partir de uma maceração ligeira de uvas tintas, apresentam uma bela cor rosada e são exuberantes em termos aromáticos mas suaves e doces com acidez ligeira.

As características referidas dos vinhos com denominação de origem Douro derivam da complexidade dos factores naturais e humanos da região demarcada do Douro.

No que respeita aos espumantes do Douro, a 1ª fermentação dos mostos destinados à elaboração de espumantes ocorre em cubas de fermentação e a tecnologia é semelhante à dos vinhos tranquilos. O vinho resultante é denominado vinho base. Com o objectivo de permitir a segunda fermentação é adicionado ao vinho base o licor de fermentação ou de tiragem de composição variada (açúcar ou mosto concentrado e leveduras) e inicia-se o processo de fermentação em garrafa.

Em seguida as garrafas são inclinadas gradualmente com o gargalo para baixo em cavaletes ou giropalettes (contentores de garrafas) para efectuar a *rémuage* que consiste em rodar, ¼ de volta, diariamente as garrafas para que as borras resultantes da fermentação se depositem junto ao gargalo. Este processo é relativamente lento e pode durar várias semanas ou até meses (dependendo do tipo de espumante). A temperatura de fermentação deve situar-se, a,

aproximadamente, 15ºC. Finalizada a segunda fermentação, procede-se ao *dégorgement*. O volume perdido, nesta operação, é compensado com o chamado licor de expedição, constituído por vinho de alta qualidade misturado com açúcar ou só vinho, que é adicionado ao vinho espumante e vai determinar o seu grau de doçura. Finalmente as garrafas são rolhadas com rolhas definitivas de cortiça. As garrafas são agitadas ligeiramente para que se estabeleça uma boa homogeneização com licor de expedição. Depois é colocada uma armação de arame (*muselet*) em cada garrafa. A fermentação prossegue normalmente com controlo de temperatura até ao momento em que a quantidade de açúcar se apresenta com os teores pretendidos.
Quanto à elaboração de vinho Moscatel do Douro, e depois de um desengace total ou parcial segue-se o esmagamento. Tradicionalmente era feito em "lagares" (recipiente de pedra), sem nenhum esmagamento mecânico. Era um trabalho feito exclusivamente pelo Homem. Actualmente, a maior parte dos vinhos são obtido em centros de vinificação que possuem equipamento de tecnologia avançada. As operações de esmagamento e de maceração encontram-se inteiramente mecanizadas. A fermentação prossegue até ao momento em que a quantidade de açúcar não fermentado dá ao vinho a doçura desejada. Depois o mosto-vinho é separado do engaço e é interrompida a fermentação e elevação da graduação alcoólica, pela adição de aguardente.

Nexo causal:

A conexão das características do vinho com denominação de origem Douro com a região demarcada resulta da unicidade edafo-climática da região e do processo de elaboração do produto.
As características do solo, a pedregosidade, a altitude, a exposição solar, o clima e a inclinação do terreno permitem a produção do vinho do Douro na multiplicidade das suas características analíticas, organolépticas e cor.
As castas aptas à produção dos vinhos com direito à denominação de origem Douro constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas, de tal vinho e uma expressão do *terroir* da região demarcada do Douro. Conservaram-se as castas autóctones da região e a diversidade de castas aí existentes. Esta diversidade tem contribuído de forma significativa para a unicidade e tipicidade dos vinhos do Douro.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Douro

Quadro jurídico:	Na legislação nacional
Tipo de condição complementar:	Embalagem na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Nos termos do disposto no art. 42.º, n.ºs 2 e 3, do estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações), é proibida a saída a granel de vinho do Douro para o exterior da região demarcada do Douro e do entreposto de Vila Nova de Gaia, ficando proibida a saída desse produto quando não haja sido previamente engarrafado no interior dessas zonas geográficas.
A defesa da denominação de origem Douro e a inerente protecção dos consumidores, o prestígio internacional de tal denominação de origem, a garantia da qualidade e da genuinidade dos produtos com essa denominação de origem, a

idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que não se reduz à análise físico-química e organoléptica, pois inclui, igualmente, a verificação e o controlo da apresentação do produto, a sua rotulagem e as suas menções, bem como o acondicionamento, exigem que só após o engarrafamento na origem a certificação se possa considerar concluída, sendo assim efectivamente assegurada a qualidade e a genuinidade dos vinhos do Douro, bem como a grande reputação desta denominação de origem mediante este controlo das suas características particulares.

Na verdade, a reputação da denominação de origem Douro e o prestígio internacionalmente granjeado pela qualidade e genuinidade deste produto recomendam que as respectivas elaboração e comercialização sejam acompanhadas de medidas de controlo e fiscalização eficazes, de modo a prevenir fraudes e outras práticas ilícitas susceptíveis de afectar a sua imagem junto dos consumidores nacionais e estrangeiros. Importa, assim, salvaguardar a idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que passa não apenas pelas análises físico-química e organoléptica mas também pela verificação e controlo da apresentação do produto, incluindo a rotulagem e as designações e menções que caracterizam o vinho do Douro. A certificação só fica efectivamente garantida quando realizada após a operação de engarrafamento, razão pela qual o Estado tem reservado o direito de aposição do selo de origem do vinho do Douro aos vinhos engarrafados no interior da região demarcada do Douro e do entreposto de Vila Nova de Gaia. O engarrafamento é justamente considerado o momento decisivo para a garantia de genuinidade do vinho e o único modo de proteger a reputação do direito de propriedade industrial que constitui a denominação de origem Douro.

A obrigação de engarrafamento na região de produção, que tem como objectivo preservar a grande reputação do vinho do Douro mediante um reforço do controlo das suas características particulares e da sua qualidade, é justificada enquanto medida que protege a denominação de origem de que beneficia o conjunto dos produtores em causa e que reveste para estes uma importância determinante. Trata-se de um meio necessário e proporcionado à realização do objectivo prosseguido, no sentido de que não existem medidas alternativas menos restritivas susceptíveis de o alcançar. Importa sublinhar a importância das características específicas e, em especial, da qualidade do produto como elementos-base da sua reputação. De facto, a imagem da denominação de origem junto dos consumidores depende, essencialmente, das características específicas e, mais geralmente, da qualidade do produto. É esta última que está na base, em definitivo, da reputação do produto.

Um vinho de qualidade, como o vinho do Douro, é um produto de grande especificidade. As suas qualidades e características particulares, resultantes da conjugação de factores naturais e humanos, estão ligadas à sua zona geográfica de origem e implicam vigilância e esforços, de modo permanente e sistemático,

para serem mantidas.

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Douro

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:
Regulamento nº 242-2010
Descrição:
Regulamento nº 82-2010
Descrição:
Regulamento nº 84-2010
Descrição:
Decreto-Lei nº 47-2007
Descrição:
Declaração de rectificação nº 27-2007
Descrição:
Portaria nº 219-I-2007

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:	Instituto dos Vnhos do Douro e Porto, I.P.
Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):	Instituto Público
Nacionalidade:	Portugal
Endereço:	90 Rua dos Camilos 5050-272 Peso da Régua Portugal
Telefone:	351222071600
Telecopiadora:	351222080465
Endereço(s) electrónico(s):	geral@ivdp.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Link:	https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=2710

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Douro seguida ou não de Baixo Corgo
Douro seguida ou não de Cima Corgo
Douro seguida ou não de Douro Superior
Vinho do Douro seguida ou não de Baixo Corgo
Vinho do Douro seguida ou não de Cima Corgo
Vinho do Douro seguida ou não de Douro Superior
Moscatel do Douro