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 atualizar a informação relativa ao requerente, partes interessadas e organismo de controlo, rendimentos e castas.

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOME(S) A REGISTAR

Távora-Varosa

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 com DO Távora-Varosa

Os vinhos DO Távora-Varosa devem apresentar um TAV adquirido mínimo de: tintos - 11,5 % vol.; brancos e rosados - 11 % vol.; espumantes -11 % vol. Organolépticamente, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor.O vinho branco e tinto deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. O vinho branco deve apresentar cor citrino clara e o amarelo claro. O vinho tinto apresenta geralmente cor rubi aberta, que com o envelhecimento evolui para um tom acastanhado. Os vinhos da zona de Távora são mais frescos que os da zona de Varosa mas naturalmente ácidos. Os brancos são normalmente suaves, muito frescos, frutados com aroma e sabor citrinos. Os vinhos brancos apresentam-se com uma natural acidez e aroma intenso, com um carácter citrino, brilhante e fresco, que permitem realçar a sua qualidade, tratando-se de uma região por excelência onde o vinho branco encontra condições únicas para se elevar ao mais alto patamar de qualidade. Os vinhos tintos são abertos, frescos, menos encorpados e pouco acídulos e vão buscar essa delicadeza no aroma e nobreza do corpo,

alcançando excelentes aromas com o tempo. Mais a norte da região, os vinhos tintos adquirem um especial carácter, estrutura e singularidade, que impressionam o consumidor mais exigente.Os vinhos espumantes são fáceis de beber, evoluem muito bem e têm boa longevidade; com uma pressão entre os 5 e os 7 bares, conseguem manter/conservar essa pressão até 2 anos, em garrafa.

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 Távora-Varosa

Práticas culturais

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com DO Távora -Varosa devem estar, ou ser instaladas, nos seguintes tipos de solo e com exposição adaptada à produção destes vinhos: solos litólicos não húmicos de granitos e de migmatitos; solos de transição e solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos metamorfizados ou gneisses, apresentando no geral elevada acidez.

Os vinhos DO Távora -Varosa devem provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia, estremes, em forma baixa, em taça ou cordão.

Vinhos e vinhos espumantes DO Távora-Varosa

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados aos vinhos com direito à DO Távora -Varosa devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

a) Vinhos tintos - 10,5 % vol.;
b) Vinhos brancos e rosados - 10 % vol.;
c) Vinho base para espumantes - 10 % vol

Vinhos e vinhos espumantes DO Távora-Varosa

Prática enológica específica

Os vinhos espumantes brancos, tintos e rosados produzidos na região e que usufruam da DO Távora -Varosa, integram a categoria dos vinhos espumantes com direito à designação DOP, desde que:

a) Tenha sido seguido na sua preparação o método clássico de fermentação em garrafa;
b) O vinho base utilizado satisfaça as exigências relativas à DO Távora-Varosa
c) Antes da adição do licor de expedição, o vinho deve ter tido um estágio mínimo em garrafa de nove meses

b. Rendimentos máximos

Vinhos e vinhos espumantes brancos e rosados com DO Távora-Varosa

90 hectolitros hectolitros por hectare

Vinhos e vinhos espumantes tintos com DO Távora-Varosa

80 hectolitros hectolitros por hectare

6. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Távora-Varosa abrange:

Do concelho de Moimenta da Beira, as freguesias de Arcozelo, Baldos, Castelo, Moimenta da Beira, Nagosa, Paradinha, Rua e Vilar;

Do concelho de Penedono, as freguesias de Póvoa de Penela e Souto;

Do concelho de São João da Pesqueira, as freguesias de Pereiros e Riodades;

Do concelho de Sernancelhe, as freguesias de Escurquela, Faia, Ferreirim, Fonte Arcada, Freixinho, Granjal, Penso, Sarzeda, Sernancelhe e Vila da Ponte;

Do concelho de Tabuaço, as freguesias de Arcos, Granja do Tedo, Longra e Paradela;

Do concelho de Armamar, as freguesias de Cimbres, Goujoim, Queimada, Queimadela, Santa Cruz de Lumiares, Santiago, São Cosmado, São Romão e Tões;

Do concelho de Lamego, as freguesias de Britiande, Cepões, Ferreirim, Lalim, Vila Nova de Souto de El-Rei e a parte da freguesia de Várzea de Abrunhais que não pertence à Região Demarcada do Douro;

Do concelho de Tarouca, as freguesias de Dalvares, Gouviães, Granja Nova, Mondim da Beira, Salzedas, Tarouca e Ucanha

7. PRINCIPAIS UVAS DE VINHO

Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano synonymn of : Tália
Trincadeira-Preta synonymn of : Trincadeira
Tinta-Roriz; Tempranillo synonymn of : Aragonez
Tinta-Pinheira synonymn of : Rufete
Tinta-Amarela synonymn of : Trincadeira
Sousão synonymn of : Vinhão
Sauvignon-Blanc synonymn of : Sauvignon
Roupeiro synonymn of : Síria
Pinot-Grigio synonymn of : Pinot-Gris
Pedernã synonymn of : Arinto
Mourisco-Roxo synonymn of : Marufo
Mencia synonymn of : Jaen
Maria-Gomes synonymn of : Fernão-Pires
Dona-Branca synonymn of : Folha -de -Figueira
Códega synonymn of : Síria
Brancelho synonymn of : Alvarelhão
Borrado-das-Moscas synonymn of : Bical
Viosinho
Vinhão
Verdelho
Cabernet-Sauvignon
Bical
Bastardo
Tinta-da-Barca
Baga
Arinto
Aragonez
Alvarelhão
Grand-Noir
Gouveio
Gewürztraminer
Folha -de -Figueira
Folgasão
Fernão-Pires
Dona-Branca synonym of : Folha -de -Figueira
Jaen
Códega-do-Larinho
Chardonnay
Cercial

Merlot
Marufo
Malvasia-Rei
Malvasia-Preta
Malvasia-Fina
Tália
Sousão synonym of : Vinhão
Síria
Rufete
Trincadeira
Touriga-Nacional
Touriga-Franca
Tinta -Barroca
Riesling
Rabo-de-Ovelha
Pinot-Noir
Pinot-Gris
Pinot-Blanc

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinhos e vinhos espumantes DO Távora-Varosa

Confinando nalgumas zonas com as terras Durienses, destaca-se, pela qualidade superior dos seus vinhos, a região que deu origem ao reconhecimento da DO Távora-Varosa que embora seja uma região de pequena dimensão, e todavia muito relevante na produção de espumantes, também nela se produzem vinhos brancos frescos e tintos suaves.

A região que fica situada no sopé das encostas da Serra da Nave, entre os rios Paiva e Távora, apresenta vestígios de ocupação humana desde a proto-história e por ela passaram Romanos, Suevos e Visigodos, tendo sido escolhida pelos Monges de Cister para aí construírem alguns dos mais belos exemplares arquitectónicos cistercienses como é o caso do Mosteiro de S. João de Tarouca, o primeiro da Península Ibérica, construído no século XII.

Com condições edafo-climáticas únicas, nesta região, os solos são predominantemente graníticos primários e pobres em calcário, por vezes xistosos com erosão acentuada e ácidos e bastante pobres em matéria orgânica. O clima é temperado continental e seco, com Invernos rigorosos (muito frios e húmidos), fazendo com que esta região seja privilegiada na produção de vinho.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e vinhos espumantes com DO Távora-Varosa encontram-se geralmente instaladas a grande altitude (entre os 500 e os 800 metros) e expostas a sul e devem estar, ou ser instaladas, nos seguintes tipos de solo e com exposição adaptada à produção destes vinhos: Solos litólicos não húmicos de granitos e de migmatitos; Solos de transição e solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos metamorfizados ou gneisses, apresentando no geral elevada acidez.

O binómio clima/solo fazem desta região uma das mais apropriadas a nível nacional, para a produção de vinhos e em particular dos vinhos espumantes.

Os vinhos brancos, apresentam-se com uma natural acidez e aroma intenso, com um carácter citrino, brilhante e fresco, que permitem realçar a sua qualidade, tratando-se de uma região por excelência onde o vinho branco encontra condições únicas para se elevar ao mais alto patamar de qualidade.

De igual modo, os vinhos tintos, vêm buscar essa delicadeza no aroma e nobreza do corpo, alcançando excelentes aromas com o tempo. Nas freguesias mais a norte da região Távora-Varosa, devido à sua proximidade com a região do Douro, os vinhos tintos adquirem um especial carácter, estrutura e singularidade, que impressionam o consumidor mais exigente. As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos vínicos com direito à DO Távora-Varosa em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, e outras variedades de introdução relativamente recente, de valor reconhecido que reforçam a importância vitivinícola desta região.

As práticas culturais são manuais e executadas em condições extremas. As podas realizam-se geralmente entre Dezembro e Janeiro, mas quando as vinhas estão expostas a geadas, é mais tardia. A vindima inicia-se geralmente na região de Varosa e cerca de 15 dias mais tarde, em Távora

Há nesta região da DO Távora-Varosa uma evidente correlação entre os produtos vínicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região.

9. CONDIÇÕES ADICIONAIS ESSENCIAIS

Vinhos e vinhos espumantes DO Távora-Varosa

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação prévia à comercialização da rotulagem.

Marca obrigatória registada, mas não exclusiva para a DO

Vinhos e vinhos espumantes DO Távora-Varosa

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A elaboração dos vinhos com direito à denominação de origem deve ocorrer dentro da região, em

adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.
É permitida a elaboração de vinhos com DO Távora-Varosa, a partir de uvas produzidas na área geográfica da região e vinificadas fora dela, mediante autorização, caso a caso, da entidade certificadora desde que cumulativamente estejam reunidas as seguintes condições:
a)O local de vinificação esteja situado a uma distância não superior a 15 quilómetros em relação ao limite da DO Távora-Varosa;
b)Haja parecer favorável da entidade certificadora da região limítrofe envolvida onde as uvas vão ser vinificadas

Os vinhos com denominação de origem 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=8617&fileName=CE_DO_T_vora_Varosa_final.pdf