Pedido de nova alteração

I. ALTERAÇÃO

1. DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À ALTERAÇÃO:

Article_105_not_minor

2. Descrição e motivos da alteração

Título:

Alteração de dados de contacto e atualização de legislação

Descrição e motivos

Necessidade de incluir e actualizar os dados relativos ao requerente, partes interessadas e organismo de controlo, bem como clarificar os Termos Equivalentes associados ao nome da DO Setúbal, e ainda incluir legislação actualizada e normas técnicas

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOME(S) A REGISTAR

Setúbal (pt)

2. TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

3. Vinho licoroso

4. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho licoroso DO Setúbal

DO Setúbal branco, ou Moscatel de Setúbal ou Moscatel Roxo de Setúbal ou Roxo

Este vinho generoso é caracterizado pelas suas especiais qualidades de aroma e sabores peculiares e inconfundíveis, resultantes das castas, em particular da casta Moscatel de Setúbal, que é considerada uma das castas mais aromáticas do mundo e das condições edafo-climáticas. De cor dourada, que vai do topázio claro ao âmbar, e aroma floral exótico, insinuando a flor de laranjeira e a tília, com toques de mel, tâmaras e laranja nos vinhos novos e aromas mais complexos e subtis com notas de frutos secos como avelãs, amêndoas e nozes nos mais velhos.

DO Setúbal, tinto, ou Moscatel Roxo ou “Roxo”

Este vinho generoso possui um aroma mais seco e complexo, mas não menos rico, à prova excede as expectativas criadas pelo aroma exibindo um paladar finíssimo onde ressaltam as especiarias e as compotas de ginja e figo. Referido por Ferreira da Lapa, um especialista na

matéria, como a “Quinta Essência dos Moscatéis”.

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 licoroso Setúbal ou Moscatel Setúbal ou Moscatel Roxo de Setúbal ou Roxo

Práticas culturais

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

Os solos da região são, na sua grande maioria, de textura ligeira (arenosa) com uma relativa heterogeneidade, encontrando-se em curtas áreas variações na textura (manchas de solo) com agregação nula ou muito reduzida.

Os vinhos licorosos com direito à DO Setúbal devem provir de vinhas estremes com pelo menos três anos de enxertia. No caso de se tratar de enxertos-prontos, as vinhas após dois anos, são consideradas aptas a produzir vinhos licorosos com direito a esta DO. Havendo lugar a reenxertia, a produção da campanha seguinte à operação de reenxertia considera-se igualmente apta a produzir vinhos licorosos DO Setúbal.

Vinho licoroso Setúbal ou Moscatel Setúbal ou Moscatel Roxo de Setúbal ou Roxo

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados aos vinhos licorosos aptos ao uso da DO Setúbal devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10 % em volume.

No vinho licoroso branco DO Setúbal, a casta Moscatel-de -Setúbal tem de representar no mínimo 67 % do mosto. No vinho licoroso tinto DO «Setúbal», a casta Moscatel-Roxo tem de representar no mínimo 67 % do mosto.

A designação Moscatel de Setúbal só pode ser usada quando esta casta contribua com, pelo menos, 85% do mosto utilizado. Moscatel Roxo ou “Roxo” é obtido a partir da casta com o mesmo nome, esta designação só pode ser usada quando esta casta contribua com, pelo menos,

85% do mosto utilizado.

Os vinhos licorosos com direito à DO Setúbal são elaborados segundo as práticas e tratamento enológicos legalmente autorizados.

Vinho licoroso Setúbal ou Moscatel Setúbal ou Moscatel Roxo de Setúbal ou Roxo

Prática enológica específica

É autorizada como prática de vinificação o estágio com maceração pelicular.

Vindimadas no ponto de maturação ideal, as uvas são esmagadas, iniciando-se a sua fermentação em contacto com as partes sólidas. A fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica. Obtém-se assim o precioso néctar, cuja graduação alcoólica média se situa entre os 17-18˚. Os vinhos licorosos com DO Setúbal têm de ter, obrigatoriamente, 18 meses de estágio. Só depois são sujeitos ao processo de certificação onde se verificam as suas características físico-químicas e organolépticas. Se a sua classificação for destacada e o produtor quiser comercializar o produto com a designação de Superior terá de o estagiar por mais três anos, ou seja, um total de cinco anos antes da comercialização, sendo ao fim desses cinco anos sujeito a novo processo de certificação.

A paragem da fermentação alcoólica deve ser efectuada com recurso a aguardente vínica que apresente um título alcoométrico adquirido compreendido entre 52% e 86% ou álcool vínico com um título alcoométrico adquirido não inferior a 96% e satisfazer as outras características legais.

O controlo analítico da aguardente e álcool vínicos utilizados na elaboração dos vinhos licorosos DO Setúbal é da competência da entidade certificadora

b. Rendimentos máximos

Vinho licoroso com DO Setúbal

O rendimento base por hectare das vinhas destinadas aos vinhos licorosos com direito à DO Setúbal é fixado em 80 hl. hectolitros por hectare

6. ÁREA DELIMITADA

Actualmente a área geográfica de produção abrange:

O concelho do Montijo;

O concelho de Palmela;

O concelho de Setúbal;

Do município de Sesimbra, a freguesia do Castelo.

7. PRINCIPAIS UVAS DE VINHO

Viosinho

Verdelho

Bastardo

Arinto

Aragonez

Antão-Vaz
Fernão-Pires
Castelão
Moscatel-Graúdo
Moscatel-Galego-Roxo
Moscatel-Galego-Branco
Malvasia-Fina
Roupeiro-Branco
Trincadeira
Touriga-Nacional
Touriga-Franca
Rabo-de-Ovelha

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinho licoroso Setúbal ou Moscatel Setúbal ou Moscatel Roxo de Setúbal ou Roxo

A Península de Setúbal situa-se entre os estuários dos rios Tejo e Sado. O clima é mediterrânico e atlântico/marítimo, com baixa pluviosidade e amplitudes térmicas médias/altas, sendo influenciado pela proximidade do mar, bacias hidrográficas do Sado e Tejo e relevo da serra da Arrábida.

Os solos da região são maioritariamente arenosos com uma relativa heterogeneidade.

Crê-se que cultura da vinha na região tenha sido introduzida na Península Ibérica em cerca de 2000 a.C. pelos tartéssios, tenso sido os celtas, no entanto, que, no séc. VI a.C., introduziram na Península as variedades de videira que então cultivavam.

Com a romanização da Península incrementa-se a cultura da vinha, não só com a introdução de novas variedades mas, também, com a modernização e o aperfeiçoamento de certas técnicas de cultivo, entre elas a poda.

Contudo, é o vinho generoso com DO Setúbal, nas suas duas categorias Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo, que se distingue entre a oferta. A sua produção remonta de há centenas de anos pois, no tempo de D. Dinis (1261-1325) o vinho de Setúbal tinha já bastante fama.

O Moscatel Roxo de produção mais limitada é por isso menos conhecido do que o branco. No entanto, não menos apreciado, Ferreira Lapa chamou-lhe “a Quinta-essência dos moscatéis”.

Visconde de Villa Maior (1875) -"Moscatéis roxos - há uma variedade pequena, de boa produção, que fornece o excelente Moscatel roxo de Setúbal. Em França é conhecida com o nome Muscat Rouge de Madeira."

9. CONDIÇÕES ADICIONAIS ESSENCIAIS

Vinhos Setúbal ou Moscatel Setúbal, ou Moscatel Roxo de Setúbal ou Roxo

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.

A menção tradicional «vinho generoso» ou «generoso» só pode ser utilizada em associação à denominação de origem.

A menção «Superior» pode ser usada, como designativo de qualidade nos vinhos DO «Setúbal» quando os mesmos se destacam pela sua qualidade em prova efectuada e com idade mínima de cinco anos (de campanha vitivinícola).

São permitidas, mediante controlo da entidade certificadora, as indicações « 5 anos, 10 anos, 15 anos, 20 anos, 25 anos, 30 anos, 35 anos e 40 anos, desde que os vinhos em causa tenham, no mínimo, as idades indicadas.

10. HIPERLIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

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