Pedido de nova alteração

I. ALTERAÇÃO

1. DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À ALTERAÇÃO:

Article_105_not_minor

2. Descrição e motivos da alteração

Título:

Atualização de dados

Descrição e motivos

Necessidade de incluir e actualizar os dados relativos ao requerente, partes interessadas e organismo de controlo, bem como de rendimento e anulação de estágios obrigatórios.

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOME(S) A REGISTAR

Dão (pt)

2. TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho
4. Vinho espumante

4. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos e vinhos espumantes DO Dão

Os vinhos com direito à DO Dão devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11% para vinhos tintos, rosados e brancos.

Vinhos espumantes- 11% vol.

Terem um estágio mínimo de 8 meses para os vinhos tintos

Vinho Tinto: Aspecto límpido, cor rubi, aromas complexos frutados e florais, boa estrutura polifenólica, com taninos macios. Boa acidez fixa. Vinhos com boa capacidade de envelhecimento.

Vinho Branco: Aspecto límpido a brilhante, cor citrina. Aromas complexos, frutados e minerais. Frescos no sabor, equilibrados, com boa acidez fixa que lhe confere persistência.

Vinho Rosado: Aspecto límpido a brilhante, cor rosada. Aroma simples a fruta com algum floral. Frescos e persistentes no sabor, com acidez equilibrada.

Vinhos Espumantes: Aspecto límpido, bolha fina e persistente, aromas e sabores frutados,

frescos, equilibrados e persistentes.

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

Vinhos e vinhos espumantes DO Dão

Restrição aplicável à vinificação

Na elaboração dos vinhos com direito à DOP "Dão" serão seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados

Os mostos destinados aos vinhos com direito à D.O.P Dão devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico mínimo natural em potência:

a)Vinhos tintos, rosados e brancos com a denominação de origem Dão- 11% vol.

b)Vinhos em que a denominação "Dão" é associada à menção "Nobre" – 13% vol. para os Tintos e 12 % vol. para os brancos

c)Vinhos em que a denominação "Dão" é associada à especificação "Novo" – 10,5 % vol.

Vinho base para vinho espumante com direito à denominação "Dão"- 10,5% vol. antes da adição do licor de tiragem

Vinhos, vinhos espumantes DO Dão

Práticas culturais

As vinhas destinadas à elaboração de vinhos com direito à Denominação de origem Dão devem ser conduzidas em forma baixa e cordão, não podendo a densidade de plantação ser inferior a 3000 plantas por hectare.

As práticas culturais devem ser as de uso tradicional na região ou recomendadas pela CVR do Dão e pela Direcção Regional de Agricultura.

A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais reconhecidas pelo Instituto da Vinha e do Vinho e sob autorização, caso a caso, da CVR do Dão, a quem incumbe velar pelo cumprimento das normas que vierem a ser definidas.

b. Rendimentos máximos

Vinhos tintos e rosados DO Dão

80 hectolitros por hectare

Vinhos brancos e vinhos espumantes DO Dão

100 hectolitros por hectare

6. ÁREA DELIMITADA

A área da Região Demarcada do Dão, conforme representada cartograficamente no anexo do Decreto-Lei n.º 376/93 de 5 de Novembro (Diário da República I Série A de 05-11-1993), compreende:

Do distrito de Coimbra, os municípios de Arganil, Oliveira do Hospital e Tábua;
Do distrito da Guarda, os municípios de Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia e Seia;
Do distrito de Viseu, os municípios de Carregal do Sal, Mangualde, Mortágua, Nelas, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tondela e, do município de Viseu as freguesias de Abraveses, Barreiros, Boaldeia, Cavernães, Cepões, Coração de Jesus, Côta, Couto de Baixo, Couto de Cima, Fail, Farminhão, Fragosela, Mundão, orgens, Povolide, Ranhados, Repeses, Rio de Loba, Santa Maria de Viseu, Santso Evos, São Cipriano, São João de Lourosa, São José, São Pedro de France, São Salvador, Silgueiros, Torredeita, Vil de Soito e Vila Chã de Sá.

7. PRINCIPAIS UVAS DE VINHO

Trincadeira-Preta synonymn of : Trincadeira
Tinta-Roriz; Tempranillo synonymn of : Aragonez
Tinta-Pinheira synonymn of : Rufete
Tinta-Amarela synonymn of : Trincadeira
Roupeiro synonymn of : Síria
Pedernã synonymn of : Arinto
Muscat-à-Petits-Grains synonymn of : Moscatel-Galego-Branco
Mencia synonymn of : Jaen
Maria-Gomes synonymn of : Fernão-Pires
Códega synonymn of : Síria
Brancelho synonymn of : Alvarelhão
Borrado-das-Moscas synonymn of : Bical
Verdial-Branco
Camarate
Branda
Bical
Bastardo

Barcelo
Baga
Arinto-do-Interior
Arinto
Aragonez
Alvarelhão
Alicante-Branco
Alicante-Bouschet
Alfrocheiro
Gouveio
Fernão-Pires
Encruzado
Jaen
Cornifesto
Cerceal-Branco
Castelão
Douradinha
Mourisco
Moscatel-Galego-Branco
Moreto
Monvedro
Molinha synonym of : Tamarez
Malvasia-Rei
Malvasia-Fina
Luzidio
Tamarez
Síria
Semillon
Rufete
Uva-Cão
Trincadeira
Touriga-Nacional
Touriga-Fêmea
Tinto-Cão
Tinta -Carvalha
Tinta-Bastardinha synonym of : Alfrocheiro
Terrantez
Rabo-de-Ovelha
Pilongo

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinhos e vinhos espumantes DO Dão

As vinhas destinadas à elaboração dos vinhos brancos, tintos e rosados e vinhos espumantes DOP. Dão devem ser instaladas em terrenos predominantemente graníticos com solos litólicos pardos não húmicos e em alguns afloramentos xistosos mediterrânicos pardos não húmicos.

A região é circundada por um conjunto de serras que a protegem das influências exteriores, a oeste a serra do Caramulo, a sul a serra do Buçaco, a norte a serra da Nave e a leste a Serra da Estrela, constituindo uma barreira às massas de ar húmidas do litoral e aos ventos agrestes continentais. A rede hidrográfica da região caracteriza-se por um traçado rígido indicando um ajustamento claro à estrutura do relevo por onde correm os principais rios – o Dão e o Mondego – cujos cursos apresentam um grande paralelismo enquanto percorrem todo o maciço granítico.

Clima temperado, frio e chuvoso no inverno e muito quente e seco no verão. Os Vinhos Tintos são c intilantes, de cor rubi, encorpados, de aroma e sabor delicados. Envelhecem com extraordinária nobreza ganhando um bouquet esplendoroso, que os torna suaves e aveludados.

Os vinhos brancos c aracterizam-se pela sua leveza e frescura, apresentando uma cor amarelo citrino, aroma suave e sabor frutado.

O Vinho Rosado apresenta aspecto límpido a brilhante, cor rosada e aroma simples a fruta com algum floral. São frescos e persistentes no sabor, com acidez equilibrada.

Os Vinhos Espumantes têm aspecto límpido, bolha fina e persistente, aromas e sabores frutados, frescos, equilibrados e persistentes.

O facto da região ser rodeada por serras contribui para a preservação da identidade da região que alia a natureza e acidentalidade do seu relevo, determinando marcadas das variações micro-climáticas de grande importância para a qualidade dos vinhos brancos, tintos e rosados e ainda os vinhos espumantes.

Os inúmeros vales sinuosos e profundos são um traço fundamental da paisagem por onde correm os dois principais rios da região: O Dão e o Mondego.

A facilidade de meteorização dos solos por acção dos agentes naturais, em especial a água das chuvas, contribui para a sua adequação à cultura da vinha, associado à estrutura fundiária e ao modo de condução das videiras, originando vinhos brancos equilibrados, aromáticos de grande elegância e tintos e rosados com a pujança e finura que as castas nobres e o clima da região lhe conferem.

9. CONDIÇÕES ADICIONAIS ESSENCIAIS

Vinhos e vinhos espumantes DO Dão

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=DOP_D_O___Caderno_de_especifica__es_fina.pdf