Pedido de nova alteração

I. ALTERAÇÃO

1. DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À ALTERAÇÃO:

Article_105_minor

2. Descrição e motivos da alteração

Título:

Alteração dos dados de contacto

Descrição e motivos

Necessidade de incluir e actualizar os dados relativos ao requerente, partes interessadas e organismo de controlo.

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOME(S) A REGISTAR

Palmela (pt)

2. TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante
8. Vinho frisante

4. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho, vinho espumante, vinho frisante e licoroso DO Palmela

Os vinhos com direito à DO Palmela devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

Vinho branco — 10,5 % vol.;

Vinho tinto — 11,5 % vol.;

Vinho rosado — 10 % vol.;

Vinho frisante — 10 % vol.;

Vinho espumante — 10 % vol.;

Vinho licoroso — 16 % vol.

Nos vinhos tintos, a casta Castelão, tem de representar no mínimo 66,7% do mosto e os vinhos

são geralmente encorpados, de cor granada intensa e aroma cheio onde predominam os frutos vermelhos e compotas, com laivos de frutos secos e especiarias. Com o envelhecimento amaciam, tornando-se mais finos. Os vinhos brancos, de cor amarelo citrino, são elaborados com predominância da casta Fernão-Pires, têm uma boa estrutura e apresentam aromas elegantes e bastante frutados que aliado ao sabor fresco e acidez bem estruturada conferem identidade muito própria.
Os vinhos rosados têm no geral uma cor rosa viva "Pink", apresentam aroma intenso a lembrar frutos vermelhos, morangos e groselhas, boa acidez na boca, equilibrado, final refrescante e elegante.
Os vinhos frisantes e espumantes são bastante equilibrados, com boa persistência e sabor fresco.
Os vinhos licorosos são bastante equilibrados e com boa persistência, apresentam geralmente uma cor âmbar mais carregada, com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, mas com sabor fresco.
Os vinhos rosados, vinhos base para vinho frisante, vinhos espumantes e vinhos licorosos são elaborados a partir das castas aptas, sem restrição de percentagem mínima.

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, vinho frisante e licoroso DO Palmela

Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos DO Palmela devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade superior.

Os vinhos devem provir de vinhas com pelo menos três anos de enxertia, ou de dois anos se se tratar de enxertos prontos, ou do próprio ano no caso de reenxertia, ficando sujeitas ao controlo da entidade certificadora.

Vinho, vinho espumante, vinho frisante e licoroso DO Palmela

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados aos vinhos aptos ao uso da DO Palmela devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

Vinho branco, rosado e frisante — 10 % vol.;

Vinho tinto — 11 % vol.;

Vinho base para vinho espumante — 9,5 % vol.;

Vinho licoroso — 12 % vol.

O vinho frisante e o vinho espumante devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO Palmela, em que o dióxido de carbono que contêm resulte de uma segunda fermentação e respeite o disposto na legislação aplicável.

O vinho licoroso com direito à DO Palmela deve ser elaborado a partir de mosto de uvas que reúna condições para poder dar origem à DO Palmela em início de fermentação, ao qual foi adicionado álcool vínico neutro com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 96 % vol., ou destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 52 % vol., e inferior ou igual a 86 % vol., desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.

b. Rendimentos máximos

Vinho, vinho espumante, frisante e licoroso DO Palmela

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO «Palmela» é fixado em 120 hl. hectolitros por hectare

6. ÁREA DELIMITADA

Actualmente a área geográfica de produção abrange:

a) O município do Montijo;

b) O município de Palmela;

c) O município de Setúbal, e

d) Do município de Sesimbra, a freguesia do Castelo.

7. PRINCIPAIS UVAS DE VINHO

Viosinho

Verdelho

Cabernet-Sauvignon

Bastardo

Arinto

Aragonez

Antão-Vaz

Alvarinho

Alicante-Bouschet

Fernão-Pires
Chardonnay
Castelão
Moscatel-Graúdo
Moscatel-Galego-Roxo
Moscatel-Galego-Branco
Merlot
Malvasia-Fina
Loureiro
Tannat
Syrah
Sauvignon
Roupeiro-Branco
Trincadeira
Touriga-Nacional
Touriga-Franca
Tinto-Cão
Tinta-Miúda
Rabo-de-Ovelha
Pinot-Blanc
Petit-Verdot

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinho, vinho espumante, frisante e licoroso DO Palmela

A Península de Setúbal engloba um extenso território situado a Sul de Lisboa e abraçado pelos estuários dos rios Tejo e Sado. O clima desta região pode considerar-se misto, sub-tropical e mediterrânico/marítimo, com baixos índices de pluviosidade e amplitudes térmicas médias, sendo influenciado pela proximidade do mar, bacias hidrográficas do Sado e Tejo e características do relevo da serra da Arrábida. Os solos da região são, na sua grande maioria, de textura ligeira (arenosa) com uma relativa heterogeneidade. As vinhas devem estar ou ser, instaladas em solos: Regossolos psamíticos; Solos calcários pardos e vermelhos de arenitos, argilas e argilitos; Solos litólicos não húmicos de materiais arenáceos, pouco consolidados; Solos podzolizados de areias e arenitos. A excelente e comprovada qualidade dos vinhos desta região advém da simbiose perfeita entre vários factores, tais como, o clima (salientando os vários microclimas existentes), as castas implantadas no terreno e os tipos de solo, que definem o "terroir" desta região e permitem assim obter produtos de características únicas.

9. CONDIÇÕES ADICIONAIS ESSENCIAIS

Vinho, vinho espumante, vinho frisante e licoroso DO Palmela

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.

10. HIPERLIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/%7B$clientServletPath%7D/?newsId=8617&fileName=CE_DO_Palmela_16.02.2016.pdf