Ref. Ares(2011)1406801 - 23/12/2011

1. Identificação do Nome a Proteger (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

Nome a proteger: TÁVORA-VAROSA

2. Sub-regiões produtoras: Não existem

3. Descrição do Vinho (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

3.1. Características físico-químicas

Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de:
a) Vinho tinto – 11,5%vol
b) Vinho branco e rosado – 11,0%vol

3.2 Características Organolépticas

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor.

a) Limpidez

O vinho branco e tinto deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino.

b) Cor

O vinho branco deve apresentar uma cor citrino clara e o amarelo claro. O vinho tinto apresenta geralmente a cor rubi aberta, que com o envelhecimento evolui para um tom acastanhado.

c) Aroma e Sabor

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 tintos são abertos, frescos, menos encorpados e pouco acídulos. 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.

Podem ser classificados desde que obtenham uma classificação de médio (superior a 45 pontos) de acordo com a tabela do boletim de prova. O vinho com designativo de qualidade deve apresentar, para além dos requisitos anteriormente referidos, características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, com notação superior ou igual a 71 de acordo com a tabela do boletim de prova.

4. Práticas enológicas e restrições aplicáveis (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

São seguidos os métodos de vinificação e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

Os vinhos espumantes são objecto de 2 certificações (implicando que as amostras colhidas e enviadas para análise - físico-química e sensorial - tenham resultados positivos) – a 1º certificação é feita ao vinho base e quando é dado conhecimento ao operador também lhe é comunicado que tem um prazo

de 6 meses para engarrafar. O operador tem que comunicar a data de engarrafamento para acompanhamento/controlo e também porque o período de estágio (mínimo de 9 meses) começa a contar desde essa data (a 2ª fermentação é feita na garrafa).
Posteriormente, quando pretende comercializar, e desde que o produto esteja "degorgemado" e pronto, formaliza o pedido à entidade certificadora que efectua uma nova colheita de amostras sujeitas a análise físico-química (que inclui o parâmetro pressão) e sensorial que devem ser ambas positivas

4.1 Restrições aplicáveis

4.1.1. Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

a) Vinho tinto – 10,5%vol
b) Vinho branco e rosado – 10,0%vol

5. Delimitação da Área Geográfica (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada 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

6. Rendimentos Máximos por Hectare (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Távora-Varosa é fixado em 55 hl para o vinho tinto e 60 hl para o vinho branco.

De acordo com as condições climatéricas e qualidade dos mostos, o Instituto da Vinha e do Vinho, IP, pode, mediante despacho e sob proposta da entidade certificadora, proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare referido no número anterior, o qual não deve exceder em caso algum, 25% do rendimento estipulado bem como decidir do destino da produção excedentária.

7. Castas Utilizadas (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

As castas a utilizar são as seguintes:
Vinhos tintos:
Alvarelhão, Aragonez, Bastardo, Malvasia-Preta, Marufo, Periquita, Rufete, Tinta-Barroca, Barca, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Trincadeira-Preta e Vinhão, Jaen e Cabernet-Sauvignon;

Vinhos brancos:
Bical, Cerceal, Chardonnay, Dona-Branca, Fernão-Pires, Folgasão, Gouveio, Malvasia-Fina (com representação mínima de 30%, para as novas plantações), Malvasia-Rei (com representação máxima de 10%), Rabo-de-Ovelha, Síria e Viosinho e ainda Arinto, Tália e Verdelho;
Vinhos base para espumante tinto:
Alvarelhão, Aragonez, Pinot-Tinto, Tinta-da-Barca, Tinta-Barroca, Touriga-Franca e Touriga-Nacional;
Vinhos base para espumante branco:
Bical, Chardonnay, Cerceal, Dona-Branca, Fernão-Pires, Folgasão, Gouveio, Malvasia-Fina, Malvasia--Rei e Pinot-Branco e ainda Verdelho.

8. Relação com o Meio Geográfico (factores naturais e humanos) (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

8.1. Vinho

8.1.1. Localização, história e práticas culturais:

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, embora também nela se produzam 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 e o caso do Mosteiro de S. João de Tarouca, o primeiro da Península Ibérica, construído no século XII.

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

8.1.2. O relevo e clima:

Com condições edafo-climáticas únicas, nesta região, os solos são predominantemente graníticos 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.

Relativamente aos vinhos brancos, a natural acidez, o intenso aroma e o carácter citrino, brilhante e fresco, permitem realçar a sua qualidade, mas de igual modo, os vinhos tintos, vem buscar essa delicadeza no aroma e nobreza do corpo, alcançando excelentes aromas com o tempo.

8.1.3. Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos de qualidade com direito à 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.
Geralmente encontram-se instaladas a grande altitude (entre os 500 e os 800 metros) e expostas a sul.

8.1.4. Castas

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, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas 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.

O binómio clima/solo fazem desta região um 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.

9. Exigências Aplicáveis

9.1. Inscrição dos operadores e respectivas Instalações: (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

a) Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização de produtos vitivinícolas com direito à DO Távora-Varosa excluindo a distribuição e a venda a retalho de produtos engarrafados, estão sujeitos a inscrição na entidade certificadora, a qual deve estar em conformidade com a inscrição prévia no Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV) como operadores do sector vitivinícola.
b) As instalações de produção, armazenagem e pré-embalagem dos produtos vitivinícolas controlados pela entidade certificadora estão sujeitas a inscrição prévia na entidade que verifica mediante uma vistoria, o cumprimento dos requisitos constantes da legislação em vigor.
c) No caso de na mesma adega, serem elaborados produtos vitivinícolas sem direito à DO Távora-Varosa, a entidade certificadora estabelece as condições adequadas à preservação da integridade dos vinhos, nomeadamente ao nível da elaboração, conservação em áreas separadas, em recipientes devidamente identificados nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de produto contido e ao ano de colheita.
d) O produtor deve manter um sistema de rastreabilidade que permita identificar os diferentes produtos vínicos nas suas fases de produção, armazenamento e pré-embalagem.

9.2. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

a) A pedido dos interessados, as parcelas de vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO Távora-Varosa devem ser inscritas na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro, efectuando para o efeito as verificações que entenda necessárias.
b) Sempre que se verificar qualquer alteração na titularidade ou na constituição das vinhas inscritas e aprovadas, deve este facto ser comunicado à entidade certificadora, pelos respectivos viticultores, caso contrário, as uvas das respectivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração de vinhos com direito à DO Távora-Varosa.
c) As vinhas inscritas para a produção de vinhos com direito à DO Távora-Varosa devem ter pelo menos quatro anos de enxertia.

9.3. Condução da Vinha (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

a) As vinhas devem ser estremes e conduzidas em forma baixa (a cerca de 80 cm).
b) A forma de poda deve ser em cordão ou em taça.

9.4. Declaração de Colheita e Produção (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria 265/84, Circular/Norma IVV (DCP) em vigor.

Todos os agentes económicos que produzam uva, mosto ou produtos vínicos devem submeter ao Instituto da Vinha e do Vinho, IP, a Declaração de Colheita e Produção (DCP) relativa a cada campanha vitivinícola. Toda a informação constante da DCP é validada pela entidade certificadora e integrada na conta-corrente do agente económico. A validação está sujeita ao limite máximo do rendimento por hectare.

9.5. Circulação (Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio; Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

Os vinhos com direito à DO Távora-Varosa só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:
a) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação de origem atestada pela entidade certificadora;
b) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor.
c) Apenas são permitidos os transportes de produtos vínicos com DO Távora-Varosa para fora do território nacional quando embalados e rotulados, de modo a obter as garantias necessárias relativas à manutenção da origem dos produtos, pelo que a fiscalização e o controlo assumem neste âmbito um papel chave que poderia estar comprometido caso a sua circulação pudesse ser realizada a granel, devido à impossibilidade humana e financeira de executar eficazmente o controlo dos produtos vínicos.

9.6. Definição do lote a certificar:
a) O lote do produto vínico total a certificar deverá ser homogéneo e corresponder às características da amostra colhida para análise. A amostra utilizada para efeito de análise físico-química e sensorial tendo em vista a certificação tem que corresponder ao lote do produto vínico que se pretende comercializar ou engarrafar.
b) Excepcionalmente são admitidas diferenças devidas exclusivamente a estabilização e preparação para engarrafamento, sendo o álcool considerado um parâmetro fixo.
c) O lote é proposto à certificação na categoria definida e com os designativos de qualidade requeridos pelo agente económico no pedido de certificação. Qualquer pretensão a alterar a categoria ou designativo de qualidade, implica a abertura de um novo processo de certificação.
d) O lote de produto vínico a certificar deve ser proveniente, no mínimo, em 85% de um determinado ano de colheita e a ele estar associado.

9.7. Colheita de Amostras

a) As amostras para análise físico-química e sensorial são recolhidas do lote para o qual foi efectuado o pedido de certificação a partir da data de entrega da DCP. Para garantir a universalidade e harmonização dos critérios de recolha, todas as amostras são recolhidas em garrafa de vidro, seladas, encapsuladas e identificadas com a respectiva etiqueta.
b) As amostras para efeitos de certificação são recolhidas por um representante da entidade certificadora que procede à selagem e coloca uma etiqueta em cada uma das amostras com a identificação do produto, do agente económico, do nº de depósito/contentor/tulha, do nº do registo da amostra recolhida, local e respectiva data de colheita, na presença de um representante do agente económico.
c) Um dos exemplares da amostra fica na posse do agente económico e os outros quatro exemplares são transportados pelo representante da entidade certificadora para as respectivas instalações. O

exemplar que fica na posse do agente económico pode ser utilizado para fins de recurso, desde que se encontre devidamente selada.
d) No acto de entrada na entidade certificadora, as amostras são codificadas e destas, uma destina-se à análise físico – química, duas à análise sensorial e uma fica em arquivo, para que, em caso de necessidade seja possível repetir as análises.

9.8. Análise Físico-química e sensorial

a) Laboratório de Análises Físico-Químicas:
   i. As análises são realizadas no laboratório de análises físico-químicas da entidade certificadora que se encontra acreditado pelo IPAC segundo a NP EN ISO/IEC 17025 para os parâmetros oficiais da certificação de vinhos.
   ii. Protocolo analítico de cada produto vínico a certificar:

- Vinhos tranquilos:

  - Acidez Total

  - Acidez Volátil

  - Açúcares totais (expressos em glucose e frutose, incluindo a sacarose eventualmente presente nos vinhos espumantes)

  - Dióxido de enxofre total

  - Título alcoométrico volúmico adquirido

  - Título alcoométrico volúmico total.

b) Câmara de Provadores (Análise sensorial)
   i. As decisões da Câmara de Provadores são autónomas relativamente aos restantes órgãos da entidade certificadora nas matérias da sua competência.
   ii. À Câmara de Provadores compete pronunciar-se objectivamente em relação às amostras recolhidas no agente económico.
   iii. A Câmara de Provadores funciona de acordo com regras próprias.

A Câmara de Provadores pronuncia-se apenas relativamente às amostras cujos registos e codificações garantam o integral anonimato dos produtos vínicos para apreciação.

Os membros da Câmara de Provadores avaliam os produtos vínicos candidatos à certificação nos parâmetros: aspecto, cor, aroma e sabor e no caso dos espumantes, a persistência da bolha.

9.9. Validade da certificação do lote para aposição de selos de garantia

a) Uma vez efectuada a análise físico-química e sensorial e considerado o produto conforme, poderão ser apostos selos de garantia, desde que verificado o cumprimento dos restantes requisitos para a certificação, designadamente quanto à aprovação da rotulagem; a certificação do produto mantém-se válida pelo período de 12 meses.
b) Não haverá lugar à venda de selos relativos a lotes de produtos vínicos que ultrapassem a data de validade estipulada e não sejam submetidos a novo processo de certificação.

9.10. Reprovação na análise físico-química e/ou sensorial – Recurso

a) Os agentes económicos podem interpor recurso dos resultados dos ensaios físico-químicos e/ou sensoriais. Após a notificação do resultado, o pedido de recurso deve ser apresentado por escrito e deve ser dirigido ao Presidente da entidade certificadora para conhecimento e validação.

b) O cliente/operador, é sempre contactado para informação da decisão sobre a sua reclamação.

9.11. Perda da certificação

Quando se verifiquem acções/procedimentos por parte do agente económico, que ocorram durante o prazo de validade da certificação que alterem as características do lote certificado, este perde esse estatuto. São passíveis de originar a perda da certificação as seguintes acções:

a) Loteamento de produtos vínicos certificados separadamente;
b) Loteamento de produtos vínicos certificados com produtos aptos;
c) Operações enológicas que alterem as características físico-químicas e/ou sensoriais do produto vínico certificado;
d) Solicitação de nova certificação de um vinho já certificado;
e) Transporte de produtos vínicos não autorizado pela entidade certificadora;
f) Quando na sequência de uma análise de verificação se demonstre inequivocamente, através dos resultados de análises físico-químicas e sensoriais, alterações ou adulterações ao produto certificado original.

9.12. Suspensão da certificação

Caso se verifique ou se suspeite ter ocorrido qualquer acção descrita anteriormente o produto vínico correspondente a toda a conta corrente associada, fica com o direito à utilização dos selos de garantia suspenso até ao total esclarecimento das situações objecto de análise, mantendo-se o produto selado até à conclusão das averiguações. Se for demonstrar que não existiu qualquer acção passível de alterar o produto, essa suspensão é cancelada. Caso contrário aplicar-se-á a perda do direito à certificação.

9.13. Desclassificação

a) A entidade certificadora procede à desclassificação de produtos vínicos admitidos a certificação ou certificados para Vinho sem DO sempre que:

i. Sejam detectadas práticas não autorizadas
ii. Os produtos vínicos que não cumpram os requisitos mínimos, estabelecidos

b) A desclassificação, a pedido do agente económico de um produto vínico de DO Távora-Varosa após este ter sido certificado, só é permitida para Vinho sem DO nem IG.

9.14. Rotulagem: (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

Os rótulos a utilizar são previamente apresentados para aprovação e têm que respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela entidade certificadora.

9.15. Comercialização: (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

A comercialização de vinhos com DO Távora-Varosa só pode ocorrer após a certificação do respectivo produto pela entidade certificadora, a qual é o conjunto de 3 processos:

i. Validação da colheita e produção através da aprovação da DCP.
ii. Aprovação do lote pelo laboratório de análise físico-química e sensorial;
iii. Aprovação da rotulagem e aposição do selo de garantia para produtos pré-embalados.
iv.

9.16. Selos de Garantia (Decreto-Lei n.º 20/2011, de 20 Fevereiro e Portaria nº 108/2011, de 14 de Março)

O selo de garantia fornecido pela entidade certificadora, evidencia publicamente a certificação da DO Távora-Varosa nos produtos pré-embalados.

Os selos de garantia são individualizados por um sistema alfanumérico sequencial, de forma a garantir o controlo de utilização.

Atribuição

Os selos de garantia são disponibilizados, até à totalidade do lote do produto vínico submetido a certificação, se forem verificadas em conjunto as seguintes condições:

i. Rotulagem aprovada, de acordo com a conta-corrente e com o resultado analítico do produto vínico
ii. Produto analiticamente conforme
iii. Conta-corrente com saldo e com as especificações constantes na rotulagem

9.17. Contas Correntes

Os agentes económicos são abrangidos pela obrigação de manutenção de registos de entradas e saídas, designados por contas-correntes.

Os produtos vínicos inscritos para a DO Távora-Varosa constantes na DCP submetida pelo agente económico ao Instituto da Vinha e do Vinho, IP, são inseridos em contas correntes específicas, as quais ficam sob controlo da entidade certificadora.

10. Controlo

10.1. Autoridades ou Organismos

O controlo da produção e comércio e de certificação dos vinhos com direito à DO Távora-Varosa, compete ao Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P.

10.2.Controlos sistemáticos para efeito de certificação

a) Controlo das instalações de produção e armazenagem de produtos
b) Controlo das vinhas/cadastro
c) Controlo das DCP e DE
d) Controlo Transporte de Produtos Vínicos
e) Certificação
f) Controlo da rotulagem
g) Gestão das contas-correntes
h) Controlo para efeito de atribuição de selos de garantia

10.3. Controlos aleatórios para efeito de fiscalização

A entidade certificadora realiza acções de controlo em função dos objectivos definidos anualmente, os quais podem ser ajustados sempre que se entenda necessário e tendo por base, pedidos de certificação e outras situações de risco.

a) As acções de fiscalização e controlo incluem a verificação das condições de laboração das

instalações e a verificação das normas descritas;

b) As acções de fiscalização e a recolha de amostras de verificação para efeitos de controlo da certificação que deu origem ao produto vínico ocorrem nas seguintes situações em acto isolado ou em simultâneo:

i. Verificação dos produtos vínicos existentes nas instalações do agente económico;
ii. Verificação de condições de vindima;
iii. Recolha de amostras de depósitos com produtos vínicos certificados e de produtos vínicos engarrafados e não rotulados.
iv. Recolha de amostras de verificação nas adegas;
v. Verificação de produtos vínicos com designativo de Garrafeiras;
vi. Recolha de amostras engarrafadas e rotuladas ou em Regime de Colheita Periódica nas instalações do agente económico;
vii. Verificação das condições de acondicionamento e destruição de selos de garantia;
viii. Recolha de amostras no mercado;
ix. Acompanhamento de reclamações efectuadas aos operadores.

ANEXO I

Castas aptas à produção de vinho e produtos vitivinícolas com DO "Távora-Varosa"

Quadro 1

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã	B
41	Bical(*)		B
83	Cerceal. (*)		
84	Chardonnay (*)		B
109	Dona-Branca (*)		B
125	Fernão-Pires (*) (Maria Gomes)	Maria Gomes	B
128	Folgazão (*) (Terrantez)	Terrantez	B
142	Gouveio (*)		B
175	Malvasia-Fina (Boal)		B
179	Malvasia-Rei (**)		B
230	Pinot-Blanc		B
245	Rabo-de-Ovelha		
275	Síria (Roupeiro)		
278	Tália		
330	Verdelho		
337	Viosinho		
12	Alvarelhão		
20	Aragonez		
32	Barca		
35	Bastardo.		
58	Cabernet-Sauvignon		
77	Castelão (João Santarém ou Periquita)		
154	Jaen		
178	Malvasia-Preta		
187	Marufo		
232	Pinot-Noir		
259	Rufete		
288	Tinta Barroca		
312	Touriga-Franca		
313	Touriga-Nacional		
317	Trincadeira (Tinta -Amarela)		
335	Vinhão…		

B= Branco; T= Tinto

(*) - Castas com representação mínima de 30% do encepamento, nas novas plantações;

(**) - Casta com representação máxima de 10% do encepamento.