

Nomes de Vinhos Existentes – Ficheiro técnico**I. NOME(S) A REGISTAR**

Minho

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

<i>Nome e título do requerente:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho, IP
<i>Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):</i>	Instituto Público
<i>Nacionalidade:</i>	Portugal
<i>Endereço:</i>	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal
<i>Telefone:</i>	351213506700
<i>Telecopiadora:</i>	351213561225
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	info@ivv.min-agricultura.pt

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Estatuto:</i>	Em anexo
<i>Nome do processo:</i>	IG - Caderno especificações IG 15022011.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

<i>Referência jurídica:</i>	Portaria n.º 112/93, de 30 de Janeiro
<i>Referência jurídica:</i>	Portaria n.º 1202/97, de 28 de Novembro
<i>Referência jurídica:</i>	Portaria n.º 393/2001, de 16 de Abril

V. DOCUMENTO ÚNICO

<i>Nome(s) a registar</i>	Minho
<i>Termo(s) equivalente(s):</i>	
<i>Nome utilizado tradicionalmente:</i>	Não
<i>Base jurídica para a transmissão:</i>	Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007
<i>O presente processo técnico inclui alterações adoptadas em conformidade com:</i>	
<i>Tipo de indicação geográfica:</i>	IGP – Indicação Geográfica Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos IG Minho

Características analíticas:

Os vinhos brancos, tinto e rosados IG Minho devem ter:

Título alcoométrico volúmico natural, igual ou superior a 7 % vol.

Título alcoométrico volúmico total máximo igual ou inferior a 20% vol.

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8,5 % vol.

Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l;

Sobrepresão em dióxido de carbono máxima de 1 bar ou concentração inferior ou igual a 3 g/l.

Características organolépticas:

Relativamente aos vinhos tintos, genericamente abrange desde os vinhos de cor rubi, com aroma revelando juventude e sabor fresco, aos vinhos de cor vermelho granada, de aroma intenso a frutos vermelhos maduros, com sabor encorpado e longo. No vinho Regional Minho tinto pode distinguir-se o palhete por apresentar uma cor característica próxima do rubi claro.

Os vinhos brancos vão desde o amarelo esverdeado, de aroma delicado e sabor fresco, ao amarelo mais carregado, de aroma frutado ou floral intenso, e de sabor complexo e persistente.

Os vinhos rosados apresentam cor com variantes rosadas, aroma frutado e sabor fresco.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a)

Vinho regional

b. Alínea b)

Superior
Superior
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Garrafeira
Garrafeira
Garrafeira
Escolha
Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas

Vinhos IG Minho

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Práticas culturais
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>As práticas culturais utilizadas nas vinhas devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.</p> <p>As vinhas devem ser as tradicionais, contínuas ou de bordadura, e conduzidas em forma média ou alta.</p>	

b. Rendimentos máximos

Vinhos IG Minho*Rendimento máximo:*

O rendimento máximo por hectare é fixado em 15.000Kg / ha

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção da IG Minho abrange as seguintes divisões administrativas:

Os distritos de Braga e de Viana do Castelo;

Os concelhos de Mondim de Basto e Ribeira de Pena, do distrito de Vila Real;

Os concelhos de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo, Vila do Conde, do distrito do Porto;

Os concelhos de Cinfães e Resende, com excepção da freguesia de Barrô, do distrito de Viseu;

Os concelhos de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra, do distrito de Aveiro;

A freguesia de Ossela, do concelho de Oliveira de Azeméis, do distrito de Aveiro.

a. Zona NUTS

PT113	Ave
PT112	Cávado
PT111	Minho-Lima
PT11	Norte
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

Borraçal N
Pedral N
Viosinho B
Pinot Blanc B
Sercial B
Pical
Pinot Noir N
Batoca B
Padeiro N
Vinhao N
Malvasia Rei B
Cainho B
Malvasia Fina B
Syrah N
Cabernet Franc N
Talia B
Cabernet-Sauvignon N
Arinto B
Merlot N
Rabo de Ovelha B
Verdelho Tinto N
Rabo de Anho N
Lameiro B
Folgasao B
Trincadeira N
Amaral N
Cascal B
Trajadura B
Alvarinho B
Fernao Pires B
Castelao N
Aragonez N
Riesling B
Labrusco N
Chenin B
Alicante Bouschet N

Grand Noir N
Alfrocheiro N
Loureiro B
S. Mamede B
Touriga Nacional N
Colombard B
Alvarelhao N
Chardonnay B
Tinta Barroca N
Jaen N
Godelho B
Azal B
Mourisco N
Muller-Thurgau B
Avesso B
Sousao N
Baga N
Doce N
Doçal N
Diagalves B
Semilao B
Pintosa B
Verdial Tinto N
Espadeiro N
Espadeiro Mole N
Esganoso B
Esganinho B

c. Outras castas

--

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Vinho IG Minho

Elementos relativos à área geográfica:

A 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.

A produção de vinhos brancos, tintos e rosados da região é fortemente condicionada pelo clima, 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.

O solo caracteriza-se, regra geral, por baixa profundidade e heterogeneidade, o que obriga à escolha dos solos que possuem maior aptidão vitícola para a produção de vinhos brancos, tintos e rosados, como sejam os solos medianamente profundos, com boa drenagem interna.

Dados sobre o produto:

O vinho branco, tinto e rosado Regional Minho caracteriza-se por possuir um conjunto de factores muito específicos que definem a sua tipicidade.

Efectivamente a «agulha», a frescura, e os aromas intensos nos vinhos brancos, tal como a juventude de sabores particulares nos vinhos tintos, conferiram a estes vinhos capacidades dignas do reconhecimento desta Indicação Geográfica.

Estes vinhos brancos, tintos e rosados pretendem também alcançar grandes níveis de qualidade, tendo a possibilidade de apresentar características físico-químicas e sensoriais diferentes ou de serem elaborados com outras castas.

Interessa referir que a área de produção do Vinho Regional Minho coincide geograficamente com a área de produção da Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

Nexo causal:

A combinação de todos os factores culturais e práticas tradicionais com as condições edafoclimáticas dá origem a vinhos brancos, tintos e rosados com acidez fixa elevada e baixa graduação alcoólica, distintos dos restantes vinhos nacionais.

A dispersão da vinha coincide com os vales dos rios uma vez que é aí que as vinhas em meia encosta revelam todo o seu potencial, coincidindo com os locais onde as populações se fixaram ao longo dos séculos, trabalhando e adaptando os vinhedos em função das características dos solos e do clima, o que permitiu o desenvolvimento de vinhos brancos, tintos e rosados de destaque.

A cultura da vinha no Minho tem características únicas. As suas formas de condução desenvolvem-se frequentemente a uma altura considerável do solo, para a produção de vinhos brancos, tintos e rosados. A vinha em bordadura é, por tradição, uma cultura associada ao milho de regadio (Primavera-Verão) e à cultura de forrageiras anuais (Outono-Inverno). Os sistemas de armação variam consideravelmente dentro da região. É ainda hoje possível encontrar bordaduras em forma de

uma cultura associada ao milho de regadio (Primavera-Verão) e à cultura de forrageiras anuais (Outono-Inverno). Os sistemas de aração variam consideravelmente dentro da região. É ainda hoje possível encontrar bordaduras em forma de ramadas, bardo, arejões ou enforcado, variando a altura entre um escasso meio metro e os seis a sete metros, apoiadas neste último caso em tutores vivos constituídos por árvores (castanheiro, choupo ou plátano).

A condução moderna em várias modalidades de cordão ou de cruzeta, possibilita a mecanização dos trabalhos.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Vinho IG Minho

<i>Quadro jurídico:</i>	Na legislação nacional
<i>Tipo de condição complementar:</i>	Disposições adicionais relativas à rotulagem
<i>Descrição da condição:</i>	
Apreciação prévia à comercialização da rotulagem. A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.	

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

<i>Descrição:</i>
Anexo ao Caderno de Especificações
<i>Descrição:</i>
Alteração documento único - IG Minho
<i>Descrição:</i>
Documento - track- changes

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES**1. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO**

<i>Nome do intermediário:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho, IP
<i>Endereço:</i>	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal
<i>Telefone:</i>	35121306700
<i>Telecopiadora:</i>	351213561225
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	info@ivv.min-agricultura.pt

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

<i>Nome e título da parte interessada:</i>	Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV)
<i>Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):</i>	Associação de direito privado e carácter interprofissional.
<i>Nacionalidade:</i>	Portugal
<i>Endereço:</i>	318 Rua da Restauração 4050-501 Porto Portugal
<i>Telefone:</i>	351226077300
<i>Telecopiadora:</i>	226077320
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	info@vinhoverde.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Link:</i>	https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=20350
--------------	---

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Minho