1. Identificação do Nome a Proteger

Nome a proteger para Denominação de Origem Controlada: **Arruda**

«**ARRUDA**»

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

De acordo com o Artigo 8º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Título alcoométrico volúmico mínimo":

Os mostos destinados aos vinhos de denominação "Arruda", … devem ter um título alcoométrico volúmico mínimo natural, em potência, de 11% para vinhos tintos e 10,5% vol para vinhos brancos. (excerto adaptado)

De acordo com o Artigo 11º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Título alcoométrico volúmico mínimo":

1 – Os vinhos de denominação devem ter um título alcoométrico volúmico mínimo de:

a) *Vinho tinto – 11,5 %*
b) *Vinho branco – 11%*

2 – Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características definidas para os vinhos de mesa em geral.

3 – Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, a definir por regulamento interno na CVR.

2.2 Características Organolépticas

De acordo com a segunda edição dos Requisitos Organolépticos Mínimos dos produtos vínicos da Região Vitivinícola de Lisboa para a obtenção e controlo da Denominação de Origem - **Arruda,** as exigências são as seguintes:

a) Limpidez

O vinho com direito à DO acima referida deve apresentar-se límpido.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) o aspecto requerido corresponde a notação igual a 1 para límpido e notação igual a 1,5 para brilhante.

b) Cor

O vinho branco com direito à DO acima referida deve apresentar cor entre citrino e palha dourado. O vinho tinto com direito à DO acima referida deve apresentar cor entre rubi e granada.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) a cor aceitável corresponde a notação igual a 1 e a cor denotando muito boa evolução (tintos) ou excelente (brancos) corresponde a uma notação igual a 1,5.

c) Aroma

Os requisitos mínimos em termos de aroma dos vinhos com direito à DO acima referida são: ausência de defeito.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) os descritivos organolépticos aceites, ao nível do aroma, são os seguintes:

- pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos com notação igual a 3;
- aroma com certa distinção, fino ou típico com a notação igual a 4;
- aroma distinto ou típico intenso com a notação igual a 5.

d) Sabor

Os requisitos mínimos em termos de sabor dos vinhos com direito à DO Arruda são: ausência de defeito.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) são aceites os seguintes descritivos organolépticos, para:

<u>Sabor Simples de Ataque</u>:

- com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) com a notação igual a 1;
- equilibrado (fusão perfeita) com a notação igual a 2.

<u>Sabor Complexo Final:</u>

- sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência com a notação igual a 7;

- sabor distinto, sem defeitos e com persistência igual a 8;
- sabor distinto, sem defeitos e muito persistente igual a 9;
- sabor muito distinto e muito persistente igual a 10.

De acordo com o ponto 10 do Artigo 4º do Regulamento Interno da Câmara de Provadores para *obtenção de direito à designação "Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada", a amostra em análise deverá obrigatoriamente ter atingido a classificação final de 13 valores, sendo também indispensável que no mínimo 50% dos elementos da Câmara tenham atribuído nota igual ou de valor superior*.

De acordo com o ponto 12 do Artigo 4º do Regulamento Interno da Câmara de Provadores para obtenção de direito aos designativos de qualidade "Superior", Escolha", "Colheita Seleccionada", "Reserva", "Garrafeira" ou "Velho", a pontuação deve ser acrescida de 1 valor.

(Retirado de ROM - Edição: 2 de data: 2010-10-08)

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

De acordo com o Artigo 7º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Vinificação":

1 – Os vinhos protegidos pelo presente Estatuto devem provir de vinhas com, pelo menos, três anos de enxertia e a sua elaboração, salvo em casos excepcionais a autorizar pela CVR., deverá decorrer dentro da região respectiva em adegas inscritas e aprovadas para o efeito e que ficarão sob o controlo da referida Comissão.

2 – Na elaboração serão seguidos os métodos e práticas enológicas tradicionais legalmente autorizados.

3 – No caso de na mesma adega serem também elaborados vinhos sem direito à denominação, a entidade competente estabelecerá os termos em que deverá decorrer a vinificação, devendo os referidos vinhos ser conservados em secções separadas, em vasilhas com a devida identificação e de que constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume da vasilha, à espécie de vinho contido e ao ano da colheita.

De acordo com o Artigo 10º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Estágios":

1 – Os vinhos tintos só podem ser engarrafados após um estágio de 14 meses. (excerto adaptado)

2 – Os vinhos brancos só podem ser engarrafados após um estágio de três meses. (excerto adaptado)

De acordo com o Artigo 11º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Título alcoométrico volúmico mínimo":

1 – Os vinhos de denominação devem ter um título alcoométrico volúmico de:

a) *Vinho tinto – 11,5 %*
b) *Vinho branco – 11 %*

4. Delimitação da Área Geográfica

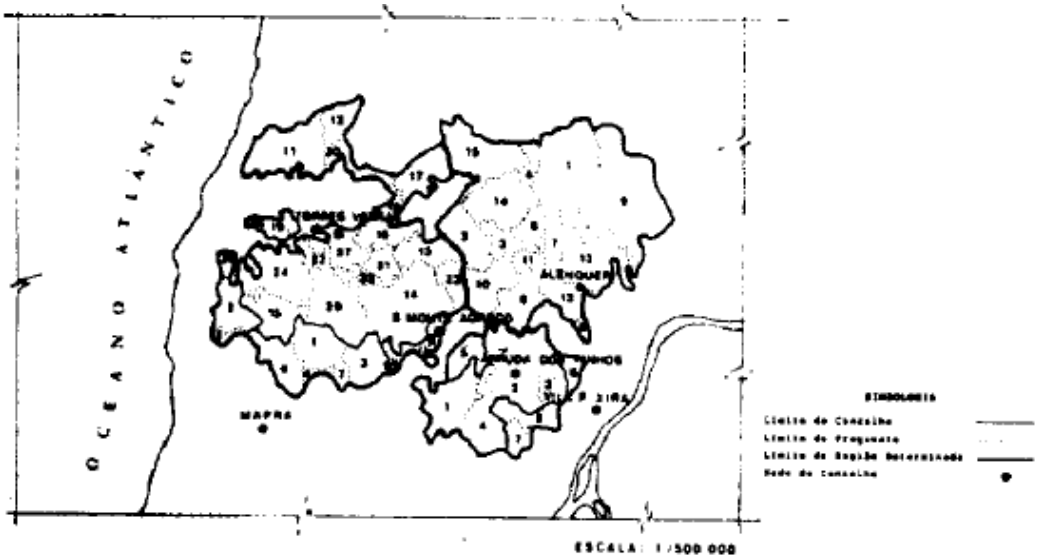
De acordo com o Artigo 2º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Delimitação da região e sub-regiões de produção":

ARRUDA

O município de Arruda dos Vinho;

Do município de Sobral de Monte Agraço, parte da freguesia de Santo Quintino;

Do município de Vila Franca de Xira, parte das freguesias de Cachoeiras, Calhandriz e São João dos Montes.



Arruda

Concelho	Freguesia	Referência
Arruda dos Vinhos...	Arranhó	1
	Arruda dos Vinhos	2
	Cardosas.....	3
	Santiago dos Velhos	4
Sobral de Monte Agraço.	Santo Quintino (*).....	5
Vila Franca de Xira	Cachoeiras (*)	6
	Calhandriz (*)	7
	São João dos Montes (*).....	8

(*) Apenas parte da freguesia.

5. Rendimentos Máximos por Hectare

De acordo com o Artigo 9º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Rendimento por hectare":

*1 – O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos de denominação é fixado em **80 hl** para os vinhos tintos e **90 hl** para os vinhos brancos.*

6. Castas Utilizadas

De acordo com a alínea b) do Anexo do Decreto-Lei nº 219/2002, de 22 de Outubro, as castas aptas à produção de vinho com DO "Arruda" são as seguintes:

b) Arruda:

Referência	Nome principal	Cor	Sinónimo reconhecido
6	Alicante-Branco	B	
22	Arinto (*)	B	Pedernã.
84	Chardonnay	B	
125	Fernão-Pires (*)	B	Maria-Gomes.
155	Jampal	B	
179	Malvasia-Rei	B	
245	Rabo-de-Ovelha (*) ...	B	
268	Sauvignon	B	
269	Seara-Nova (*)	B	
337	Viosinho	B	
338	Vital (*)	B	
5	Alicante-Bouschet ...	T	
20	Aragonez (*)	T	Tinta-Roriz.
58	Cabernet-Sauvignon ...	T	
61	Caladoc (**)	T	
63	Camarate	T	
77	Castelão (*)	T	Periquita.
154	Jaen	T	
277	Syrah	T	
288	Tinta-Barroca	T	
298	Tinta-Miúda (*)	T	
312	Touriga-Franca	T	
313	Touriga-Nacional (*) ...	T	
317	Trincadeira (*)	T	Tinta-Amarela.

(*) No conjunto ou separadamente, com um mínimo de 70 % do encepamento.
(**) Pode estar representada com um máximo de 15 % do encepamento.

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

De acordo com o Artigo 3º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Solos":

As vinhas destinadas aos vinhos de qualidade a que se refere o presente Estatuto devem estar ou ser instaladas em solos com as características a seguir referidas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:

b) Arruda:
Solos calcários pardos normais ou parabarros de margas e arenitos finos.

7.2. Factores Naturais

A denominação de origem "ARRUDA" apresenta um relevo predominantemente de encosta, com um clima de influência marítima atlântica.

Os solos são predominantemente argilo-calcários.

As vinhas que se encontram na área geográfica DO Arruda imprimem à paisagem traços inconfundíveis sobretudo com a primavera onde os verdes se manifestam exuberantes ou no

Outono onde o amarelo das castas brancas ou o vermelho das tintureiras esgotam os tons da mais rica paleta de um pintor.

É uma região que se caracteriza por apresentar um clima de influência marítima atlântica, com um relevo um predominantemente de encosta, a acidentação dos terrenos influencia a qualidade dos vinhos, que nos brancos se manifesta pelo seu cariz aromático e com um ligeiro acídulo, enquanto os vinhos tintos se apresentam aveludados e com uma macieza bem típica e que os distingue das restantes regiões.

Os vinhos brancos "Arruda" são aromáticos, manifestando um ligeiro frutado e com sabor, denotando um ligeiro acídulo que lhe confere a raça característica desta denominação.

Os vinhos tintos "Arruda" denotam de um modo geral uma precoce evolução, adquirindo rapidamente um aveludado e uma macieza bem típicos dos vinhos de ARRUDA.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

De acordo com o Artigo 12º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Inscrição":

Sem prejuízo de outras exigências legais aplicáveis, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à produção e comercialização dos vinhos abrangidos pelo presente Estatuto, excluída a distribuição e a venda a retalho, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respectivas instalações na CVR.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.2. Inscrição das Instalações

De acordo com o Artigo 12º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Inscrição":

Sem prejuízo de outras exigências legais aplicáveis, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à produção e comercialização dos vinhos abrangidos pelo presente Estatuto, excluída a distribuição e a venda a retalho, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respectivas instalações na CVR.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

De acordo com o Artigo 6º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Inscrição e caracterização de vinhas":

1 – As vinhas destinadas aos vinhos abrangidos pelo presente Estatuto devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na CVR, para verificar se satisfazem os necessários requisitos, a qual procederá ao cadastro das mesmas, efectuando no decurso do ano as observações que entender necessárias.

2 – Sempre que se verifiquem alterações na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, deverá do facto ser dado conhecimento pelos respectivos viticultores à CVR, sem o que os seus vinhos deixarão de ter direito à Denominação.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.4. Práticas Culturais

De acordo com o Artigo 5º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Práticas culturais":

1 – Para qualquer das regiões e denominações consideradas, as vinhas deverão ser estremes, em forma baixa, em taça ou em cordão.

2 – As práticas culturais deverão ser as tradicionais ou as recomendadas pela CVR e pela Direcção Regional de Agricultura.

3 – A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais reconhecidas pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e sob autorização, caso a caso, da CVR, à qual incumbe velar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

8.5. Declaração de colheita e Produção

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.6. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Denominação de Origem

De acordo com o Artigo 13º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Circulação e documentação de acompanhamento":

Os vinhos de qualidade objecto do presente Estatuto só podem ser postos em circulação e comercializados desde que, nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto, sejam acompanhados da necessária documentação oficial de que conste essa mesma denominação e estejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.7. Classificação de Vinhos

Vinho branco

Vinho tinto

8.8. Rotulagem

De acordo com o Artigo 14º, do Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro, intitulado "Engarrafamento e rotulagem":

1 – O engarrafamento ou acondicionamento para venda directa ao público e a complementar selagem dos recipientes dos vinhos só podem efectuar-se após a aprovação pela CVR, dos produtos.

2 – Os rótulos a utilizar têm de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVR, a quem serão previamente apresentados, para aprovação.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

O definido nas normas de rotulagem internas.

8.9. Contas Correntes

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

9. Autoridades ou Organismos

Entidade certificadora: **COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA**

Sede em: Rua Cândido dos Reis – 2560-312 TORRES VEDRAS | PORTUGAL

Telefone: +351 261 31 67 24 Fax: +351 261 31 35 41

e-mail: cvr.lisboa@mail.telepac.pt

site: www.vinhosdelisboa.com

Documentos de referência:

Decreto-Lei nº 375/93, de 5 de Novembro

Decreto-Lei n.º 116/99, de 14 de Abril

Decreto-Lei n.º 219/2002, de 22 de Outubro