COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS MÍNIMOS

Denominação de Origem "Vinho Verde"

e

Indicação Geográfica "Minho"

ÍNDICE

CAPÍTULO I – DO "VINHO VERDE" **3**
1. VINHO, VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE, VINHO ESPUMANTE 3
2. AGUARDENTE VÍNICA E AGUARDENTE BAGACEIRA 7
3. VINAGRE DE VINHO 9
CAPÍTULO II - IG "MINHO" **11**
1. VINHO, VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE, VINHO ESPUMANTE, VINHO FRISANTE, VINHO FRISANTE GASEIFICADO E VINHO LICOROSO 11
2. AGUARDENTE VÍNICA E AGUARDENTE BAGACEIRA 14
3. VINAGRE DE VINHO 16

ALTERAÇÕES À EDIÇÃO ANTERIOR:

Edição n.º 01 de Novembro 2005:
Revisão geral de conteúdo e formatação.

INTRODUÇÃO:

Pretende-se com este Regulamento definir as características organolépticas que os produtos com direito à Denominação de Origem (DO) "Vinho Verde" e à Indicação Geográfica (IG) "Minho" devem apresentar, quanto aos parâmetros Aspeto (Limpidez e Cor), Aroma e Sabor (Defeito marcado, Qualidade e Tipicidade).

CAPÍTULO I – DO "VINHO VERDE"

1. VINHO, VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE, VINHO ESPUMANTE

A) ASPETO - LIMPIDEZ

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO – LIMPIDEZ	Notação mínima	Notação máxima
Vinho	Límpido	Ligeiramente opalino
Vinho espumante de qualidade		
Vinho espumante		

Apenas é admitido que os produtos se apresentem opalinos quando já se encontrarem engarrafados e certificados, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a susceptibilidade de originar depósito. Este parâmetro não é tido em conta na apreciação dos produtos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

B) ASPETO - COR

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO – COR	Notação mínima	Notação máxima
Branco	Citrino descorado	Ligeiramente dourado
Branco com menção Vindima Tardia ou Colheita Tardia ou *Late Harvest*	Ligeiramente dourado	Acastanhado
Rosado	Rosado claro	Rubi claro/Rosado carregado
Tinto	Rubi	Vermelho retinto
Tinto “Palhete” ou “Palheto” e “Clarete”	Rubi claro	Rubi

C) AROMA E SABOR

Os parâmetros Aroma e Sabor contemplam:

- Presença ou ausência de Defeito marcado, sendo exigida a ausência de defeito;
- Qualidade e Tipicidade, segundo as escalas das figuras 1 e 2, sendo a notação máxima 10 e a notação mínima a apresentada na tabela seguinte, mediante o designativo de qualidade e indicação de casta/sub-região apresentado:

AROMA E SABOR - QUALIDADE E TIPICIDADE		Notação mínima
Vinho	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta/sub-região	5
	Indicação de casta	6
	Indicação de Sub-região	6
	Escolha	6
	Reserva, Grande Escolha, Colheita Selecionada, Premium	7
	Garrafeira, Superior, Reserva Especial, Grande Reserva	8
Vinho espumante de qualidade Vinho espumante	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta/sub-região	5
	Indicação de casta	6
	Indicação de Sub-região	6
	Colheita Selecionada	7

Figura 1 – Escala de qualidade

Excelente	Muito bom		Bom		Suficiente	Medíocre		Mau		
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

Figura 2 – Escala de tipicidade

← Típico						Atípico →				
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

2. AGUARDENTE VÍNICA E AGUARDENTE BAGACEIRA

A) ASPETO - LIMPIDEZ

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO - LIMPIDEZ	Notação
Aguardente vínica	Límpido
Aguardente bagaceira	

Este parâmetro não é tido em conta na apreciação dos produtos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

B) ASPETO - COR

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO – COR	Notação mínima	Notação máxima
Aguardente vínica (sem envelhecimento) Aguardente bagaceira (sem envelhecimento)	Incolor	Topázio
Aguardente vínica com envelhecimento	Amarelado	Topázio
Aguardente bagaceira com envelhecimento	Amarelado	Topázio

C) AROMA E SABOR

Os parâmetros Aroma e Sabor contemplam:

- Presença ou ausência de Defeito marcado, sendo exigida a ausência de defeito;
- Qualidade e Tipicidade, segundo as escalas das figuras 1 e 2, sendo a notação máxima 10 e a notação mínima a apresentada na tabela seguinte, mediante o designativo de qualidade e indicação de casta/sub-região apresentado:

AROMA E SABOR - QUALIDADE E TIPICIDADE		Notação mínima
Aguardente vínica Aguardente bagaceira	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta/sub-região	5
	Indicação de casta	6
	Indicação de Sub-região	6

Os produtos Aguardente Vínica de Vinho Verde e Aguardente Bagaceira de Vinho Verde devem revelar a matéria-prima que lhes deu origem (vinho ou bagaço, respetivamente) e quando submetidos a envelhecimento devem apresentar aroma e sabor característico desse processo.

3. VINAGRE DE VINHO

A) ASPETO - LIMPIDEZ

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO - LIMPIDEZ	Notação mínima	Notação máxima
Vinagre de vinho	Límpido	Ligeiramente opalino

Apenas é admitido que o produto se apresente opalino quando já se encontrar engarrafado e certificado, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a suscetibilidade de originar depósito. Este parâmetro não é tido em conta na apreciação dos produtos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

B) ASPETO - COR

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO - COR	Notação mínima	Notação máxima
Branco	Citrino	Acastanhado
Rosado	Rosado claro	Rubi claro/Rosado carregado
Tinto	Rubi	Vermelho granada

C) AROMA E SABOR

Os parâmetros Aroma e Sabor são avaliados em termos de:

- Defeito marcado, sendo exigida ausência de defeito;
- Qualidade e Tipicidade, segundo as escalas das figuras 1 e 2, sendo a notação máxima 10 e a notação mínima a apresentada na tabela seguinte, mediante o designativo de qualidade e indicação de casta/sub-região apresentado:

AROMA E SABOR - QUALIDADE E TIPICIDADE		Notação mínima
Vinagre de vinho	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta/sub-região	5
	Indicação de casta	6
	Indicação de Sub-região	6

CAPÍTULO II - IG "MINHO"

1. VINHO, VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE, VINHO ESPUMANTE, VINHO FRISANTE, VINHO FRISANTE GASEIFICADO E VINHO LICOROSO

A) ASPETO - LIMPIDEZ

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO - LIMPIDEZ	Notação mínima	Notação máxima
Vinho	Límpido	Ligeiramente opalino
Vinho espumante de qualidade		
Vinho espumante		
Vinho frisante		
Vinho frisante gaseificado		
Vinho licoroso		

Apenas é admitido que os produtos se apresentem opalinos quando já se encontrarem engarrafados e certificados, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a suscetibilidade de originar depósito. Este parâmetro não é tido em conta na apreciação dos produtos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

B) ASPETO - COR

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO - COR	Notação mínima	Notação máxima
Branco	Citrino descorado	Dourado
Branco com menção Vindima Tardia ou Colheita Tardia ou Late Harvest	Ligeiramente dourado	Acastanhado
Rosado	Rosado claro	Rubi claro/Rosado carregado
Tinto	Rubi	Vermelho retinto
Tinto “Palhete” ou “Palheto” e “Clarete”	Rubi claro	Rubi

C) AROMA E SABOR

Os parâmetros Aroma e Sabor contemplam:

- Presença ou ausência de Defeito marcado, sendo exigida a ausência de defeito;
- Qualidade, segundo as escalas das figuras 1 e 2, sendo a notação máxima 10 e a notação mínima a apresentada na tabela seguinte, mediante o designativo de qualidade e indicação de casta apresentado:

AROMA E SABOR - QUALIDADE		Notação mínima
Vinho	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta	5
	Indicação de casta	6
	Escolha, Velho	6
	Reserva, Grande Escolha, Colheita Selecionada, Premium	7
	Garrafeira, Superior, Reserva Especial, Grande Reserva, Velha Reserva	8
Vinho espumante de qualidade Vinho espumante	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta	5
	Indicação de casta	6
	Colheita Selecionada	7
Vinho frisante Vinho frisante gaseificado	Sem indicação casta	5
	Indicação de casta	6
Vinho licoroso	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta	5
	Indicação de casta	6
	Superior	8

2. AGUARDENTE VÍNICA E AGUARDENTE BAGACEIRA

A) ASPETO - LIMPIDEZ

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO – LIMPIDEZ	Notação
Aguardente vínica	Límpido
Aguardente bagaceira	

Este parâmetro não é tido em conta na apreciação dos produtos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

B) ASPETO - COR

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO – COR	Notação mínima	Notação máxima
Aguardente vínica Aguardente bagaceira	Incolor	Topázio
Aguardente vínica, com envelhecimento	Amarelado	Topázio
Aguardente bagaceira, com envelhecimento	Amarelado	Topázio

C) AROMA E SABOR

Os parâmetros Aroma e Sabor contemplam:

- Presença ou ausência de Defeito marcado, sendo exigida a ausência de defeito;
- Qualidade, segundo as escalas das figuras 1 e 2, sendo a notação máxima 10 e a notação mínima a apresentada na tabela seguinte, mediante o designativo de qualidade e indicação de casta apresentado:

AROMA E SABOR - QUALIDADE		Notação mínima
Aguardente vínica	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta	5
Aguardente bagaceira	Indicação de casta	6

Os produtos Aguardente Vínica e Aguardente Bagaceira devem revelar a matéria-prima que lhes deu origem (vinho ou bagaço, respetivamente) e quando submetidos a envelhecimento devem apresentar aroma/sabor característico desse processo.

3. VINAGRE DE VINHO

A) ASPETO - LIMPIDEZ

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO - LIMPIDEZ	Notação mínima	Notação máxima
Vinagre de vinho	Límpido	Ligeiramente opalino

Apenas é admitido que o produto se apresente opalino quando já se encontrar engarrafado e certificado, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a susceptibilidade de originar depósito. Este parâmetro não é tido em conta na apreciação dos produtos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

B) ASPETO - COR

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO – COR	Notação mínima	Notação máxima
Branco	Citrino	Acastanhado
Rosado	Rosado claro	Rubi claro/Rosado carregado
Tinto	Rubi	Vermelho granada

C) AROMA E SABOR

Os parâmetros Aroma e Sabor contemplam:

- Presença ou ausência de Defeito marcado, sendo exigida a ausência de defeito;
- Qualidade, segundo as escalas das figuras 1 e 2, sendo a notação máxima 10 e a notação mínima a apresentada na tabela seguinte, mediante o designativo de qualidade e indicação de casta apresentado:

AROMA E SABOR - QUALIDADE		Notação mínima
Vinagre de vinho	Sem designativo de qualidade e sem indicação casta	5
	Indicação de casta	6