

Pedido de nova alteração

I. ALTERAÇÃO

1. *DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À ALTERAÇÃO:*

Article_105_not_minor

2. *Descrição e motivos da alteração*

Título:

Atualização de informação

Descrição e motivos

Necessidade de actualizar a informação relativa ao requerente, partes interessadas e organismo de controlo.

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. *NOME(S) A REGISTAR*

Alentejo (pt)

2. *TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:*

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. *CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS*

1. Vinho
3. Vinho licoroso
5. Vinho espumante de qualidade

4. *DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)*

Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos DO Alentejo

Os vinhos DO Alentejo devem ter um Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de:

Vinho tinto e rosado – mínimo de 12% vol.;

Vinho branco - mínimo de 11,5 % vol.;

Vinho espumante - mínimo de 11% vol.;

Vinho licoroso – mínimo de 17,5% vol. Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos «Requisitos Organolépticos Mínimos dos produtos víquicos da Região do Alentejo para a obtenção e controlo da Denominação de Origem Alentejo e indicação Geográfica Alentejano.

Quanto à limpidez, o vinho deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente ligeiramente opalino quando este se encontrar em depósito ou em outro tipo de acondicionamento, exceptuando-se o vinho engarrafado ou embalado. O vinho

licoroso deve apresentar-se límpido.

Relativamente à cor, o vinho tinto deve apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor própria de acordo com o ano de colheita, granada e acastanhado. O vinho rosé deve apresentar cor entre o rosado e o salmão. O vinho branco deve apresentar cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado.

Quanto ao aroma e sabor, o vinho deve apresentar aroma e sabor jovem frutado e/ou floral quando novo, evoluindo com a idade para aromas terciários mais complexos, e com ausência de defeito marcado.

O vinho espumante, para além do definido para os vinhos tranquilos, deve apresentar no exame visual bolha fina a média e efervescência/cordão abundante a médio.

O vinho licoroso com origem em uvas brancas deve apresentar cor entre ligeiramente dourado e topázio. O licoroso com origem em uvas tintas deve apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor própria de acordo com o ano de colheita, granada e acastanhado. O vinho deve apresentar aroma e sabor típico resultante do processo de elaboração (adição de aguardente ao mosto em fermentação) com ausência de defeito marcado.

Os vinhos devem ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo III. O vinho com designativo de qualidade deve apresentar, para além dos requisitos anteriormente referidos, características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, com notação superior ou igual a 66 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo III.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (em % vol):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):	
Acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

5. PRÁTICAS VINÍCOLAS:

a. Práticas enológicas essenciais

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Alentejo

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- Vinho tinto – 12%vol
- Vinho branco – 11,5%vol

c) Vinho espumante de qualidade – 9,5%vol

d) Vinho licoroso – 12%vol

O vinho espumante com DO Alentejo deve ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO Alentejo em todas as suas características, à excepção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, de acordo com o previsto na alínea c) do ponto anterior, devendo o método tecnológico a utilizar na sua preparação ser o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

O vinho licoroso com DO Alentejo deve ser elaborado a partir do mosto de uvas em início de fermentação, que reúna as condições para poder dar origem à DO Alentejo, ao qual pode ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Alentejo

Práticas culturais

As vinhas devem ser estromes e conduzidas em forma baixa.

A forma de poda deve ser em cordão, em guyot ou em taça.

No caso de se tratar de re enxertia, as vinhas podem ser inscritas para produção no terceiro ano, com um limite mínimo de 80% de taxa de sucesso na re enxertia.

b. Rendimentos máximos

Tinto

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO “Alentejo” é fixado em 8.500 Kg ou 65 hl para o vinho tinto . hectolitros por hectare

Branco

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO “Alentejo” é fixado em 10.000 kg ou 75 hl para o vinho branco. hectolitros por hectare

6. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção da DO «Alentejo» corresponde à área de todas as sub-regiões, constantes do caderno de especificações, abrangendo as seguintes sub-regiões:

- a) Sub -região Borba;
- b) Sub -região Évora;
- c) Sub -região Granja/Amareleja;
- d) Sub -região Moura;
- e) Sub -região Portalegre;
- f) Sub -região Redondo;
- g) Sub -região Reguengos;
- h) Sub -região Vidigueira;

7. *PRINCIPAIS UVAS DE VINHO*

Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano synonymn of : Tália

Trincadeira-Preta synonymn of : Trincadeira

Tinta-Roriz; Tempranillo synonymn of : Aragonez

Tinta-Lameira synonymn of : Tinta -Caiada

Tinta-Bastardinha synonymn of : Alfrocheiro

Tinta-Amarela synonymn of : Trincadeira

shiraz synonymn of : syrah

Sauvignon-Blanc synonymn of : Sauvignon

Sangiovese

Pinot-Grigio synonymn of : Pinot-Gris

Petite-Syrah synonymn of : Durif

Pedernã synonymn of : Arinto

Pau-Ferro synonymn of : Tinta -Caiada

Maria-Gomes synonymn of : Fernão-Pires

Códega synonymn of : Síria

Carrega-Tinto synonymn of : Tinta-Grossa

Borrado-das-Moscas synonymn of : Bical

Boal; Bual synonymn of : Malvasia-Fina

Zinfandel

Viosinho

Viognier

Verdelho

Caladoc

Cabernet-Sauvignon

Bical

Baga

Arinto

Aragonez

Antão-Vaz

Alvarinho

Alicante-Branco

Alicante-Bouschet

Alfrocheiro

Grand-Noir

Gouveio

Gewürztraminer

Fernão-Pires

Encruzado

Diagalves

Tinta-Grossa
Grenache
Corropio
Cinsaut
Chasselas
Chardonnay
Castelão
Carrega-Tinto synonym of : Tinta-Grossa
Carignan
Roussanne
Petit-Manseng
Pau-Ferro synonym of : Tinta -Caiada
Nero-d'Avola
Marsanne
Mourisco-Branco
Moscatel-Graúdo
Moreto
Molinha synonym of : Tamarez
Merlot
Manteúdo-Preto
Malvasia-Rei
Malvasia-Fina
Larião
Tannat
Tamarez
Tália
Syrah
Síria
Sercial
Semillon
Sauvignon
Trincadeira
Trincadeira-das -Pratas
Touriga-Nacional
Touriga-Franca
Tinto-Cão
Tinta-Miúda
Tinta-Lameira synonym of : Tinta -Caiada
Tinta -Carvalha
Tinta -Caiada

Tinta-Bastardinha synonym of : Alfrocheiro

Tinta -Barroca

Riesling

Vermentino

Rabo-de-Ovelha

Pinot-Noir

Pinot-Gris

Petit-Verdot

Perrum

Esgana-Cão synonym of : Sercial

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Alentejo

A planura característica do Alentejo e a correspondente falta de barreiras orográficas impedem a condensação da humidade vinda do mar, reduzindo a expressão atlântica no Alentejo. Mas são precisamente os poucos acidentes orográficos da paisagem alentejana que condicionam e individualizam as diferentes sub-regiões, e que proporcionam condições singulares para a cultura da vinha em toda a região. O clima da região é temperado e com características mediterrânicas e continentais, com primaveras e verões quentes e secos. A precipitação concentra-se sobretudo nos meses do Inverno e a media anual é de 550-650 mm, sendo excepção a região de Borba (750-850 mm) e Portalegre (900-1000 mm). A temperatura média anual é de 15,5 – 16°C e os valores relativos às horas de sol anuais são muito elevados (aproximadamente 3000 horas), particularmente nos meses que antecedem as vindimas, o que contribui para a perfeita manutenção das uvas e da qualidade dos vinhos. Estas condições climáticas marcadamente favoráveis à síntese e acumulação dos açúcares e à concentração de matérias corantes na película dos bagos.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos víquicos com direito à DO Alentejo contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO Alentejo devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção. Em cada uma das sub-regiões que compõe a DO os solos devem ter as seguintes características.

- a) Borba - solos predominantemente derivados, directa ou indirectamente, de calcários cristalinos; algumas manchas de xistos, em regra de cor vermelha;
- b) Évora - solos mediterrânicos pardos e vermelhos de materiais não-calcários; solos litólicos não-húmicos e litossolos;
- c) Granja-Amareleja - solos mediterrânicos pardos e vermelhos de materiais não calcários; solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários e litossolos;
- d) Moura - solos calcários pardos e vermelhos; barros calcários; solos mediterrânicos

vermelhos de materiais calcários e não calcários e solos litólicos não-húmicos;

e) Portalegre - solos predominantemente de origem granítica; algumas manchas de derivados de xisto e de quartzitos;

f) Redondo - solos predominantemente derivados de rochas eruptivas, de que se destacam os quartzodioritos; algumas manchas de derivados de xisto, em regra de cor vermelha;

g) Reguengos - solos predominantemente derivados de rochas eruptivas, de que se destacam os quartzodioritos; algumas manchas de derivados de xisto e uma pequena mancha com solo derivado de ranas;

h) Vidigueira - solos de variadas composições, mas principalmente de origem eruptiva ou metamórfica.

São de excluir em cada uma das regiões acima mencionadas as vinhas instaladas ou a instalar em solos do tipo aluviosolos, coluviosolos, barros pretos e barros castanho-avermelhados não calcários. Os vinhos Alentejo apresentam marcada qualidade e tipicidade.

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos vînicos com direito à DO Alentejo em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem no Alentejo variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a liderança vitivinícola do Alentejo. As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito a DO Alentejo encontram-se definidas em regulamento próprio da região tanto no que diz respeito à sua combinação como às percentagens permitidas. A DO Alentejo representa a região geográfica instalada ao Sul de Portugal. A região denota grande aptidão para vinhos de marcada qualidade e tipicidade desde o tempo dos romanos e fenícios. Comprovam estes factos a manutenção de técnicas de vinificação em talhas e ânforas que ainda hoje são uma das técnicas utilizadas nas adegas. A viticultura era também utilizada pelos sarracenos e como prova disso são os depósitos de vinho do tempo dos árabes. Após a Reconquista a viticultura sofreu um grande desenvolvimento, existindo testemunhos dessa expansão datados de 1143. O ponto alto da viticultura é atingido no final do século XVII com o tratado comercial entre Portugal e a Inglaterra, desenvolvendo-se continuamente até à actualidade, apesar de ter sofrido alguns decréscimos de produção. Em 1988 regulamentaram-se as primeiras denominações de origem alentejanas, fundamento para o estabelecimento, em 1989, da CVRA (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana), garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Alentejo.

Há, nesta região uma evidente correlação entre os produtos vînicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região. O produto vînico mais generalizado na região da DO Alentejo é o vinho, tendo o vinho espumante de qualidade e o vinho licoroso menor volume de produção.

9. CONDIÇÕES ADICIONAIS ESSENCIAIS

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Alentejo

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação prévia à comercialização da rotulagem.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO Alentejo

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área delimitada

Descrição da condição:

Apenas são permitidos os transportes de produtos vínicos com DO Alentejo para fora do território nacional quando embalados e rotulados, de modo a obter as garantias necessárias relativas à manutenção da origem dos produtos. A fiscalização e controlo assumem neste âmbito um papel chave que poderia estar comprometido caso a sua circulação pudesse ser realizada a granel, devido à impossibilidade humana e financeira de executar eficazmente o controlo dos produtos vínicos.

Os produtos a granel e pré-embalados com a denominação da sub-região perdem direito ao uso do nome dessa sub-região, caso sejam transportados para fora da sub-região de origem. As sub-regiões de origem têm um carácter mais restritivo no que diz respeito à circulação dos produtos vínicos aí produzidos, sendo necessário que se mantenha um estreito controlo da sua produção, vinificação e engarrafamento de modo a não defraudar a expectativa da compra de um produto com direito a DO Alentejo com sub-região.

10. HIPERLIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<http://www.ivv.min->

[agricultura.pt/np4/%7B\\$clientServletPath%7D/?newsId=8617&fileName=PDO__PT_DO_Alentejo.pdf](http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/%7B$clientServletPath%7D/?newsId=8617&fileName=PDO__PT_DO_Alentejo.pdf)