

Caderno de Encargos – DO “Tavira”

PDO-PT-A1449

I. NOME(S) A REGISTRAR: Tavira

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- DOTavira.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

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

V. DOCUMENTO ÚNICO:

Nome (s) a registar: Tavira

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 Tavira

Características analíticas:

Os vinhos com DO Tavira 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 Tavira 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, excetuando-se o vinho engarrafado ou embalado.

Caderno de Encargos – DO “Tavira”

PDO-PT-A1449

Quanto à cor, o vinho branco apresenta geralmente uma cor entre o amarelo citrino e o palha. O vinho tinto apresenta uma cor rubi definida que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

Os vinhos brancos são normalmente delicados, suaves e aromáticos encorpados e apresentam um trazo característico a zona quente, com alguma complexidade. Os vinhos tintos são fáceis de beber, aveludados, medianamente encorpados, frutados, pouco taninosos e com ligeiro ácido.

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 Tavira

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Descrição da prática: As vinhas inscritas para a produção de vinhos com direito à DO Tavira devem ter pelo menos quatro anos de enxertia.

As vinhas devem ser estromes e conduzidas em forma baixa e a forma de poda deve ser em cordão (guyot) ou em taça; as vinhas estão geralmente instaladas em cordão bilateral e os terrenos são normalmente escarificados.

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 Tavira é fixado em 60 hl para os vinhos tintos e brancos.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada Tavira abrange os concelhos de Faro, Olhão, São Brás de Alportel (parte da freguesia do mesmo nome), Castro Marim (parte da freguesia do mesmo nome), Tavira (freguesias da Luz e Santiago e parte das freguesias de Conceição, Santa Catarina, Santa Marta e Santo Estêvão) e Vila Real de Santo António (a freguesia de Vila Nova da Cacela).

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:

Siria B

Tamarez B

Manteudo B

Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Arinto B
Castelao N
Aragonez N
Alicante Bouschet N
Touriga Nacional N
Negra Mole N
Diagalves B
Moscatel Graudo B
c. Outras castas

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Os solos desta região são 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 Tavira estão instaladas numa região com solos mais arenosos, a cotas relativamente baixas e sem relevo acentuado e resguardada dos ventos. Sendo uma região menos pluviosa e pouco ventosa apresenta uma menor amplitude térmica (bastante uniforme), e um maior número de horas de calor pelo que a vindima se inicia mais cedo que nas restantes regiões.

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos vînicos com direito à DO Tavira 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 do Algarve.

As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito à DO Tavira encontram-se definidas em regulamento próprio da região tanto no que diz respeito à sua combinação como às percentagens permitidas.

Dados sobre o produto:

O vinho branco com DO Tavira, apresenta geralmente uma cor entre o amarelo citrino e o palha enquanto que o vinho tinto apresenta uma cor rubi definida que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

Os vinhos brancos com DO Tavira são normalmente delicados, suaves e aromáticos, pouco encorpados e apresentam um trazo característico a zona quente, com alguma complexidade. Os vinhos tintos são fáceis de beber, aveludados, medianamente encorpados, frutados, pouco taninosos e com ligeiro ácido. Devem ter uma notação 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 notação superior ou igual a 70 de acordo com a tabela do boletim de prova.

Nexo causal:

Há numerosas 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.

Caderno de Encargos – DO “Tavira”

PDO-PT-A1449

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 na região algarvia, foi inicialmente reconhecida em 1980 tendo-se desenvolvido em obediência à tipicidade dos seus vinhos, fruto das características edafo-climáticas da área mediterrânica em que se insere, fundamento para o estabelecimento, em 1994, da CVA (Comissão Vitivinícola Regional Algarvia, que em 2010 adotou a atual designação) como garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Algarve.

A localização meridional 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 «Tavira» contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

Há nesta região uma evidente correlação entre os produtos víquicos 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

Caderno de Encargos – DO “Tavira”

PDO-PT-A1449

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES:

Link: <https://webgate.ec.europa.eu/ecaualie/attachmentDownload.do?attachmentId=2770>

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

Português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Tavira