

Nomes de Vinhos Existentes – Ficheiro técnico**I. NOME(S) A REGISTAR**

Lagos

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

| | |
|---|---|
| <i>Nome e título do requerente:</i> | Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. |
| <i>Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):</i> | Instituto Público |
| <i>Nacionalidade:</i> | Portugal |
| <i>Endereço:</i> | 5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal |
| <i>Telefone:</i> | 351213506700 |
| <i>Telecopiadora:</i> | 351213561225 |
| <i>Endereço(s) electrónico(s):</i> | info@ivv.min-agricultura.pt |

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

| | |
|--------------------------|--|
| <i>Estatuto:</i> | Em anexo |
| <i>Nome do processo:</i> | Caderno de especificações- DOLagos.pdf |

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

| | |
|-----------------------------|--|
| <i>Referência jurídica:</i> | Decreto-Lei nº 299/90, de 24 de Setembro |
|-----------------------------|--|

V. DOCUMENTO ÚNICO

| | |
|---|---|
| <i>Nome(s) a registar</i> | Lagos |
| <i>Termo(s) equivalente(s):</i> | |
| <i>Nome utilizado tradicionalmente:</i> | Não |
| <i>Base jurídica para a transmissão:</i> | Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007 |
| <i>O presente processo técnico inclui alterações adoptadas em conformidade com:</i> | |
| <i>Tipo de indicação geográfica:</i> | DOP – Denominação de Origem Protegida |

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos com DO Lagos

Características analíticas:

Os vinhos tintos com DO Lagos devem apresentar um Título Alcoométrico Mínimo de 12% vol. enquanto que os vinhos brancos, dever ter um Título Alcoométrico Mínimo de 11,5% .

Características organolépticas:

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

Os vinhos com DO Lagos, brancos e tintos devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos, apenas sendo 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.

O vinho branco deve apresentar uma cor entre citrino e o amarelo palha e o vinho tinto que é geralmente aberto de cor e deve apresentar um tom rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

Os vinhos brancos são normalmente delicados e suaves apresentam aroma e sabor característicos duma zona quente, com alguma mineralidade; os vinhos tintos, geralmente mais robustos e taninosos, são aveludados e pouco encorpados, ligeiramente acídulos e com aromas bastante frutados.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a)

Denominação de origem controlada (D.O.C.)

| |
|------------------------------|
| Denominação de origem (D.O.) |
|------------------------------|

b. Alínea b)

| |
|-----------------------|
| Superior |
| Superior |
| Reserva |
| Reserva |
| Reserva |
| Reserva |
| Reserva |
| Reserva |
| Garrafeira |
| Garrafeira |
| Garrafeira |
| Colheita Seleccionada |

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:**a. Práticas enológicas****Vinhos com DO Lagos**

| | |
|--|--------------------|
| <i>Tipo de prática enológica:</i> | Práticas culturais |
| <i>Descrição da prática:</i> | |
| <p>As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO Lagos devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção.</p> <p>As vinhas inscritas para a produção de vinhos com direito à DO Lagos, devem ter pelo menos quatro anos de enxertia, ser estromes e conduzidas em forma baixa (cerca de 30 a 40 cm). A forma de poda deve ser em cordão (guyot) ou em taça.</p> | |

Vinhos com DO Lagos

| | |
|--|------------------------------------|
| <i>Tipo de prática enológica:</i> | Restrição pertinente à vinificação |
| <i>Descrição da prática:</i> | |
| <p>Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:</p> <p>a) Vinho tinto – 12%vol</p> <p>b) Vinho branco – 11,5%vol</p> | |

b. Rendimentos máximos**Vinhos com DO Lagos**

Rendimento máximo:

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

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada Lagos abrange os concelhos de Aljezur (parte das freguesias de Aljezur, Bordeira e Odeceixe), Vila do Bispo (freguesias de Raposeira, Sagres e Vila do Bispo e parte das freguesias de Barão de São Miguel e Budens) e Lagos (freguesias de Luz, Santa Maria e São Sebastião e parte das freguesias de Barão de São João, Bensafrim e Odiáxere).

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 |
| Bastardo N |
| Manteudo B |
| Cabernet-Sauvignon N |
| Arinto B |

| |
|---------------------|
| 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

Vinhos DO Lagos

| |
|--|
| <i>Elementos relativos à área geográfica:</i> |
| <p>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.</p> <p>O limite natural da DO Lagos, no município de Aljezur é a ribeira de Odeceixe e os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos vînicos com direito à DO Lagos contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas. Os solos são litólicos, não húmicos, de arenitos, grês 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.</p> <p>As vinhas aptas à produção da DO Lagos encontram-se instaladas em zonas mais agrestes, de terrenos mais pedregosos e de menor fertilidade e geralmente com a orientação N/S. Estão sujeitas à influência marítima do oceano atlântico, também são fustigadas por ventos, pelo que o clima apresenta uma humidade relativa mais elevada e maiores amplitudes térmicas. As vindimas são geralmente mais tardias nesta região.</p> <p>As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO Lagos devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção.</p> |
| <i>Dados sobre o produto:</i> |
| <p>Do ponto de vista organoléptico, os vinhos com DO Lagos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos Procedimentos Técnicos.</p> <p>Os vinhos com DO Lagos, brancos e tintos devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos, com uma cor entre citrino e o amarelo palha enquanto que o vinho tinto se apresenta geralmente mais aberto de cor, devendo ter uma tonalidade rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.</p> <p>Os vinhos brancos são normalmente delicados e suaves apresentam aroma e sabor característicos duma zona quente, com alguma mineralidade; os vinhos tintos, geralmente mais robustos e taninosos, são aveludados e pouco encorpados, ligeiramente acídulos e com aromas bastante frutados.</p> <p>Devem ter uma notação igual ou superior a 60 pontos, de acordo com a tabela do boletim de prova; com designativo de qualidade os vinhos devem 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.</p> |
| <i>Nexo causal:</i> |
| 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.

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 encontra-se localizado numa 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 adoptou a actual designação) como garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Algarve.

Para além do relevo, dos solos e do clima, também as castas contribuem para a especificidade dos produtos vînicos com direito à DO «Lagos» 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; encontram-se definidas em regulamento próprio da região tanto no que diz respeito à sua combinação como às suas percentagens, as castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito à DO «Lagos».

Há, nesta região uma evidente correlação entre os produtos vînicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região. O produto vînico mais generalizado na região da DO “Lagos” é o vinho.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Vinhos com DO Lagos

| | |
|--|--|
| <i>Quadro jurídico:</i> | Na legislação nacional |
| <i>Tipo de condição complementar:</i> | Disposições adicionais relativas à rotulagem |
| <i>Descrição da condição:</i> | |
| Apreciação prévia à comercialização da rotulagem. A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem. | |

9. MATERIAL DE APOIO**a. Outro(s) documento(s):**

| |
|--|
| <i>Descrição:</i> |
| Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro |

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES**1. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO**

| | |
|------------------------------------|---|
| <i>Nome do intermediário:</i> | Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. |
| <i>Endereço:</i> | 5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal |
| <i>Telefone:</i> | 351213506700 |
| <i>Telecopiadora:</i> | 351213561225 |
| <i>Endereço(s) electrónico(s):</i> | info@ivv.min-agricultura.pt |

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

| | |
|---|--|
| <i>Nome e título da parte interessada:</i> | Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA) |
| <i>Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):</i> | Associação de direito privado e carácter interprofissional |
| <i>Nacionalidade:</i> | Portugal |
| <i>Endereço:</i> | Ed. IVV Estrada Nacional 125 - Bemparece 8400-128 Lagoa Portugal |
| <i>Telefone:</i> | 351282341393 |
| <i>Telecopiadora:</i> | 351282341396 |
| <i>Endereço(s) electrónico(s):</i> | cva@vinhosdoalgarve.pt |

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

| | |
|--------------|---|
| <i>Link:</i> | https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=3099 |
|--------------|---|

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

| |
|-----------|
| português |
|-----------|

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Lagos