

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

Carcavelos

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

<i>Nome e título do requerente:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho, IP
<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>	CVRLisboa-Caderno Especificações DO Carcavelos final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

<i>Referência jurídica:</i>	Decreto-Lei nº 264/94, de 29 de Setembro
-----------------------------	--

V. DOCUMENTO ÚNICO

<i>Nome(s) a registar</i>	Carcavelos
<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

3. Vinho licoroso

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho com DO Carcavelos

Características analíticas:

O vinho generoso Carcavelos deve satisfazer as seguintes características analíticas:

- Título alcoométrico volúmico total não inferior a 17,5% vol.;
- Título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 15% vol. e não superior a 22% vol.;
- Teor de açúcar residual inferior ou igual a 150 g/l;
- Em relação aos outros parâmetros analíticos, são aplicáveis as características dos vinhos licorosos em geral.

Características organolépticas:

Do ponto de vista organoléptico, o vinho deve satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos por regulamentação interna da CVR.

Quanto à Limpidez, o Vinho com DO Carcavelos deve apresentar-se límpido.

No que respeita à Cor, o vinho branco Carcavelos deve apresentar cor entre palha-amarelado e dourado-carregado, enquanto que o vinho tinto deve apresentar cor entre rubi e topázio.

Quanto ao Aroma, são requisitos mínimos em termos de aroma a ausência de defeito. São ainda aceites os seguintes descritivos organolépticos: pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos), aroma com certa distinção, fino ou típico e aroma distinto ou típico intenso.

Quanto ao sabor, são aceites como descritivos organolépticos: Sabor Simples de Ataque - com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) e equilibrado (fusão perfeita).
Sabor Complexo Final - sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência, sabor distinto, sem defeitos e com persistência, sabor distinto, sem defeitos e muito persistente e sabor muito distinto e muito persistente.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a)

Vinho generoso
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

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas

Vinho com DO Carcavelos

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Práticas culturais
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>O vinho Colares deve provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia e a sua elaboração deve decorrer dentro da região, salvo em casos excepcionais a autorizar pela CVR, e em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficarão sob controlo da referida Comissão.</p> <p>As vinhas destinadas à produção do vinho Carcavelos devem ser conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão, em que o início da sebe de vegetação das cepas não seja superior a 60 cm do solo.</p> <p>A densidade de plantação, relativamente às vinhas novas, deve ser, no mínimo, de 3300 pés por hectare.</p> <p>As práticas culturais devem ser as usuais na região ou as recomendadas pela CVR, em ligação com os serviços da Direcção Regional de Agricultura.</p>	

Vinho Carcavelos

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Restrição pertinente à vinificação
<i>Descrição da prática:</i>	
Os mostos a utilizar na elaboração de vinhos generosos de Carcavelos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo, em potência, de 11% vol., sendo seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.	

Vinho Carcavelos

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Prática enológica específica
<i>Descrição da prática:</i>	
É obrigatório para o vinho generoso Carcavelos o estágio mínimo de dois anos em vasilhame de madeira e de seis meses em garrafa, a contar da data da sua elaboração.	

b. Rendimentos máximos**Vinho Carcavelos**

<i>Rendimento máximo:</i>
O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas ao vinho Carcavelos é fixado em 55 hectolitros

5. ÁREA DELIMITADA

<p>A área de produção do vinho com direito à denominação de origem Carcavelos, conforme representação cartográfica em anexo, na escala de 1:500 000, compreende:</p> <p>Do concelho de Cascais, as freguesias de Carcavelos, Parede e São Domingos de Rana e parte das freguesias de Alcabideche (lugares de Carrascal de Manique de Baixo e Bicesse) e do Estoril (lugares de Livramento e Alapraia);</p> <p>Do concelho de Oeiras, parte da freguesia de Oeiras e São Julião da Barra (lugares de Ribeira da Laje, Cacilhas e Porto Salvo) e da freguesia de Paço de Arcos a faixa confinante com a freguesia de Oeiras e São Julião da Barra até à ribeira de Porto Salvo.</p> <p>Os limites da região são os seguintes:</p> <p>a) A norte: a linha que separa o concelho de Cascais do concelho de Sintra;</p> <p>b) A sul: o oceano Atlântico;</p> <p>c) A nascente: a ribeira de Porto Salvo desde a foz até à localidade que lhe deu o nome, continuando com a linha de separação da freguesia de Barcarena da freguesia de Oeiras e São Julião da Barra até ao encontro da linha limite nascente da freguesia de São Domingos de Rana;</p> <p>d) A poente: a ribeira de Bicesse, passando pelos lugares da Galiza e Bicesse e seguindo daí pela estrada municipal até ao cruzamento com a EN 247-5, continuando por essa estrada de Manique, na direcção do cabeço de Manique, até ao encontro da linha que separa o concelho de Cascais do concelho de Sintra.</p>

a. Zona NUTS

PT171	Grande Lisboa
PT17	Lisboa
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**

Boal Branco B
Malvasia Fina B
Ratinho B
Seara Nova B
Arinto B
Rabo de Ovelha B
Trincadeira N
Castelao N
Amostrinha N
Galego Dourado B
Negra Mole N
Preto Martinho N

c. Outras castas**7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA****Vinho DO Carcavelos**

Elementos relativos à área geográfica:

A Denominação de Origem Carcavelos é bastante antiga, situa-se muito próximo da Foz do Rio Tejo, tem um clima temperado mediterrânico, sem grandes oscilações de temperatura devido à proximidade do mar e produz um vinho licoroso de grande tradição.

As vinhas destinadas à produção de vinho com denominação de origem controlada Carcavelos devem ser instaladas em solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários normais, solos calcários normais e barros castanho-avermelhados não calcários.

Dados sobre o produto:

O vinho generoso (licoroso) Carcavelos, é um vinho delicado, quando branco de cor palha-amarelado a dourado-carregado e quando tinto de cor topázio, ambos com aveludado, com um certo aroma amendoado, adquirindo um perfume acentuado e característico com o envelhecimento.

A qualidade e tipicidade deste vinho secular são realçadas pelo estágio mínimo obrigatório de dois anos em vasilhame de madeira e seis meses em garrafa.

Nexo causal:

A Denominação de Origem Carcavelos é uma micro região regulamentada há mais de cem anos, situada próximo de Lisboa, rodeada de suaves colinas paralelas à costa e que persiste dadas as características tradicionais de vinificação que continuam a ser utilizadas pelos produtores na elaboração deste vinho de características únicas, que melhoram com a idade, esbatem a cor e tornam-se mais perfumados.

Alguns dos terrenos onde estão instaladas as vinhas são pedregosos, outros anateirados, enxutos com excelente exposição a sudoeste, o que contribui para a produção de vinhos aveludados e suaves no gosto.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Vinho Carcavelos

<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):

Descrição:

Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos com DO e IG

Descrição:

Requisitos Organolépticos Mínimos

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO

<i>Nome do intermediário:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho, IP
<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 da Região de Lisboa (CVR Lx)
<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>	--- Rua Cândido dos Reis 2560-312 Torres Vedras Portugal
<i>Telefone:</i>	351261316724
<i>Telecopiadora:</i>	351261313541
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	cvr.lisboa@mail.telepac.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Link:</i>	https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=6141
--------------	---

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Carcavelos