

# 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 incluir e actualizar a informação relativa ao requerente, partes interessadas e organismo de controlo, rendimentos e castas.

## II. DOCUMENTO ÚNICO

### 1. *NOME(S) A REGISTAR*

Alentejano (pt)

### 2. *TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:*

IGP – Indicação Geográfica Protegida

### 3. *CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS*

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante

### 4. *DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)*

**Vinho, vinho espumante e vinho licoroso IG Alentejano**

Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de:

Vinho tinto e rosado ou rosé – 11%vol.

Vinho branco – 11%vol.

Vinho espumante – 11%vol.

Vinho licoroso – 17,5 %vol.

O vinho deve apresentar-se límpido ou ligeira/ opalino, quando se encontrar em depósito ou outro tipo de acondicionamento, exceptuando-se o vinho engarrafado ou embalado. O licoroso e colheita tardia devem apresentar-se límpidos. Branco: cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. Tinto e licoroso de uvas tintas: cor entre o rubi e vermelho retinto, evoluindo para cor própria com o ano de colheita, granada e acastanhado. Rosé: cor rosada ou salmão. Vinho licoroso uvas brancas: cor entre ligeiramente dourado e topázio. Vinho colheita tardia: cor entre

alourado claro e dourado.

Aroma e sabor jovem frutado e/ou floral quando novo, evoluindo para aromas terciários mais complexos. O vinho com designativo de qualidade deve apresentar características organolépticas destacadas, na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo. Espumante: bolha fina a média e efervescência/cordão abundante a médio. Licoroso: aroma e sabor típico resultante da adição de aguardente ao mosto em fermentação com ausência de defeito marcado. Vinho colheita tardia: aroma e sabor típico resultante do processo de elaboração (uvas desidratadas com elevada concentração de açúcar e fermentação parcial) com ausência de defeito marcado. Vinho edulcorado: teor de açúcar residual superior resultante do processo de adição de mosto ao vinho base.

#### **Características analíticas gerais**

|                                                                   |                               |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Título alcoométrico total máximo (em % vol):</b>               |                               |
| <b>Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):</b>           |                               |
| <b>Acidez total mínima:</b>                                       | em miliequivalentes por litro |
| <b>Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):</b>     |                               |
| <b>Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):</b> |                               |

## **5. PRÁTICAS VINÍCOLAS:**

### ***a. Práticas enológicas essenciais***

#### **Vinho, vinho espumante e vinho licoroso IG Alentejano**

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho tinto – 11%vol
- b) Vinho branco – 11%vol
- c) Vinho espumante – 9,5%vol
- d) Vinho licoroso – 12%vol

#### **Vinho, vinho espumante e vinho licoroso IG Alentejano**

Práticas culturais

As vinhas devem estar inscritas desde que se encontrem no quarto ano após a enxertia e que 80% das plantas que constituem a parcela a inscrever apresentem plantas formadas.

As vinhas devem ser estremes e conduzidas em forma baixa.

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

***b. Rendimentos máximos***

**Vinho, vinho espumante e vinho licoroso IG Alentejano**

15.000Kg / hectare para uvas brancas e para uvas tintas. quilogramas de uvas por hectare

**6. ÁREA DELIMITADA**

A área geográfica de produção compreende todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora e Portalegre.

**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

Sauvignon-Blanc synonymn of : Sauvignon

Sangiovese

Roupeiro synonymn of : Sória

Pinot-Grigio synonymn of : Pinot-Gris

Petite-Syrah synonymn of : Durif

Pau-Ferro synonymn of : Tinta -Caiada

Maria-Gomes synonymn of : Fernão-Pires

Durif

Códega synonymn of : Sória

Carrega-Tinto synonymn of : Tinta-Grossa

Borrado-das-Moscas synonymn of : Bical

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  
Marselan  
Marsanne  
Mourisco-Branco  
Moscatel-Graúdo  
Moreto  
Molinha synonym of : Tamarez  
Merlot  
Manteúdo-Preto  
Manteúdo  
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 IG Alentejano**

Apesar das diferenças regionais vincadas, apesar da multiplicidade de castas presentes nos encepamentos, apesar da evidente heterogeneidade de solos que caracteriza o Alentejo, existem inúmeros traços comuns nos vinhos da grande planície alentejana.

A composição dos solos é uma das características mais marcantes na região alentejana, tendo os três distritos a seguinte caracterização:

- Distrito de Portalegre: Solos litólicos não húmicos derivados de granitos; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos vermelhos, amarelos ou pardos, em geral derivados de xistos e calcários; Solos podzolizados não hidromórficos; Solos calcários pardos e vermelhos; - Distrito de Évora: Solos litólicos não húmicos, em geral derivados de arenitos, granitos e gneisses; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos pardos, vermelhos ou amarelos, em geral derivados de argila, xistos, gneisses, calcários e rochas cristalofílicas; Aluviosolos modernos não calcários; Solos de baixas não calcários; - Distrito de Beja: Solos litólicos não húmicos derivados de xistos; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos vermelhos, amarelos ou pardos, em geral derivados de arenitos, argilas, dioritos, xistos, margas ou rochas cristalofílicas; Barros calcários e não calcários; Solos calcários vermelhos; Regossolos psamíticos.

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 média anual é de 550-650 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 climatéricas marcadamente favoráveis à síntese e acumulação dos açúcares e à concentração de matérias corantes na película dos bagos. O vinho Alentejano é essencialmente caracterizado pelos aromas frutados, a suavidade, o corpo cheio e entroncado, e, sobretudo, pela enorme consistência destas características, que se mantêm colheita após colheita. O vasto e diferenciado território do Alentejo encontra-se dividido administrativamente em três distritos, Portalegre, Évora e Beja que, juntos, perfazem as fronteiras naturais do Vinho Regional Alentejano. Esta é a mais vasta região de Portugal e registos arqueológicos indicam que esta região está desde há muito ligada à produção do vinho de produção de vinho, sabendo-se que quando os romanos aportaram no território que é hoje o Alentejo, a cultura do vinho e da vinha já faziam parte dos hábitos e tradições das populações locais.

Estas características específicas dos vinho com IG Alentejano têm na sua base a escolha de castas e a boa adaptação das mesmas ao clima e aos solos que existem na região, fruto de saber empírico de centenas de anos e de experiências mais recentes, variedades forâneas em consórcio com as variedades tradicionais do Alentejo

## **9. CONDIÇÕES ADICIONAIS ESSENCIAIS**

### **Vinho, vinho espumante e vinho licoroso IG Alentejano**

#### **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 IG Alentejano**

#### **Quadro jurídico:**

Na legislação nacional

#### **Tipo de condição adicional:**

Acondicionamento na área delimitada

#### **Descrição da condição:**

Os vinhos com indicação geográfica só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto e/ou sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua

denominação de origem e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.  
O controlo e a certificação são efectuados pela CVR respectiva

#### ***10. HIPERLIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES***

[http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/%7B\\$clientServletPath%7D/?newsId=8616&fileName=CE\\_IGP\\_Alentejano\\_\\_\\_\\_final.pdf](http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/%7B$clientServletPath%7D/?newsId=8616&fileName=CE_IGP_Alentejano____final.pdf)