

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

Palmela

**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 da DO Palmela-final.pdf

**IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:**

<i>Referência jurídica:</i>	Portaria nº 783/2009, de 24 de Julho
-----------------------------	--------------------------------------

## V. DOCUMENTO ÚNICO

<i>Nome(s) a registar</i>	Palmela
<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
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante
8. Vinho frisante

### 2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

**Vinho, vinho espumante, vinho frisante e licoroso DO Palmela**

<i>Características analíticas:</i>
Os vinhos com direito à DO Palmela devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de: Vinho branco — 10,5 % vol.; Vinho tinto — 11,5 % vol.; Vinho rosado — 10 % vol.; Vinho frisante — 10 % vol.; Vinho espumante — 10 % vol.; Vinho licoroso — 16 % vol. Em relação aos restantes elementos, os vinhos com direito à DO Palmela devem apresentar as características definidas na legislação em vigor.
<i>Características organolépticas:</i>
Nos vinhos tintos, a casta Castelão, tem de representar no mínimo 66,7% do mosto e os vinhos são geralmente encorpados, de cor granada intensa e aroma cheio onde predominam os frutos vermelhos e compostas, com laivos de frutos secos e especiarias. Com o envelhecimento amaciam, tornando-se mais finos.

Os vinhos brancos, de cor amarelo citrino, são elaborados com predominância da casta Fernão-Pires, têm uma boa estrutura e apresentam aromas elegantes e bastante frutados que aliado ao sabor fresco e acidez bem estruturada, conferem identidade muito própria; os vinhos rosados têm no geral uma cor rosa viva "Pink", apresentam aroma intenso a lembrar frutos vermelhos, morangos e groselhas, boa acidez na boca, equilibrado, final refrescante e elegante.

Os vinhos frisantes e espumantes são bastante equilibrados, com boa persistência e sabor fresco. Os vinhos licorosos também bem equilibrados, apresentam geralmente uma cor âmbar mais carregada, com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, mas com sabor fresco.

Os vinhos licorosos são bastante equilibrados e com boa persistência, apresentam geralmente uma cor âmbar mais carregada, com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, mas com sabor fresco.

Os vinhos rosados, vinhos base para vinho frisante, vinhos espumantes e vinhos licorosos são elaborados a partir das castas aptas, sem restrição de percentagem mínima.

### 3. MENÇÕES TRADICIONAIS

#### a. Alínea a)

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

#### b. Alínea b)

Superior
Superior
Super reserva
Reserva velha (ou grande reserva)
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Garrafeira
Garrafeira
Garrafeira
Escolha
Colheita Seleccionada

### 4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

#### a. Práticas enológicas

**Vinho, vinho espumante, vinho frisante e licoroso DO Palmela**

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Práticas culturais
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos DO Palmela devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade superior.</p> <p>Os vinhos devem provir de vinhas com pelo menos três anos de enxertia, ou de dois anos se se tratar de enxertos prontos, ou do próprio ano no caso de reenxertia, ficando sujeitas ao controlo da entidade certificadora.</p>	

**Vinho, vinho espumante, vinho frisante e licoroso DO Palmela**

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Restrição pertinente à vinificação
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>Os mostos destinados aos vinhos aptos ao uso da DO Palmela devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:</p> <p>Vinho branco, rosado e frisante — 10 % vol.;</p> <p>Vinho tinto — 11 % vol.;</p> <p>Vinho base para vinho espumante — 9,5 % vol.;</p> <p>Vinho licoroso — 12 % vol.</p> <p>O vinho rosado é elaborado a partir de uvas tintas ou tintas e brancas em que estas não podem ultrapassar um terço do total, vinificadas em sistema de «bica aberta».</p> <p>O vinho frisante e o vinho espumante devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO Palmela, em que o dióxido de carbono que contém resulte de uma segunda fermentação e respeite o disposto na legislação aplicável.</p> <p>O vinho licoroso com direito à DO Palmela deve ser elaborado a partir de mosto de uvas que reúna condições para poder dar origem à DO Palmela em início de fermentação, ao qual foi adicionado álcool vínico neutro com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 96 % vol., ou destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 52 % vol., e inferior ou igual a 86 % vol., desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.</p>	

**b. Rendimentos máximos****Vinho, vinho espumante, frisante e licoroso DO Palmela**

<i>Rendimento máximo:</i>
O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO «Palmela» é fixado em 120 hl.

**5. ÁREA DELIMITADA**

Actualmente a área geográfica de produção abrange:

- a) O município do Montijo;
- b) O município de Palmela;
- c) O município de Setúbal, e
- d) Do município de Sesimbra, a freguesia do Castelo.

**a. Zona NUTS**

PT172	Península de Setúbal
PT1	CONTINENTE
PT	PORTUGAL

**b. Mapas da área delimitada**

<i>Número de mapas anexados</i>	1
---------------------------------	---

**6. UVAS DE VINHO****a. Inventário das principais castas de uvas de vinho**

--

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

Viosinho B
Petit Verdot N
Pinot Blanc B
Bastardo N
Malvasia Fina B
Syrah N
Verdelho B
Tannat N
Cabernet-Sauvignon N
Arinto B
Merlot N
Rabo de Ovelha B
Trincadeira N
Alvarinho B
Fernao Pires B
Sauvignon B
Castelao N
Antao Vaz B
Aragonez N
Alicante Bouschet N

Loureiro B
Tinto Cao N
Roupeiro Branco B
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Chardonnay B
Tinta Miuda N
Moscatel Galego Branco B
Moscatel Galego Roxo R
Moscatel Graudo B

**c. Outras castas**

--

## **7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA**

### **Vinho, vinho espumante, frisante e licoroso DO Palmela**

*Elementos relativos à área geográfica:*

A Península de Setúbal engloba um extenso território situado a Sul de Lisboa e abraçado pelos estuários dos rios Tejo e Sado.

No final do século XX, durante as últimas escavações arqueológicas realizadas em Almada, no estuário do rio Tejo, foram encontradas grainhas de uvas que foram datadas do século VIII a.C.. As investigações históricas e arqueológicas então efectuadas levam a crer que foi através dos rios Tejo e Sado que os Fenícios introduziram a cultura da vinha e o consumo de vinho, que trocavam por metais preciosos. Em pesquisas arqueológicas recentes foram descobertos ainda, na Península de Setúbal, artefactos fenícios, gregos e romanos associados à cultura e consumo do vinho. Alguns objectos foram datados do século V a.C..

Nos últimos anos já foram descobertos mais de mil pés de *Vitis Silvestris* no vale do Sado o que reforça a teoria da ancestralidade do plantio da vinha nesta região. O clima desta região pode considerar-se misto, sub-tropical e mediterrânico/marítimo, com baixos índices de pluviosidade e amplitudes térmicas médias, sendo influenciado pela proximidade do mar, bacias hidrográficas do Sado e Tejo, e características do relevo da serra da Arrábida.

Os solos da região são, na sua grande maioria, de textura ligeira (arenosa) com uma relativa heterogeneidade, encontrando-se em curtas áreas variações na textura (manchas de solo) com agregação nula ou muito reduzida.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos DO Palmela devem estar ou ser, instaladas em solos com as características indicadas e com a exposição

aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:

Regossolos psamíticos; Solos calcários pardos e vermelhos de arenitos, argilas e argilitos; Solos litólicos não húmicos de materiais arenáceos, pouco consolidados; Solos podzolizados de areias e arenitos.

#### *Dados sobre o produto:*

Os vinhos tintos são geralmente encorpados, de cor granada intensa e aroma cheio onde predominam os frutos vermelhos e compotas, com laivos de frutos secos e especiarias. Com o envelhecimento amaciam, tornando-se mais finos. Os vinhos brancos, de cor amarelo citrino, têm uma boa estrutura e apresentam aromas elegantes e bastante frutados que aliado ao sabor fresco e acidez bem estruturada, conferem identidade muito própria; os vinhos rosados têm no geral uma cor rosa viva “pink”, apresentam aroma intenso a lembrar frutos vermelhos, morangos e groselhas, boa acidez na boca, equilibrado, final refrescante e elegante.

Os vinhos frisantes e espumantes são bastante equilibrados, com boa persistência e sabor fresco.

Os vinhos licorosos também bem equilibrados, apresentam geralmente uma cor âmbar mais carregada, com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, mas com sabor fresco.

#### *Nexo causal:*

A cultura da vinha na região tem um passado longínquo, admitindo-se que tenha sido introduzida na Península Ibérica – Vale do Tejo e Sado (em cerca de 2000 a.C.) – pelos tartéssios, que estabeleceram negociações comerciais com outros povos permutando diversos produtos, entre os quais o vinho.

Posteriormente, os fenícios (cerca do séc. X a.C.), ao estabelecerem feitorias comerciais no nosso território, apoderaram-se deste comércio, mas é com a chegada dos gregos à Península Ibérica no séc. VII a.C. que a viticultura se desenvolve, passando a ser dada particular atenção à arte de fazer vinho.

Crê-se, no entanto, terem sido os celtas que, no séc. VI a.C., introduziram na Península as variedades de videira que então cultivavam, implementando também as técnicas de tanoaria, indispensáveis à produção e ao comércio do «escoamento do vinho».

Com a romanização da Península – consolidada em 15 a.C. – incrementa-se a cultura da vinha, não só com a introdução de novas variedades mas, também, com a modernização e o aperfeiçoamento de certas técnicas de cultivo, entre elas a poda.

A Vila de Palmela, recebeu o seu primeiro foral em 1185 atribuído por D. Afonso Henriques, onde se mencionava a vinha e o vinho da região, tendo doado o castelo de Palmela aos Cavaleiros de Santiago. Seguiram-se, depois, várias conquistas e reconquistas entre cristãos e muçulmanos, tendo Palmela sido



definitivamente recuperada no reinado de D. Sancho I.

Em 1323, D. Dinis eleva Palmela à categoria de Vila. No ano de 1423, D. João I ordena a construção de um convento mestral para os "Freires de Santiago" e, em 1443, a Sede da Ordem Religiosa Militar de Santiago de Espada instala-se no Castelo de Palmela, até à extinção das Ordens Militares ocorrida em 1834.

A permanência desta Ordem Religiosa Militar foi de primordial importância a vários níveis – político, militar e simbólico – dado que, os seus objectivos, para além da vertente religiosa, promoviam o fomento do povoamento, a defesa do território e a conquista de novos espaços territoriais.

A 1 de Junho de 1512, D. Manuel I concede um novo foral à Vila.

Em 1755, o terramoto que trouxe a devastação a Lisboa, deixou também as suas marcas em Palmela.

Desde finais do séc. XIX, figuras importantes marcaram a economia agrícola da vinha no concelho de Palmela. Alguns produtores de vinho destacaram-se na literatura vinícola, merecendo o reconhecimento nacional e europeu através da atribuição de prémios e medalhas de qualidade.

José Maria dos Santos é, neste caso, a personalidade mais importante que marcou, a partir de finais de oitocentos, a paisagem agrícola do concelho de Palmela. Instalou, no Pinhal Novo, um «mundo vinícola», adquirindo novas parcelas de terreno que arroteou e cultivou utilizando os métodos mais modernos. Ficou conhecido como o proprietário da maior vinha do mundo, plantada no Poceirão, que ocupava uma área de 2400 hectares, com 6 milhões de cepas, produzindo anualmente entre vinte a trinta mil pipas de vinho.

Já na entrada do séc. XX, outro destacado membro se afirmou no concelho de Palmela como «empresário modelo», proprietário da mais moderna adega de Portugal naquela época. Falamos de D. Gregório Gonzalez Briz e da Adega de Algeruz, unidade industrial única distinguida por estar apetrechada com o mais moderno sistema tecnológico de vinificação da época. Neste momento, o espaço da Adega de Algeruz é dedicado à história do património vitivinícola do concelho, nele estando instalado o Núcleo Museológico do Vinho e da Vinha.

O Concelho de Palmela foi extinto em 1855, sendo então integrado no de Setúbal (actual capital de distrito). Só a 8 de Novembro de 1926 o concelho foi de novo restaurado, iniciando-se então uma nova etapa da sua história – dois anos mais tarde, criam-se três novas freguesias: Pinhal Novo, Quinta do Anjo e Marateca. Actualmente constituído por cinco freguesias – Palmela, Marateca, Quinta do Anjo, Pinhal Novo e Poceirão (criada em 1988) –, o concelho abrange uma área de 462 km<sup>2</sup> onde vivem cerca de 55 000 habitantes.

A excelente e comprovada qualidade dos vinhos desta região advém da simbiose perfeita entre vários factores, tais como, o clima (salientando os vários microclimas existentes), as castas implantadas no terreno e os tipos de solo, que definem o "terroir" desta região e permitem assim obter produtos de características únicas.

## 8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Vinho, vinho espumante, vinho frisante e licoroso DO Palmela

<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):

--

## 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 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 Regional da Península de Setúbal (CVRPS)
<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>	26 Rua Padre Manuel Caetano 2950-253 PALMELA Portugal
<i>Telefone:</i>	35121 233 71 00
<i>Telecopiadora:</i>	35121 233 71 08
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	geral@cvr-psetubal.com

### 3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Link:</i>	<a href="https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=8057">https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=8057</a>
--------------	---

### 4. LÍNGUA DO PEDIDO:

português

## ***5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS***

Palmela