

Caderno de Encargos – DO “Portimão”

PDO-PT- A1452

I. NOME(S) A REGISTRAR: Portimão

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Estatuto jurídico: Instituto Público

Nacionalidade: Portugal

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira - 1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: Caderno de especificações- DOPortimão.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência jurídica: Decreto-Lei nº 299/90, de 24 de Setembro

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome (s) a registar: Portimão

Termo (s) equivalente(s): -

Nome utilizado tradicionalmente: Não

Base jurídica para a transmissão: Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007

O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com: Artigo 73.º, n.º 1, alínea c), do Reg. (CE) n.º607/2009

Tipo de indicação geográfica: DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos DO Portimão

Características analíticas:

Os vinhos com DO Portimão devem ter um Título Alcoométrico Adquirido mínimo de:

Vinhos tintos: 12% vol.

Vinhos brancos: 11,5% vol.

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos com DO Portimão devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos Procedimentos Técnicos.

Quanto à limpidez, o vinho branco e tinto deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente ligeiramente opalino quando este se encontrar em depósito ou em outro tipo de acondicionamento, exceptuando-se o vinho engarrafado ou embalado.

Quanto à cor, o vinho branco apresenta geralmente uma cor palha aberta e o vinho tinto uma cor rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

Caderno de Encargos – DO “Portimão”

PDO-PT- A1452

Relativamente ao seu aroma e sabor, os vinhos brancos são normalmente equilibrados, delicados e suaves, com algum floral e os tintos aveludados, encorpados, muito frutados e também com algum floral.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

- a. Alínea a) - Denominação de origem controlada (D.O.C.)
- Denominação de origem (D.O.)
- b. Alínea b) Superior, Reserva, Garrafeira e Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas Enológicas: Vinhos DO Portimão

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO Portimão devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção.

Devem ter pelo menos quatro anos de enxertia, ser estremes e conduzidas em bardo de cerca de 0,50 cm a 1 metro. A forma de poda deve ser em cordão (guyot) ou em taça.

2. Tipo de prática enológica: Restrição pertinente à vinificação

Descrição da prática: Para os vinhos tintos, os mostos devem possuir um Título Alcoométrico Volúmico Natural mínimo de 12% vol. e para os vinhos brancos, o Título Alcoométrico Volúmico Natural mínimo deve ser de 11,5% vol.

b. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Portimão é fixado em 60 hl para os vinhos tintos e brancos.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada Portimão abrange o concelho de Portimão (freguesia de Alvar e parte das freguesias da Mexilhoeira Grande e Portimão).

- a. Zona NUTS
PT150 Algarve
PT15 Algarve
PT1 CONTINENTE
PT PORTUGAL

- b. Mapas da área delimitada: Número de mapas anexados - 1

6. UVAS DE VINHO

a. Inventário das principais castas de uvas de vinho

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV:

- Perrum B
- Siria B
- Manteudo B
- Syrah N
- Cabernet-Sauvignon N
- Arinto B
- Rabo de Ovelha B
- Trincadeira N
- Castelao N

Aragonez N
Alicante Bouschet N
Touriga Nacional N
Negra Mole N
Monvedro N
Moscatel Graudo B
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

A localização meridional desta região e a protecção assegurada pela barreira montanhosa contra os ventos frios do Norte e a exposição em anfiteatro virado ao Sul fazem com que o clima seja acentuadamente mediterrânico: quente, seco, pouco ventoso, amplitudes térmicas muito reduzidas e com uma média de insolação acima das 3000 horas de sol por ano.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos víquicos com direito à DO Portimão contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas. Solos litólicos, não húmicos, de arenitos, grés de Silves ou afins, regossolos psamíticos normais e para-hidromórficos, solos mediterrânicos vermelhos ou amarelos de arenitos e de raña, ou depósitos afins e solos podzolizados de areias e arenitos grosseiros.

As vinhas aptas à produção da DO Portimão estão instaladas no Barrocal, apresentam a exposição aconselhável e são sujeitas à influência marítima quer do oceano atlântico quer da ria do alvor; geralmente instaladas em bardo mais alto (0,50 cm a 1 m) a vindima inicia-se geralmente 8 a 10 dias mais tarde que em Lagoa.

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos víquicos com direito à DO «Portimão» em conjugação com outros factores naturais e humanos.

Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem no Algarve 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 da região. As castas específicas para os vinhos com DO Portimão encontram-se definidas em regulamento próprio tanto no que respeita à sua combinação como à sua percentagem.

Dados sobre o produto:

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos com DO Portimão devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos Procedimentos Técnicos.

Apresentam-se límpidos ou ligeiramente opalinos, de cor palha aberta quando se trata de vinhos brancos e de cor rubi que evolui para um tom topázio com o envelhecimento, caso se trate de vinhos tintos.

No que concerne ao aroma e sabor, os vinhos brancos são normalmente equilibrados, delicados e suaves, com algum floral; os vinhos tintos são aveludados, encorpados, muito frutados e por vezes também com algum floral, pouco acidulos, notando-se o álcool.

Devem ter uma notaçãõ igual ou superior a 60 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 notaçãõ superior ou igual a 70 de acordo com a tabela do boletim de prova.

Nexo causal:

São inúmeras as referências comprovativas da tradição e importância da vinha no Algarve, bem como do papel de relevo que o vinho ali produzido desempenhou nas trocas comerciais durante as Idades Média e Moderna.

Durante a ocupação muçulmana, os árabes não só plantavam a vinha como exportavam o vinho produzido. Após a reconquista, os cristãos aproveitaram e incrementaram a organização económica deixada por este povo.

No extremo Sul de Portugal Continental, o Algarve é uma zona bem definida, um compartimento com feições características, conferidas pela proximidade do mar, pelo clima, pela vegetação natural e pela cultura marcada pela longa ocupação árabe.

A produção de vinhos de qualidade nesta região, foi inicialmente reconhecida em 1980 tendo-se desenvolvido em obediência à tipicidade dos seus vinhos, fruto das características edafoclimáticas da área mediterrânica em que se insere, fundamento para o estabelecimento, em 1994, da CVA (Comissão Vitivinícola Regional Algarvia, que em 2010 adoptou a actual designação) como garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Algarve.

Há nesta região uma evidente correlação entre os produtos vînicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição: Apreciação prévia à comercialização da rotulagem.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. MATERIAL DE APOIO

a. Outro(s) documento(s):

Descrição: Decreto-lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira - 1250-165 Lisboa
Portugal

Telefone: 351213506700

Telecopiadora: 351213561225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

Nome e título da parte interessada: Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA)

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Nacionalidade: Portugal

Endereço: S/Nº, Estrada Nacional 125 - Bemparece

8400-128 Lagoa

Portugal

Telefone: 351282341393

Telecopiadora: 351282341396

Endereço(s) electrónico(s): cva@vinhosdoalgarve.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=3087>

Caderno de Encargos – DO “Portimão”

PDO-PT- A1452

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Portimão