Ref. Ares(2013)3493751 - 15/11/2013

1. Identificação do Nome a Proteger

LAFÕES

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

Os vinhos com direito à D.O.P. Lafões devem ter um título alcoométrico volúmico mínimo de 9,5 % sendo a acidez fixa mínima, expressa em ácido tartárico, de 5,0g/l.

2.2 Características Organolépticas

Os vinhos brancos são vinhos "sui generis", pouco alcoólicos e muito frutados, ricos em acidez málica e com algum desprendimento de gás ou com "agulha"; os vinhos tintos também com elevada acidez fixa, evidenciam um largo poder de envelhecimento

Vinho Branco: Límpido, podendo ocorrer desprendimento de gás, cor citrina a ligeiramente dourada, muito aromáticos, sabor acídulo e frutados.

Vinho Tinto: Límpido, podendo ocorrer desprendimento de gás, cor rubi a violeta, aromáticos, sabor acídulo e alguma adstringência.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

Na elaboração dos vinhos com direito à D.O.P "Lafões" serão seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados, com as particularidades definidas no regulamento interno da CVR do Dão.

Os vinhos protegidos pela D.O.P. Lafões devem provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia e a sua elaboração, salvo em casos excepcionais, deve decorrer dentro da respectiva zona, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito pela CVR do Dão.

4. Delimitação da Área Geográfica

A área geográfica correspondente à D.O.P. Lafões, conforme representada cartograficamente no anexo do Decreto-Lei n.º 296/90 de 22 de Setembro (Diário da República I Série de 22-09-1990), abrange os municípios de Oliveira de Frades, São Pedro do Sul e Vouzela.

5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos de D.O.P. Lafões é de:

a) Vinhos Tintos: 60 hl
b) Vinhos Brancos: 65 hl

6. Castas Utilizadas

As castas utilizadas para a elaboração de vinhos com direito à D.O.P. Lafões são as seguintes:

a) Castas Tintas: Amaral, Jaen e Tourigo, devendo a Amaral estar representada com, pelo menos, 40% do encepamento.
b) Castas Brancas: Arinto e Cercial, no conjunto ou separadamente, com um mínimo de 85%, devendo a Arinto estar representada com 50%, Dona-Branca, Esgana-Cão e Rabo-de-Ovelha.

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

A região desenvolve-se ao longo do Vale do Vouga entre a região dos Vinhos Verdes e a do Dão, onde a vinha ocupa os socalcos das pequenas explorações, delimitando as parcelas e em algumas situações é conduzida em ramadas.

As vinhas destinadas a vinhos Lafões devem estar, ou ser instaladas, em solos litólicos húmicos de xistos sedimentares e metamorfizados, gneisses, granitos e migmatitos, com exposição aconselhável para a produção de vinho de qualidade.

Situada na parte mais ocidental da Beira Central, a Região de Lafões é uma sub-região natural, constituída pelas terras tributárias do curso médio do Vouga e dos seus afluentes Sul e Ribamá que, vindos de margens opostas, confluem junto de S. Pedro do Sul.

Possui esta região características próprias que a distinguem das regiões vizinhas. O geógrafo Amorim Girão Leite de Vasconcelos considera que ela constitui "um todo homogéneo, correspondendo a uma verdadeira região natural". Também diz que "existe uma unidade territorial ou sub-região denominada Lafões". Servindo-nos do estilo lapidar de Raul Proença, diríamos que "Lafões é uma formosa região que se esconde entre o Maciço da Gralheira e o Caramulo, cortada pelo rasgão do Vouga", que, aproveitando fracturas naturais ou furando rochas, lá vai a caminho da Beira-Mar.

Sem quebra da sua unidade geográfica, Lafões é uma região diversificada, a lembrar umas vezes o Douro, com culturas em socalco, outras vezes o verdejante Minho, não faltando até, nalguns lugares, a "vinha de enforcado". De grande beleza natural, Lafões possui uma unidade geográfica e uma notável unidade histórica lhe corresponde.

Remontam a recuadas épocas pré-históricas os primeiros sinais de povoamento. Por toda a Região de Lafões, restam vestígios de populações neolíticas, que, sobretudo em pontos elevados de terras graníticas, construíam as suas habitações, inumavam os seus mortos em dólmens e mamoas e, nas pedras das encostas dos montes, gravavam sinais, provavelmente relacionados com os monumentos funerários.

7.2. Factores Naturais e Humanos

As vinhas destinadas a vinhos D.O.P Lafões devem estar, ou ser instaladas, em solos litólicos húmicos de xistos sedimentares e metamorfizados, gneisses, granitos e migmatitos, com exposição aconselhável para a produção de vinho de qualidade.

Apesar da secular tradição vinícola, os vinhos produzidos nesta zona apenas se afirmaram no início do século XX, com o reconhecimento das suas características particulares, conferidas pelos aspectos geográficos, climáticos e humanos.

O nome desta região tem origem árabe e significa "dois irmãos", devido aos dois montes existentes, hoje chamados Castelo e Lafões.

Esta região apresenta algumas semelhanças com a região dos Vinhos Verdes, não só pelo tipo de condução das videiras e que hoje ainda se encontram nos campos a servir de bordaduras, encostadas a "uveiras", em latadas ou ramadas, com o predomínio das vinhas altas, mas também pelas características dos seus vinhos brancos e tintos, geralmente pouco alcoólicos mas muito frutados e algum acídulo e adstringência, principalmente nos tintos.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou colectivas, que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de produtos vitivinícolas controlados pela CVR do Dão, devem proceder à sua inscrição nesta Entidade Certificadora, devendo esta estar de acordo com a inscrição previamente efectuada no Instituto da Vinha e do Vinho, de acordo com o Decreto-Lei n.º 178/99, de 21 de Maio (D.R. n.º 118/99 Série I-A de 1999-05-21) e Portaria n.º 8/2000, de 7 de Janeiro (D.R. n.º 5, Série I-B de 2000-01-07). Excluem-se desta obrigatoriedade os agentes económicos que se dediquem exclusivamente à distribuição e venda a retalho de produtos embalados, rotulados, selados e munidos de dispositivo de fecho não recuperável.

O pedido de inscrição deve ser solicitado presencialmente ou por escrito à CVR do Dão que abrirá o respectivo processo de inscrição e solicitará a documentação a apresentar pelos agentes económicos.

8.2. Inscrição das Instalações

A elaboração dos vinhos com direito à denominação de origem protegida Lafões deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR do Dão.

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

As Vinhas destinadas aos vinhos com direito à D.O.P. Lafões devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na CVR do Dão, que verificará se satisfazem os necessários requisitos e procederá ao respectivo cadastro, efectuando ao longo do ano as verificações que entender convenientes. Sempre que se verificar alteração na titularidade ou na constituição das vinhas inscritas e aprovadas, este facto deve ser comunicado à CVR do Dão pelos respectivos viticultores, sem o que as uvas daquelas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração do vinho I.G.P. Lafões.

8.4. Práticas Culturais

As vinhas pertencentes a esta D.O.P. Lafões, devem ser estremes, em forma baixa, em taça ou cordão, sendo a altura mínima do primeiro arame 0,8 m. As práticas culturais devem ser as tradicionais ou as recomendadas pela CVR do Dão, em ligação com os serviços regionais de agricultura.

A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais reconhecidas pelo Instituto da Vinha e do Vinho e sob autorização, caso a caso, da CVR do Dão, a quem incumbe velar pelo cumprimento das normas que vierem a ser definidas

8.5. Declaração de colheita e Produção

Considerando as relações com as inscrições e registos a efectuar e a manter, é de assinalar a obrigatoriedade de preenchimento pelos agentes económicos do sector, nos prazos legalmente estabelecidos, da Declaração de Colheita e Produção dos respectivos produtos vínicos.

8.6. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Indicação Geográfica

Os vinhos com Denominação de Origem Protegida Lafões só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto, sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua denominação de origem e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.

8.7. Classificação de Vinhos

Os vinhos com direito à D.O.P Lafões podem ainda ser comercializados com referência aos seguintes designativos

a) Branco de uvas brancas
b) Branco de uvas tintas
c) Palhete ou Palheto
d) Clarete
e) Vinho de missa
f) Vinho com agulha
g) Novo
h) Colheita Tardia
i) Escolha
j) Grande Escolha
k) Superior
l) Reserva
m) Colheita seleccionada
n) Vellho
o) Garrafeira

Desde que cumpridos os requisitos estabelecidos na Portaria n.º 924/2004 de 26 de Julho (Diário da República I Série B de 26 de Julho de 2004)

8.8. Rotulagem

O Engarrafamento ou acondicionamento para venda directa ao público e a complementar selagem dos recipientes dos vinhos com direito à D.O.P. Lafões só pode efectuar-se após a aprovação, pela CVR do Dão, dos produtos.

A Rotulagem a utilizar tem de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVR do Dão, a quem serão previamente apresentados, para aprovação.

8.9. Contas Correntes

Face às inscrições de vinhas e adegas e à declarações de colheita e produção, e após aceitação dos produtos para efeitos de futura certificação, a CVR do Dão procederá ás verificações convenientes nas instalações em que os vinhos e outros produtos vínicos se encontram armazenados, nomeadamente com vista à confirmação de que:

a) A armazenagem tem lugar nas instalações inscritas e aprovadas;
b) As respectivas vasilhas se encontram devidamente identificadas, com as indicações necessárias: Número de vasilha, capacidade, espécie de vinho, ano de colheita, etc.
c) As quantidades existentes estão de acordo com as quantidades declaradas e em correspondência com as áreas e rendimentos legais das vinhas inscritas e aprovadas

No seguimento destas verificações, e desde que a apreciação efectuada aos produtos seja satisfatória, proceder-se-á ao estabelecimento das respectivas contas correntes, para o qual será considerada por cada agente económico uma conta corrente abrangendo a totalidade da produção declarada em relação a vinhos de denominação para essa colheita, ou também contas correntes específicas, para s casos em que tal seja exigido.

9. Autoridades ou Organismos

COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL DO DÃO