

1. Identificação do Nome a Proteger

Nome a proteger para Denominação de Origem Controlada: **Bucelas**

«BUCELAS»

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

De acordo com o Artigo 10º do Anexo, do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Características dos vinhos produzidos”:

1 – Os vinhos DOC «Bucelas» devem apresentar as características gerais definidas na legislação em vigor e ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10,5% vol. e uma acidez fixa mínima de 4,0 g/l, expressa em ácido tartárico.

2 –As características organolépticas específicas dos vinhos de Bucelas são definidas em regulamento interno da CVR.

2.2 Características Organolépticas

De acordo com a segunda edição dos Requisitos Organolépticos Mínimos dos produtos vínicos da Região Vitivinícola de Lisboa para a obtenção e controlo da Denominação de Origem - **Bucelas**, as exigências são as seguintes:

a) Limpidez

O vinho com direito à DO acima referida deve apresentar-se límpido.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) o aspecto requerido corresponde a notação igual a 1 para límpido e notação igual a 1,5 para brilhante. Por ser apreciada a bolha nos vinhos espumantes esta última notação não é considerada.

b) Cor

O vinho branco com direito à DO acima referida deve apresentar cor entre citrino e palha dourado. O vinho tinto com direito à DO acima referida deve apresentar cor entre rubi e granada.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) a cor aceitável corresponde a notação igual a 1 e a cor denotando muito boa evolução (tintos) ou excelente (brancos) corresponde a uma notação igual a 1,5.

c) Aroma

Os requisitos mínimos em termos de aroma dos vinhos com direito à DO acima referida são: ausência de defeito.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) os descritivos organolépticos aceites, ao nível do aroma, são os seguintes:

- pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos com notação igual a 3;
- aroma com certa distinção, fino ou típico com a notação igual a 4;
- aroma distinto ou típico intenso com a notação igual a 5.

d) Sabor

Os requisitos mínimos em termos de sabor dos vinhos com direito à DO Bucelas são: ausência de defeito.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) são aceites os seguintes descritivos organolépticos, para:

Sabor Simples de Ataque:

- com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) com a notação igual a 1;
- equilibrado (fusão perfeita) com a notação igual a 2.

Sabor Complexo Final:

- sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência com a notação igual a 7;
- sabor distinto, sem defeitos e com persistência igual a 8;
- sabor distinto, sem defeitos e muito persistente igual a 9;
- sabor muito distinto e muito persistente igual a 10.

De acordo com o ponto 10 do Artigo 4º do Regulamento Interno da Câmara de Provedores para obtenção de direito à designação “Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada”, a amostra em análise deverá obrigatoriamente ter atingido a classificação final

de 13 valores, sendo também indispensável que no mínimo 50% dos elementos da Câmara tenham atribuído nota igual ou de valor superior.

De acordo com o ponto 12 do Artigo 4º do Regulamento Interno da Câmara de Provedores para obtenção de direito aos designativos de qualidade “Superior”, “Escolha”, “Colheita Seleccionada”, “Reserva”, “Garrafeira” ou “Velho”, a pontuação deve ser acrescida de 1 valor. No caso de Vinho Espumante apenas se aplica o designativo de qualidade Colheita Seleccionada.

(Retirado de ROM - Edição: 2 de data: 2010-10-08)

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

De acordo com o Artigo 7º do Anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Vinificação e preparação”:

1 – Os vinhos DOC «Bucelas» devem provir de vinhas com pelo menos três anos de enxertia e a sua elaboração deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficarão sobre o controlo da CVR.

2 – Na elaboração dos vinhos são seguidos os métodos de vinificação de bica aberta, bem como as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados, com as particularidades definidas no regulamento interno da CVR.

3 – Os vinhos espumantes «Bucelas» devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DOC «Bucelas», em todas as suas características, devendo o método tecnológico a utilizar na preparação destes vinhos espumantes ser o método de fermentação clássica em garrafa, observando-se ainda o disposto na legislação em vigor.

4 – No caso de na mesma adega serem também elaborados vinhos sem direito à denominação de origem «Bucelas», a CVR estabelece as condições em que decorre a sua elaboração, devendo os referidos vinhos ser conservados em secções separadas, em recipientes com a devida identificação, nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, à categoria de vinho contido e ao ano de colheita.

De acordo com o Artigo 10º do Anexo, do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Características dos vinhos produzidos”:

1 – Os vinhos DOC «Bucelas» devem apresentar as características gerais definidas na legislação em vigor e ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10,5% vol. e uma acidez fixa mínima de 4,0 g/l, expressa em ácido tartárico.

2 –As características organolépticas específicas dos vinhos de Bucelas são definidas em regulamento interno da CVR.

4. Delimitação da Área Geográfica

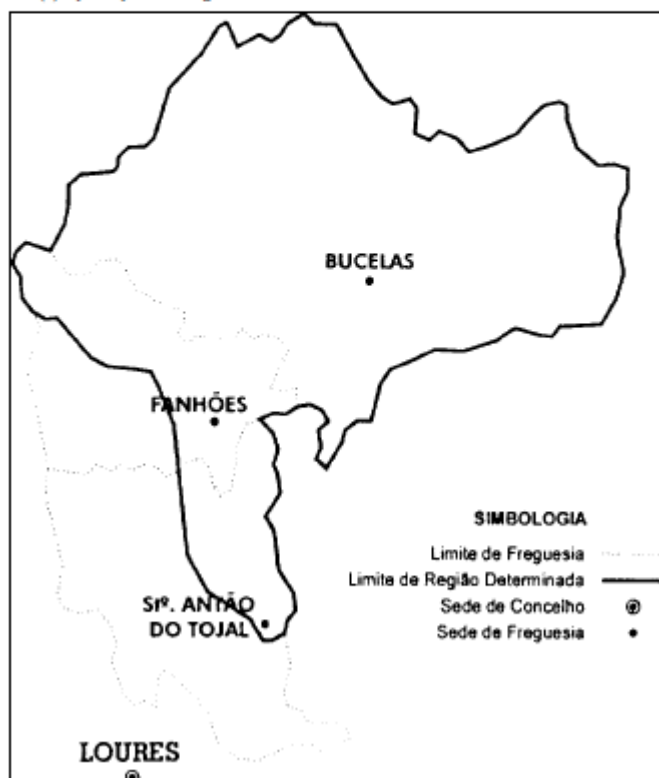
De acordo com o Artigo 2º do Anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Delimitação da área de produção”:

A área geográfica de produção de vinhos cobertos pela DOC «Bucelas», conforme representação cartográfica na escala de 1:500 000 em anexo, abrange a freguesia de Bucelas e parte das freguesias de Fanhões (lugares de Fanhões, Ribas de Cima, Ribas de Baixo, Barras e Cocho) e de Santo Antão do Tojal (lugares de Pintéus, Meijoeira e Arneiro), do concelho de Loures.

Anexo a que se refere o artigo 2.º

Concelho	Freguesia
Loures	Bucelas. Fanhões (*). Santo Antão do Tojal (*).

(*) Apenas parte da freguesia.



5. Rendimentos Máximos por Hectare

De acordo com o Artigo 9º do Anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Rendimento por hectare”:

- 1 – O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à denominação DOC «Bucelas» é de 70 hl.
- 2 – De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o IVV, sob proposta da CVR, pode proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare, o qual não excederá em caso algum 25% do rendimento previsto no número anterior.
- 3 – No caso em que seja excedido o rendimento por hectare mencionado nos números anteriores, não haverá lugar à interdição de utilizar a denominação para a totalidade da colheita, sendo o excedente destinado à produção de vinho de mesa desde que apresente as características definidas para esse vinho.

6. Castas Utilizadas

De acordo com o Artigo 4º do anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Castas”:

- 1 – As castas a utilizar na elaboração dos vinhos brancos com direito à DOC «Bucelas» são as seguintes:

Arinto, com um mínimo de 75% do encepamento, Esgana-Cão ¹e Rabo-de-Ovelha.

- 2 – As especificações do encepamento referidas no n.º 1 entendem-se relativas ao conjunto de cada exploração.

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

De acordo com o Artigo 3º do anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Solos”:

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com a denominação de origem «Bucelas» devem estar, ou ser instaladas, em solos que correspondam às tradicionais «caeiras»,

¹ O nome principal é SERCIAL.

predominantemente derivados de margas e calcários duros, em rega profundos, com materiais grosseiros.

7.2. Factores Naturais

A área de produção da denominação de origem “Bucelas” localiza-se principalmente nas encostas do vale do Rio Trancão e beneficia dum microclima típico da zona, frio no Inverno e temperado no Verão.

Os solos são predominantemente derivados de margas e calcários duros correspondentes às tradicionais “caeiras”.

O vinho BUCELAS é constituído predominantemente pela casta Arinto (mínimo de 75%), o que os qualifica como detentores de uma “personalidade forte”.

Os vinhos brancos BUCELAS apresentam uma cor citrina, um sabor e aroma frutados e um ácido característico da casta Arinto. São secos, suaves e quando envelhecidos ganham um sublime tom amarelo dourado e aromas terciários complexos.

Os vinhos espumantes exibem-se com aroma e sabor bastante frutados, acentuada frescura e uma bolha fina e persistente que lhes confere uma excelente qualidade.

Bucelas encontra-se escondida e encastada entre os seus vales apertados e abafados pelas altas colinas.

Wellington conheceu e apreciou bastante o vinho de Bucelas que foi aliás muito popular na corte inglesa, após a guerra peninsular, tendo dado a conhecer ao Príncipe Regente, mais tarde Jorge III.

As principais características destes vinhos, que quando novos são vinhos levíssimos e ácidos e quando mais velhos se apresentam mais encorpados mas com aromas mais complexos, são uma consequência da boa conjugação entre a reduzida diversidade do encepamento com o clima e os solos da região.

Estas características são também os principais elementos que influenciam os vinhos espumantes de Bucelas.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

De acordo com o Artigo 11º do anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Inscrição”:

Sem prejuízo de outras exigências legais aplicáveis, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à produção e comercialização dos vinhos abrangidos pelo presente Estatuto, excluída a distribuição e a venda a retalho dos vinhos engarrafados, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações na CVR, em registo apropriado.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.2. Inscrição das Instalações

De acordo com o Artigo 11º do anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Inscrição”:

Sem prejuízo de outras exigências legais aplicáveis, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à produção e comercialização dos vinhos abrangidos pelo presente Estatuto, excluída a distribuição e a venda a retalho dos vinhos engarrafados, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações na CVR, em registo apropriado.

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

De acordo com o Artigo 6º do anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Inscrição e caracterização das vinhas”:

- 1 – As vinhas destinadas aos vinhos DOC «Bucelas» devem ser inscritas na CVR, que deve verificar se satisfazem os necessários requisitos e proceder ao respectivo cadastro.
- 2 – Sempre que se verificar alteração na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, será este facto comunicado à CVR pelos respectivos viticultores, sem o que os seus vinhos deixarão de ter direito à denominação.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.4. Práticas Culturais

De acordo com o Artigo 5º do anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Práticas culturais”:

1 – As vinhas destinadas à elaboração de vinhos DOC «Bucelas» devem ser estremes, em taça, bardo ou cordão e em forma baixa, não podendo a densidade de plantação relativamente à vinhas novas ser inferior a 3300 plantas por hectare.

2 – A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais, reconhecidas pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e sob autorização prévia, caso a caso, da CVR, à qual incumbe velar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

8.5. Declaração de colheita e Produção

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.6. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Denominação de Origem

De acordo com o Artigo 12º do anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Circulação e documentação de acompanhamento”:

Os vinhos DOC «Bucelas» só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:

- a) Nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto;
- b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, onde conste a sua denominação de origem;
- c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou pela CVR em regulamento interno.

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.7. Classificação de Vinhos

Vinho branco

Vinho espumante

8.8. Rotulagem

De acordo com o Artigo 13º do anexo do Decreto-Lei n.º 43/2000, de 17 de Março, intitulado “Engarrafamento e rotulagem”:

1 – O engarrafamento do vinho DOC «Bucelas” só pode ser efectuado após a certificação do respectivo vinho pela CVR.

2 – Os rótulos a utilizar devem ser previamente apresentados para aprovação da CVR, devendo estes respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVR em regulamento interno.

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

O definido nas normas de rotulagem internas.

8.9. Contas Correntes

O procedimento é o descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

9. Autoridades ou Organismos

Entidade certificadora:

COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA

(nos termos da Portaria n.º 739/2008, de 4 de Agosto)

Sede em: Rua Cândido dos Reis – 2560-312 TORRES VEDRAS | PORTUGAL

Telefone: +351 261 31 67 24 Fax: +351 261 31 35 41

e-mail: cvr.lisboa@mail.telepac.pt

site: www.vinhosdelisboa.com

