



Távora-Varosa
VINHOS E ESPUMANTES

**REGULAMENTO INTERNO DA ROTULAGEM DOS VINHOS E ESPUMANTES
DOP TÁVORA – VAROSA E IGP TERRAS DE CISTER**

Aprovado em Conselho Geral
12 de abril 2021

As regras a cumprir referentes a rotulagem são as aplicáveis pela legislação em vigor e pela Portaria n.º 151/2012 de 18 de Maio e o Regulamento Interno de Certificação dos Produtos DOP Távora-Varosa e IGP Terras de Cister, bem como as especificações aqui mencionadas:

Capítulo I
VINHOS E VINHOS ESPUMANTE COM DIREITO DOP Távora-Varosa

Parte I
INDICAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Estas menções devem ser agrupadas no mesmo campo visual do recipiente e apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indelévels e suficientemente grandes para sobressair bem do fundo no qual foram impressas e poderem distinguir-se nitidamente do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

1. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

A menção “Vinho” ou “Vinho espumante” deve figurar, sob ou abaixo da indicação “Denominação de Origem Protegida”.

“TÁVORA-VAROSA”

Menção que deve figurar no rótulo com algum destaque.

Pode indicar a cor: branco, tinto ou rosado/rosé

2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA” OU “DOC”

Pode ser utilizada conjuntamente com esta menção, Vinho Espumante de Qualidade produzido em Região Demarcada.

3. TEOR DE AÇUCAR

Sem prejuízo das tolerâncias previstas pelo método de análise de referência utilizado, aplica-se a [legislação em vigor](#).

4. VOLUME NOMINAL

A indicação do volume nominal, respeita a [legislação aplicável Vinhos / Espumantes](#)

- a) A comercialização de Vinho e Vinho Espumante com direito à Denominação de Origem “Távora-Varosa” poderá ser efectuada em garrafa de vidro com o volume nominal igual ou inferior a 1,5 litros, com excepção para alguns casos específicos com autorização da CVR.
- b) A comercialização de Vinho com direito à Denominação de Origem “Távora-Varosa” poderá ser em embalagens tipo bag-in-box com o volume nominal igual ou inferior a 3 litros).

5. TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO ADQUIRIDO

Sem prejuízo das tolerâncias previstas pelo método de análise de referência utilizado, aplica-se a [legislação em vigor Vinhos / Espumantes](#).

6. NÚMERO DE LOTE

Aplica-se a [legislação em vigor](#)

7. IDENTIFICAÇÃO DO ENGARRAFADOR, PRODUTOR, IMPORTADOR OU VENDEDOR

Aplica-se a [legislação em vigor Vinhos / Espumantes](#).

8. MARCA

Aplica-se a [legislação em vigor](#)

Para efeito de inscrição de uma marca na CVRT-V, deverá o engarrafador apresentar:

- Cópia do documento comprovativo do registo da marca junto do Organismo competente;
- Ou, sendo caso disso, cópia do pedido de registo da marca.

Se a marca não for do engarrafador, deverá ainda ser apresentada:

- Declaração do titular da marca comprovativa de que concorda que a sua marca seja utilizada para identificar o vinho em questão, sendo certo que o engarrafador, mantém para todos os efeitos a responsabilidade pelo produto.

9. TIPO DE PRODUTO

A indicação do tipo de produto para vinhos espumantes, determinado pelo teor em açúcar totais será de acordo com a [legislação em vigor](#).

10. INDICAÇÃO RELATIVA AOS SULFITOS

Aplica-se a [legislação em vigor](#)

11. PORTUGAL

Aplica-se a [legislação em vigor](#)

PARTE II INDICAÇÕES FACULTATIVAS

1. COR

Na rotulagem pode ser inscrita a indicação “Tinto”, “branco” ou Rosé/Rosado”

2. ANO DE COLHEITA

- As uvas utilizadas para a elaboração do vinho devem provir de 85% das uvas colhidas durante o ano em questão.
- O vinho:
 - Deve constar de uma conta-corrente específica;
 - Devendo o vasilhame que o contém permanecer devidamente identificado em adega e armazém, desde o momento em que é vinificado até ao seu engarrafamento.

3. NOME DE CASTAS OU OS SEUS SINÓNIMOS

- Nome de uma casta ou do seu sinónimo:** quando o produto em questão seja, pelo menos, em 85%, proveniente da casta mencionada, devendo essa casta ser determinante para o carácter do vinho em questão.
- “Exclusivamente proveniente da casta...”:** quando o produto em questão for exclusivamente proveniente da casta indicada.
- Os nomes das castas bem como os seus sinónimos deverão constar da lista de classificação das castas destinadas à produção de Vinho com direito à Denominação de Origem “Távora-Varosa”.

- d) O vinho ou vinho espumante que ostente a menção a castas:
- Deve constar de uma conta-corrente específica;
 - Devendo o vasilhame que o contém permanecer devidamente identificado em adega e no armazém, desde o momento em que é vinificado.

4. INDICAÇÕES RELATIVAS AO MODO DE OBTENÇÃO ou se tradução / AO MÉTODO DE ELABORAÇÃO / À QUALIDADE

Aplica-se a [legislação em vigor](#)

5. “FERMENTAÇÃO EM GARRAFA SEGUNDO O MÉTODO TRADICIONAL” OU “MÉTODO TRADICIONAL” OU “MÉTODO CLÁSSICO” OU “MÉTODO TRADICIONAL CLÁSSICO” OU A SUA TRADUÇÃO PARA VINHO ESPUMANTE.

Apenas poderá ostentar a denominação de origem o espumante que tenha sido obtido na sua preparação pelo método clássico de fermentação em garrafa, ou seja se:

- O produto utilizado tiver sido tornado espumante por segunda fermentação alcoólica em garrafa;
- Se estiver em contato com as borras ininterruptamente, durante, pelo menos nove meses na mesma empresa desde a constituição do vinho base.

Os designativos de Qualidade dos DOC (Reserva/Super (Extra) Reserva /Velha Reserva) são os [regulamentados para vinhos espumantes naturais](#). Ressalvando que a designação Grande Reserva deve apresentar qualidade destacada na avaliação organoléptica, pontuação mínima 85.

6. MENÇÕES RELATIVAS A MÉTODOS DE PRODUÇÃO DE VINHOS ESPUMANES DOP TÁVORA-VAROSA, QUANDO A SEGUNDA FERMENTAÇÃO OCORRE EM GARRAFA:

Os designativos de Qualidade dos DOC (Reserva/Super Reserva/Velha Reserva) são os regulamentados para vinhos espumantes naturais.

Para obtenção de direito à designação “Grande Reserva”, tenha no mínimo 60 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.

Menções relativas a métodos de produção de vinhos espumantes DOP Távora-Varosa, quando a segunda fermentação ocorre em garrafa:

- a) “Cuvée” ou “Cuvée Especial”- primeira fracção do mosto, quando tenha no mínimo 60 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.
- b) “Millésime”- vinho base elaborado a partir de uvas de varias castas quando tenha no mínimo 60 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.
- c) “Assemblage”- vinho base elaborado a partir de uvas de varias castas ou loteamento de vários vinhos base, quando tenha no mínimo 65 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.
- d) “Grande Cuvée ou (Grand Cuvée) ”- primeira fracção do mosto, quando tenha no mínimo 60 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.

7. UTILIZAÇÃO DO GRAFISMO “P”, em cor ou monocromático mediante aprovação da Comissão Executiva “Wines of Portugal”, em concordância com as normas instituídas para esse uso.

8. OUTRAS INDICAÇÕES

Ou indicações omissas ficam sujeitas a aplicação da [legislação em vigor](#).

CAPÍTULO II VINHO E VINHO ESPUMANTE IGP TERRAS DE CISTER

PARTE I INDICAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Estas menções devem ser agrupadas no mesmo campo visual do recipiente e apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indelévels e suficientemente grandes para sobressair bem do fundo no qual foram impressas e poderem distinguir-se nitidamente do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

1. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

“Vinho Regional”, “Vinho Espumante Regional” ou “Indicação Geográfica” Esta menção deve figurar em caracteres cuja dimensão não exceda a dos caracteres que indicam a Indicação Geográfica, sob ou abaixo desta.

“TERRAS DE CISTER”

Menção que deve figurar no rótulo com algum destaque.

2. VOLUME NOMINAL

A indicação do volume nominal, respeita a legislação aplicável.

A comercialização de Vinho e vinho espumante com direito à Indicação Geográfica “Terras de Cister” poderá ser efectuada em garrafa de vidro com o volume nominal igual ou inferior a 1,5 litros, com excepção para alguns casos específicos com autorização da CVRT-V.

O vinho com IGP Terras de Cister, pode ser comercializado em embalagens tipo bag-in-box com o volume nominal igual ou inferior a 20 litros.

3. TEOR DE AÇUCAR

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 2.

4. TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO ADQUIRIDO

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 5.

5. NÚMERO DE LOTE

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 6.

6. IDENTIFICAÇÃO DO ENGARRAFADOR, PRODUTOR, IMPORTADOR OU VENDEDOR

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 7.

7. MARCA

É aplicável o disposto no capítulo I, Parte I, ponto 8.

8. TIPO DE PRODUTO

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 9.

9. INDICAÇÃO RELATIVA AOS SULFITOS

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 10.

10. PORTUGAL

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 11.

PARTE II INDICAÇÕES FACULTATIVAS

1. COR

Na rotulagem pode ser inscrita a indicação “Tinto”, “branco” ou Rosé/Rosado”.

2. ANO DE COLHEITA

É admissível a indicação do ano de colheita sempre que pelo menos 85% das uvas utilizadas para a elaboração do vinho tenham sido colhidas no ano em questão.

a) O vinho:

- Deve constar de uma conta-corrente específica;
- Devendo o vasilhame que o contém permanecer devidamente identificado em adega e armazém, desde que é vinificado.

3. NOME CASTAS OU OS SEUS SINÓNIMOS

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 3.

4. INDICAÇÃO AO MODO DE OBTENÇÃO / AO MÉTODO DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO / À QUALIDADE

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 4.

5. “FERMENTAÇÃO EM GARRAFA SEGUNDO O MÉTODO TRADICIONAL” OU “MÉTODO TRADICIONAL” OU “MÉTODO CLÁSSICO” OU “MÉTODO TRADICIONAL CLÁSSICO” OU A SUA TRADUÇÃO” PARA VINHO ESPUMANTE

Apenas poderá ostentar a Indicação Geográfica o espumante que tenha sido obtido na sua preparação pelo método clássico de fermentação em garrafa, ou seja se:

- O produto utilizado tiver sido tornado espumante por segunda fermentação alcoólica em garrafa;
- Se estiver em contato com as borras ininterruptamente, durante, pelo menos nove meses na mesma empresa desde a constituição do vinho base;

6. Os designativos de Qualidade para **VINHOS ESPUMANTE REGIONAIS TERRAS DE CISTER SÃO: “RESERVA” / “SUPER-RESERVA” OU “EXTRA-RESERVA” / “VELHA RESERVA”**, aplicando-se a [legislação em vigor](#).

7. UTILIZAÇÃO DO GRAFISMO “P”

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 7.

8. OUTRAS INDICAÇÕES

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 8.

Aprovações de Vinhos e Produtos Vínicos	Pontuação mínima
Vinho de qualidade produzido em região determinada	55
Vinho regional “Terras de Cister”	50
Vinho de qualidade produzido em região determinada e vinho regional “Terras de Cister”, com designativos especiais:	
“Superior”, “Escolha”, “Reserva”, “Garrafeira”	70
“Colheita Selecionada”	75
Vinho espumante de qualidade produzido em região determinada	55
Vinho espumante de qualidade Grande Reserva	85
Vinho espumante regional “Terras de Cister”	50
Menções relativas a métodos de produção de vinhos espumantes DOP “Távora-Varosa”:	
“Cuvée” ou “Cuvée Especial”	75
“Millésime”	80
“Assemblage”	85
“Grande Cuvée ou (Grand Cuvée)”	80
Apreciação Global (eliminatório)	5
Ausência de defeito	-----