

Nomes de Vinhos Existentes – Ficheiro técnico**I. DOCUMENTO ÚNICO****1. NOME E TIPO****a. Nome(s) a registar**

Pico

b. Tipo de indicação geográfica:

DOP – Denominação de Origem Protegida

2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVÍNICOLAS

3. Vinho licoroso

3. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)**Vinho Licoroso com DO Pico***Descrição textual sucinta*

O vinho licoroso com DO Pico deve ter um título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 16% vol. O vinho licoroso com DO Pico, é um vinho generoso, habitualmente seco ou meio seco, embora também possa ser doce.

Os vinhos licorosos com DO Pico, apresentam um aroma complexo a especiarias, são encorpados e bem estruturados.

*Características analíticas gerais**Título alcoométrico total máximo (em % vol):**Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):**Acidez total mínima:**Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):*

<i>Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):</i>	
---	--

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas essenciais

Vinho licoroso com DO Pico

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Práticas culturais
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>As vinhas destinadas à produção do vinho Pico devem estar ou ser instaladas em solos litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, correspondente a lavas recentes, associadas a afloramentos rochosos, por vezes com material pedregoso disseminado e manto lávico consolidado à superfície.</p> <p>Os vinhos com DO Pico devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia e devem ser extremes e podem ser conduzidas no chão, em taça ou cordão.</p>	

Vinho licoroso com DO Pico

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Prática enológica específica
<i>Descrição da prática:</i>	
Estágio: mínimo de três anos.	

Vinho licoroso com DO Pico

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Restrição pertinente à vinificação
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>Na elaboração destes vinhos são seguidos os métodos e práticas enológicas tradicionais legalmente autorizadas.</p> <p>Os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência: no mínimo 12 % vol.</p>	

b. Rendimentos máximos

Vinhos licorosos com DO Pico

<i>Rendimento máximo:</i>
50 hectolitros por hectare

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à DO "Pico" abrange, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 metros, os concelhos da Madalena (freguesias da Madalena, Candelária, Criação Velha e Bandeiras), São Roque (freguesia de Santa Luzia e parte da freguesia da Prainha, lugar da Baía de Canas) e Lages (freguesia da Piedade, nos lugares de Engrade e Manhonha)

6. PRINCIPAIS UVAS DE VINHO

* Verdelho B (OIV)
* Boal Branco B (OIV)
* Arinto B (OIV)
* Generosa B (OIV)
* Galego Dourado B (OIV)
* Fernao Pires B (OIV)
* Malvasia B (OIV)
* Sercial B (OIV)
* Terrantez do Pico B (OIV)
* Terrantez B (OIV)

7. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinhos licorosos com DO Pico

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

O plantio da vinha na ilha do Pico terá sido introduzido pelos frades franciscanos que, ao verificarem condições idênticas às da Sicília, trouxeram da ilha italiana várias plantas da casta mais conhecida, o Verdelho, para a produção de vinho licoroso.

A área geográfica desta região abrange parte dos concelhos da Madalena, de São Roque e das Lajes, onde o clima se caracteriza por fracas amplitudes térmicas e precipitações elevadas, regularmente distribuídas durante o ano. As castas que dão origem ao vinho licoroso com direito à DO Pico são plantadas em fendas no basalto, protegidas por muros de pedra vulcânica solta, a escassos metros do mar, e até a uma altitude de 100 metros. Constituem uma paisagem única, classificada em 2004 como Património da Humanidade, pela UNESCO.

Os vinhos licorosos com DO Pico apresentam alguma complexidade de aromas a especiarias.

Tratando-se de um vinho licoroso que por vezes pode ser "doce", é habitualmente seco ou meio seco, encorpado e bem estruturado. Região de origem vulcânica, nos terrenos onde se cultivam as vinhas,

são retiradas pedras de lava - as "travessas" - até se encontrar terra, delimitando-se, com elas, parcelas - as "curraletas" - por meio de muros, o que dá alguma singularidade à paisagem.

Nos Açores as vinhas têm de ser plantadas em locais onde fiquem naturalmente abrigadas do mar ou então são protegidas por acção do Homem. Os currais, são muros de pedras onde se plantam as vinhas que desta forma ficam amparadas do vento e da "ressalga" do mar. No período mais frio, as varas são rebaixadas, pondo-se-lhes em cima pedras pesadas; nos períodos mais quentes, são levantadas quer por meio das mesmas pedras, quer por intermédio de canas ou de varas em Y, de faia - os chamados «trinchões».

Em termos climáticos, tal como as demais ilhas do arquipélago, o clima é temperado oceânico raramente ultrapassando os 24°C de temperatura média do ar e raramente descendo aos 14°C. O clima é contudo um pouco mais seco que nas demais ilhas factor que levou, desde o início da colonização no séc. XV, à plantação da vinha em larga extensão. As condições edafo-climáticas desta ilha do arquipélago açoriano com vinhas implantadas em terrenos de origem vulcânica onde a casta mais importante é o Verdelho, cuja expansão foi rápida e abundante.

De ressaltar que todas as práticas culturais realizadas nas vinhas do Pico são efectuadas manualmente, não havendo intervenção de qualquer tipo de máquina, já que o sistema em que as plantas são conduzidas não o permite, e esta particularidade é fundamental para conferir aos vinhos licorosos da DO Pico a sua complexidade revelando-se habitualmente secos e encorpados. A casta Verdelho predominante na região cultivada em terrenos pedregosos e associadas a fracas amplitudes térmicas, permite obter uvas que vão atribuir ao vinho licoroso DO Pico uma especificidade muito própria, apresentando-se com um título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 16% vol. O vinho licoroso com DO Pico, é um vinho generoso, habitualmente seco ou

meio seco, embora também possa ser doce, com um aroma complexo a especiarias, são encorpados e bem estruturados.

As ilhas do arquipélago dos Açores, incluindo a ilha do Pico, foram colonizadas no século XV e o plantio de vinha faz parte da sua história desde o seu primeiro povoamento.

A qualidade e o prestígio dos vinhos dos Açores são conhecidos de longa data, facto que levou a que fossem reconhecidas três indicações geográficas certificadas, entre elas «Pico».

O vinho licoroso branco produzido na ilha, a partir de uvas cultivadas em terrenos pedregosos, localizados junto à costa poente, sendo a área de vinha muito reduzida e as parcelas cercadas por pedra solta.

O vinho licoroso produzido tornou-se famoso e nos séculos XVII e XVIII era exportado para a maioria dos países do norte da Europa. A provar a sua fama estão as várias garrafas de Verdelho do Pico guardadas em caves dos antigos czares da Rússia.

8. OUTRAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS

Vinho licoroso com DO Pico

Quadro jurídico:

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.	

II. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. INFORMAÇÕES GERAIS

<i>Termo(s) equivalente(s):</i>	
<i>Nome utilizado tradicionalmente:</i>	Não
<i>Língua do pedido:</i>	português
<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>	

2. INFORMAÇÕES PARA CONTACTO

a. 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

b. 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>	351213506700
<i>Telecopiadora:</i>	351213561225

<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	info@ivv.min-agricultura.pt
------------------------------------	-----------------------------

c. Dados relativos às partes interessadas

<i>Nome e título da parte interessada:</i>	Comissão Vitivinícola Regional dos Açores - CVRAçores
<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>	Edifício do Serviço de Desenvolvimento Agrário do Pico Av. Machado Serpa 9950-321 MADALENA (PICO Portugal
<i>Telefone:</i>	351292623605
<i>Telecopiadora:</i>	351292623606
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	cvracoeres@hotmail.com

d. Informações sobre as autoridades de controlo competentes

<i>Nome da autoridade de controlo competente</i>	Comissão Vitivinícola Regional dos Açores - CVRAçores
<i>Endereço:</i>	Edifício do Serviço de Desenvolvimento Agrário do Pico Av. Machado Serpa 9950-321 MADALENA (PICO Portugal
<i>Telefone:</i>	351292623605
<i>Telecopiadora:</i>	351292623606
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	cvracoeres@hotmail.com

e. Informações sobre os organismos de controlo

--

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a)

Denominação de origem controlada (D.O.C.)
Denominação de origem (D.O.)

b. Alínea b)

Superior
Superior
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva

4. Zona NUTS

PT200	Região Autónoma dos Açores
PT20	Região Autónoma dos Açores
PT2	Região Autónoma dos AÇORES
PT	PORTUGAL

5. UVAS DE VINHO SECUNDÁRIAS

--

6. MATERIAL DE APOIO**a. Caderno de especificações**

<i>Estatuto:</i>	Em anexo
<i>Nome do processo:</i>	Caderno especificações DO Pico final_25.06.14.pdf

b. Decisão nacional de aprovação:

<i>Nome do processo:</i>	Decreto-Lei n.o 17-94, DOs AÇORES.pdf
<i>Referência jurídica:</i>	Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro

c. Outro(s) documento(s):

<i>Nome do processo:</i>	DO PICO - alteração documento único - nexo causal 14.11.13.pdf
<i>Descrição:</i>	Alteração documento único - DO Pico

<i>Nome do processo:</i>	DO Pico - alteração documento único - 25.06.14.pdf
<i>Descrição:</i>	Alteração documento único - DO Pico

d. Mapas da área delimitada

<i>Nome do processo:</i>	Mapa DO Pico.docx
<i>Descrição:</i>	Mapa DO Pico

e. Nota para a Comissão Europeia

--

7. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Link:</i>	https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=20356
--------------	---

8. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Pico
