

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2022/C 263/11)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«Cigales»

PDO-ES-A0622-AM03

Data da comunicação: 12.4.2022

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Alteração das características físico-químicas**

DESCRIÇÃO:

Esta alteração diz respeito ao teor máximo de dióxido de enxofre total, expresso em miligramas por litro (mg/l), que é equivalente aos limites fixados na legislação em vigor. Para os vinhos brancos e rosados/claretes, passa de 150 a 200 mg/l; para os vinhos tintos, de 140 a 150 mg/l. Corrige-se, também, a forma de medir o teor de açúcares dos vinhos espumantes de qualidade, que passa a exprimir-se em gramas por litro de glucose + frutose + sacarose (anteriormente omitia-se a «sacarose»).

Esta alteração diz respeito ao n.º 2, alínea a), do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único. Não implica uma modificação substancial das especificidades do produto, que apresenta as mesmas características e perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, por conseguinte, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Considerou-se desnecessária a fixação de limites de dióxido de enxofre abaixo dos limites máximos fixados por lei, que pode dificultar a conservação correta dos vinhos sem lhes conferir uma qualidade superior.

2. **Aditamento do termo «clarete» como sinónimo de «rosado»**

DESCRIÇÃO:

Adita-se o termo «clarete» como sinónimo de «rosado».

Esta alteração diz respeito ao seguinte: n.º 2, alíneas a) e b), n.º 3, alínea c), n.º 5 e n.º 7 do caderno de especificações e pontos 4 e 5 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único. Não implica uma modificação substancial das características do produto, mas sim a recuperação de um termo tradicional empregue, desde sempre, para reconhecer os vinhos da zona. O produto apresenta as mesmas características e perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, por conseguinte, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

MOTIVO:

Tradicionalmente, a palavra «clarete» era utilizada para designar os vinhos rosados, não só produzidos em Cigales como em qualquer zona vitícola espanhola. Nos termos da legislação vigente no momento da criação da denominação de origem, os vinhos assim produzidos apenas podiam ser designados rosados. Por este motivo, este tipo de vinho foi definido como «rosado», rejeitando-se o termo «clarete». A legislação atualmente em vigor permite a utilização de «clarete» como sinónimo de «rosado». Pretende-se, com este termo tradicional, restabelecer a forma como este tipo de vinho era conhecido nas origens desta circunscrição vitícola, o que pode trazer valor acrescentado a estes vinhos, uma vez que diferem dos outros rosados produzidos no mundo.

3. Nova redação da descrição das características organoléticas**DESCRIÇÃO:**

Melhoria da descrição organolética dos vinhos

Esta alteração diz respeito ao n.º 2, alínea b), do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único. Não implica uma modificação substancial das características do produto, mas apenas uma nova redação da descrição das mesmas. Considera-se, por conseguinte, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

O *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales*, acreditado pela norma ISO 17065, subcontratou a análise organolética dos vinhos a um laboratório acreditado pela norma ISO 17025. Com base na experiência adquirida ao longo dos anos, alterou-se a descrição das características organoléticas para a harmonizar com o procedimento de análise em conformidade com os critérios da norma ISO 17025. Além disso, incluem-se descrições individuais dos vinhos doces brancos, rosados e tintos, uma vez que são mais específicas do seu carácter e possibilitam uma análise mais pormenorizada.

4. Alteração da densidade de plantação**DESCRIÇÃO:**

Esta alteração destina-se a permitir que as plantações existentes fiquem isentas do cumprimento da densidade mínima de 1 000 pés por hectare.

A alteração diz respeito ao n.º 3 do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada porque não implica uma modificação substancial das características do produto; pelo contrário, são as uvas destas plantações mais antigas que permitem elaborar os vinhos mais genuínos da DOP «Cigales». A alteração não se pode considerar incluída em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

Esta alteração pretende assegurar o respeito pelas vinhas antigas que ainda permanecem nesta região vitícola e têm menos de 1 000 pés por hectare. Trata-se de vinhedos que, além da sua componente histórica e cultural, fornecem uvas de excelente qualidade, devido à baixa produção e à idade das vinhas. Os vinhos de maior qualidade e com maior valor acrescentado são produzidos a partir desta matéria-prima.

Além disso, tendo em conta que estas vinhas de idade avançada apresentam um padrão de plantação de 3 × 3 m – o que permitiu a sua adaptação à mecanização –, não é lógico excluir as parcelas antigas por não respeitarem a densidade mínima de plantação. Excluí-las conduziria a uma perda de potencial de produção e de qualidade.

5. Inclusão da possibilidade de reduzir o título alcoométrico provável das uvas em determinadas campanhas**DESCRIÇÃO:**

Introduz-se a possibilidade de reduzir em 0,5 o título alcoométrico das uvas em determinadas campanhas.

Esta alteração diz respeito ao n.º 3, alínea b.1), do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, que não implica uma modificação substancial, uma vez que esta possibilidade sempre existiu. Apenas implica uma transferência da regulamentação (que passa a ser uma norma de funcionamento interno) para o caderno de especificações, que é o documento que contém todas as disposições técnicas que afetam o produto. Por conseguinte, não se pode considerar incluída em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

O *Consejo Regulador* pode igualmente reduzir o título alcoométrico mínimo provável das uvas até 0,5 graus Baumé, em determinadas campanhas, mediante estudos técnicos justificativos prévios.

As indicações relativas à redução do título alcoométrico para campanhas específicas faziam parte da regulamentação aplicável (*Reglamento de la Denominación de Origen Cigales*), anterior à existência do caderno de especificações. O *Reglamento* foi recentemente alterado e deixou de mencionar esta possibilidade que, por ser de natureza técnica, deve constar do caderno de especificações.

6. Inclusão da possibilidade de utilizar diferentes tipos de vinhos espumantes de qualidade

DESCRIÇÃO:

Introduz-se a possibilidade de elaborar vinhos espumantes de qualidade utilizando métodos diferentes do método tradicional.

Esta alteração diz respeito ao n.º 3, alínea b.1), do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único. Os vinhos espumantes de qualidade devem continuar a corresponder às características organoléticas e físico-químicas definidas no caderno de especificações, independentemente do método de elaboração. Por conseguinte, a alteração não se pode considerar incluída em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

Os vinhos espumantes de qualidade podem ser elaborados por qualquer método autorizado ao abrigo da categoria 5 do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013. Pretende-se, assim, aproveitar novas oportunidades para expandir o mercado deste tipo de produto, cuja elaboração teve início em 2011. No entanto, é obrigatório indicar no rótulo principal o método utilizado, para informar o consumidor sobre a forma de elaboração.

7. Nova redação das condições de envelhecimento

DESCRIÇÃO:

Introduzem-se determinadas condições de envelhecimento (tamanho das barricas e data de início do cálculo do período de envelhecimento).

Esta alteração diz respeito ao n.º 3, alínea b.2), do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único. Não implica uma modificação substancial, uma vez que se trata de condições idênticas às anteriormente previstas no regulamento. Apenas implica uma transferência da regulamentação (que passa a ser uma norma de funcionamento interno) para o caderno de especificações, que é o documento que contém todas as disposições técnicas que afetam o produto. Por conseguinte, não se pode considerar incluída em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

Inclui-se a secção relativa às condições de envelhecimento, que apenas constava da antiga regulamentação. A alteração é necessária, pois todos os aspetos técnicos foram definidos no caderno de especificações desde a alteração da antiga regulamentação.

8. Supressão das restrições à vinificação

DESCRIÇÃO:

Suprimem-se as percentagens de determinadas castas nas misturas.

Esta alteração diz respeito ao n.º 3, alínea b.2), do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único. Mantêm-se as características e o perfil do produto descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Por conseguinte, a alteração não se pode considerar incluída em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

Considera-se desnecessário manter estas restrições à vinificação, visto que as características dos vinhos abrangidos pela DOP «Cigales» resultam, principalmente, da adaptação das castas ao meio geográfico e da influência do ambiente (clima, solo, relevo, etc.) na produção das uvas, e não da predominância de uma ou outra casta.

9. Rendimentos máximos em função do tipo de vinho

DESCRIÇÃO:

O rendimento deixa de ser limitado pela cor das uvas, passando a ser limitado pelo tipo de vinho a elaborar. Estabelece-se um rendimento máximo de 7 000 kg por hectare para as castas brancas e tintas utilizadas para produzir vinhos tintos, e de 9 000 kg por hectare para os outros tipos de vinho: vinhos brancos, rosados/claretes e vinhos espumantes de qualidade.

Esta alteração diz respeito ao n.º 5 do caderno de especificações e ao ponto 5.2 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único, uma vez que não modifica as características do produto. Esta atualização não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

Os vinhos rosados e os vinhos claretes são tradicionalmente produzidos nesta área por lotação de castas brancas e tintas. É comum existirem parcelas plantadas com uma mistura de variedades brancas e vermelhas, pelo que não se justifica estabelecer dois rendimentos diferentes para cada uma.

Além disso, existe uma justificação técnica para esta alteração: atualmente, o mercado exige vinhos rosados, brancos e espumantes de qualidade mais leves, com menos corpo e menos estrutura. Para tal, é necessário reduzir o título alcoométrico e o extrato e aumentar a acidez. Se a vindima for antecipada para atingir estas características, os outros componentes das uvas não terão atingido um estado de maturação adequado. No entanto, aumentando o rendimento, é possível alcançar um equilíbrio nestes parâmetros sem prejuízo dos restantes e obter uma maturação perfeita das uvas.

10. Inclusão das castas GARNACHA-TINTORERA e GARNACHA-BLANCA e supressão da classificação das castas principais e autorizadas

DESCRIÇÃO:

Introduzem-se duas castas e suprime-se a distinção entre castas principais e autorizadas.

Esta alteração diz respeito ao n.º 6 do caderno de especificações e ao ponto 7 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único, uma vez que não modifica as características do produto. Esta atualização não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

Suprime-se a distinção entre castas autorizadas e principais, por ser desnecessária.

No que diz respeito à inclusão da casta *garnacha-tintorera*, embora seja tradicionalmente cultivada na área da DOP «Cigales», não era, injustificadamente, considerada adequada para vinhos de qualidade. Há 35 anos, os meios técnicos à disposição das adegas não eram adequados para uma boa vinificação com esta casta e os vinhos elaborados apresentavam taninos demasiado marcados, sendo ásperos, de cor e adstringência excessivas. Este panorama levou à sua supressão como casta autorizada.

No entanto, a enologia moderna pôs em evidência os méritos da casta na elaboração de vinhos de qualidade. Os meios técnicos à disposição das adegas permitem elaborar com a casta *garnacha-tintorera* vinhos de elevada qualidade, extraordinariamente frutados e aromáticos, características muito apreciadas pelos consumidores atuais.

11. Alteração redacional da relação

DESCRIÇÃO:

Não se trata de uma modificação intrínseca da relação, mas de uma adaptação do texto de toda a secção, para assegurar a coerência com as outras alterações. O nexo de causalidade permanece inalterado.

Esta alteração diz respeito ao n.º 7 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único. Trata-se apenas de uma alteração redacional, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

É necessário fazer pequenas alterações para assegurar a coerência da relação com as outras alterações introduzidas no caderno de especificações.

12. Aditamento da condição de exclusão à aplicação simultânea da derrogação relativa à extensão dos rendimentos e da redução do título alcoométrico provável das uvas

DESCRIÇÃO:

É proibido, durante a mesma campanha, aumentar o rendimento das uvas e reduzir o seu título alcoométrico provável.

Esta alteração diz respeito ao n.º 8, alínea b.1), do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada sem alteração do documento único, uma vez que não modifica as características do produto. Esta atualização não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

Aditou-se esta condição ao n.º 8, alínea b.1), ponto 3, do caderno de especificações, para evitar a aplicação simultânea da derrogação relativa à extensão dos rendimentos e da redução do título alcoométrico provável. Esta condição de exclusão figurava também no antigo *Reglamento de la Denominación de Origen*. À semelhança de alterações anteriores, foi necessário transferi-la do *Reglamento*, de que já não consta, para o caderno de especificações.

13. Nova redação da disposição relativa à rotulagem

DESCRIÇÃO:

A nova redação pretende tornar a secção mais coerente com a legislação em vigor e introduzir a obrigação de indicar na rotulagem o método de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade, em conformidade com esta mesma alteração, a fim de evitar induzir em erro os consumidores. Adita-se a menção «Fermentado en barrica».

A alteração diz respeito ao n.º 8, alínea b.3), do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada que afeta o documento único, mas não implica restrições à comercialização, nem se enquadra nos outros tipos referidos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações UE.

MOTIVO:

Pretende-se melhorar a regulamentação da rotulagem.

14. Atualização da secção relativa aos controlos

DESCRIÇÃO:

Especifica-se o organismo de controlo no qual a autoridade competente delegou tarefas de controlo e melhora-se a redação no que respeita aos controlos.

Esta alteração diz respeito ao n.º 9 do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, sem alteração do documento único, que não afeta as características do produto nem se enquadra nos tipos referidos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/13, que descreve as alterações (UE).

MOTIVO:

O *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales* obteve acreditação pela norma ISO/IEC 17065:2012. Em seguida, a autoridade competente, o *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*, delegou no *Consejo Regulador* tarefas de controlo, em conformidade com o artigo 116.º-A do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

Atualiza-se também o texto da secção relativa às tarefas de controlo, que se tornara obsoleto para a certificação em conformidade com a norma ISO 17065.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

Cigales

2. Tipo de indicação geográfica:

DOP – Denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. VINHOS BRANCOS E ROSADOS/CLARETES

BREVE DESCRIÇÃO

Branco:

Aspeto: límpido e brilhante. Tonalidades de amarelo-esverdeado, amarelo-palha, amarelo-metalizado ou amarelo-dourado.

Nariz: aromas francos (sem defeito), frutados, de fruta de pomar, citrinos e/ou vegetais. Podem surgir notas de especiarias e/ou tostadas, se o vinho tiver estagiado em barrica.

Boca: vinhos equilibrados, com boa acidez e título alcoométrico. Os mesmos aromas descritos para o nariz (fruta de pomar, citrinos e/ou vegetais). Podem surgir notas de especiarias e/ou tostadas, se o vinho tiver estagiado em barrica.

Rosados/claretes:

Aspeto: límpido e brilhante. Tonalidades de rosa-violáceo, rosa-morango ou salmonado e de casca de cebola.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), frutados, de frutos vermelhos, fruta de pomar, citrinos e/ou vegetais frescos. Notas de especiarias e/ou tostadas, se o vinho tiver estagiado em barrica.

Boca: equilibrados, apresentam os mesmos aromas descritos para o nariz (frutos vermelhos, fruta de pomar, citrinos e/ou vegetais frescos e notas de especiarias e/ou tostadas, se tiverem estagiado em barrica).

(*) Os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

2. VINHOS TINTOS JOVENS

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: límpido e brilhante, com tonalidades que variam entre o violáceo e o vermelho-tijolo.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), frutados, de frutos negros ou vermelhos (frescos ou sobreamadurecidos) e/ou vegetais; notas de especiarias e/ou tostadas, se tiverem estagiado em barrica.

Boca: bom equilíbrio entre acidez, título alcoométrico, adstringência e amargor. Final de boca com aromas semelhantes aos do nariz.

(*) Em qualquer caso, os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

3. VINHOS TINTOS ENVELHECIDOS EM BARRICA DE CARVALHO

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: límpido e brilhante, com tonalidades que variam entre o violáceo e o vermelho-tijolo.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), frutados e tostados e/ou de especiarias, típicos dos vinhos envelhecidos em barrica de madeira.

Boca: equilibrados, com aromas frutados, tostados e/ou de especiarias, de intensidade média, típicos dos vinhos envelhecidos em barrica de madeira.

(*) Para os vinhos comercializados no ano seguinte ao da vindima. Os vinhos com mais de um ano de idade não podem exceder o limite de acidez volátil calculado do seguinte modo: 1 grama por litro até 10 % vol. e 0,06 gramas por litro por cada grau acima de 10 %.

(**) Em qualquer caso, os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

4. VINHO TINTOS «CRIANZA», «RESERVA» E «GRAN RESERVA»

BREVE DESCRIÇÃO

«CRIANZA»:

Aspeto: límpido e brilhante, com tonalidades que variam entre o violáceo e o vermelho-tijolo.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), tostados e/ou de especiarias, típicos dos vinhos envelhecidos em barrica de madeira, e frutados.

Boca: vinhos equilibrados, que apresentam aromas retronasais de especiarias e/ou tostados e/ou frutados e/ou minerais.

«RESERVA»:

Aspeto: límpido e brilhante, com tonalidades que variam entre o vermelho e o âmbar.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), de especiarias e/ou balsâmicos e/ou frutados e/ou minerais.

Boca: francos e equilibrados, apresentam aromas retronasais de especiarias e/ou balsâmicos e/ou minerais e/ou frutados.

«GRAN RESERVA»:

Aspeto: límpido e brilhante, com tonalidades que variam entre o vermelho e o âmbar.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), de especiarias e/ou balsâmicos.

Boca: aromas francos; apresentam aromas retronasais de especiarias e/ou balsâmicos e/ou minerais e/ou frutados.

Para os vinhos comercializados no ano seguinte ao da vindima. Nos vinhos com idade superior a 1 ano, a acidez volátil não pode exceder: 1 g/l até 10 % vol. e 0,06 g/l para cada grau em excesso.

(**) Em qualquer caso, os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

5. VINHOS DOCES (BRANCOS, ROSADOS/CLARETES e TINTOS)

BREVE DESCRIÇÃO

— Vinhos rosados doces:

Aspeto: límpido e brilhante. Tonalidades de rosa-violáceo, rosa-morango ou salmonado e de casca de cebola.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo), frutados (de frutos vermelhos, fruta de pomar, citrinos e/ou vegetais frescos) e de especiarias e/ou tostados se o vinho tiver estagiado em barrica.

Boca: equilibrados, apresentam os mesmos aromas descritos para o nariz (frutos vermelhos, fruta de pomar, citrinos e/ou vegetais frescos e notas de especiarias e/ou tostadas, se tiverem estagiado barrica). Com volume no palato, doces e estruturados.

— Vinhos tintos doces:

Aspeto: límpido e brilhante, com tonalidades que variam entre o violáceo e o vermelho-tijolo.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo) e frutados (frutos negros e vermelhos frescos ou sobreamadurecidos) e/ou vegetais. Nos vinhos que estagiaram em barrica, notas de especiarias e/ou tostadas.

Boca: bom equilíbrio entre acidez e título alcoométrico, com os mesmos aromas frutados descritos para o nariz (frutos negros e vermelhos, frutos secos, vegetais), de especiarias e/ou tostados. Com volume no palato, doces e estruturados.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

6. VINHOS ESPUMANTES DE QUALIDADE (BRANCOS E ROSADOS/CLARETES)

BREVE DESCRIÇÃO

Aspeto: límpido e brilhante, com tonalidades amarelas (do amarelo-palha ao amarelo dourado), no caso dos vinhos elaborados a partir de castas brancas ou tintas. Apresentam tonalidades vermelhas (do rosa-claro ao rosa-morango), se elaborados a partir de castas tintas ou de castas tintas e brancas. Bolha média, formação de coroa, persistência curta-média ou média.

Nariz: aromas francos (sem defeito nem ressaibo) frutados e/ou de leveduras.

Boca: caracteriza-se pela presença de notas frutadas e de aromas retronasais de frutos secos e/ou leveduras.

Em qualquer caso, os parâmetros físico-químicos definidos neste ponto respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9

Características analíticas gerais	
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	10,83
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	160

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

1. PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Prática enológica específica

Prática enológica específica

Uvas sãs, com título alcoométrico provável mínimo de: 10° Baumé (var. brancas) e 10,5° Baumé (var. tintas).

Rendimento máximo de extração: 72 l por 100 kg de uvas.

Na produção de vinhos doces, interrompe-se a fermentação (por um método autorizado) para conservar os açúcares naturais da uva. Não se adiciona álcool.

Os vinhos espumantes de qualidade são produzidos por qualquer método autorizado.

Condições de envelhecimento dos vinhos:

1. Os vinhos são envelhecidos em adegas registadas, em barricas de carvalho com uma capacidade máxima de 330 litros.
2. Os períodos de envelhecimento dos vinhos em que se utilizam as menções «CRIANZA» (com período mínimo de estágio em barrica), «RESERVA» (reserva) e «GRAN RESERVA» (grande-reserva), são contabilizados a partir de 1 de novembro do ano da colheita.

2. PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Prática de cultivo

A densidade mínima de plantação para as novas plantações é de 1 000 pés por hectare. A densidade das plantações existentes é respeitada.

5.2. Rendimentos máximos

1. Vinhos tintos

7 000 quilogramas de uvas por hectare

2.

50,40 hectolitros por hectare

3. Vinhos brancos, rosados/claretos e vinhos espumantes de qualidade

9 000 quilogramas de uvas por hectare

4.

64,80 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área geográfica da DOP «Cigales» tem uma superfície de 574 km². Estende-se pela zona norte da depressão do Douro, abrangendo as duas margens do rio Pisuerga.

Compreende os seguintes municípios:

— Província de Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle e Valoria la Buena; e a herdade de «El Berrocal», delimitada pelos confins da província de Valladolid, a estrada Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes e o rio Pisuerga. A referida herdade faz parte da província de Valladolid.

— Província de Palência:

Dueñas.

7. Castas de uva de vinho

ALBILLO-MAYOR

CABERNET-SAUVIGNON

GARNACHA-BRANCA

GARNACHA-ROJA – GARNACHA-GRIS

GARNACHA-TINTA

GARNACHA-TINTORERA

MACABEO – VIURA

MERLOT

SAUVIGNON-BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – TINTA-DEL-PAIS

VERDEJO

8. Descrição da(s) relação(ões)

8.1. Vinho

A área geográfica abrangida pela DOP «Cigales» é ideal para o cultivo da vinha. Os vinhedos, atravessados pelo rio Pisuerga, situam-se num ponto intermédio do curso deste, entre o clima frio a montante e o clima ameno a jusante. A inter-relação clima-solo favorece a produção de uvas com uma acidez e proporção de açúcares muito equilibrada. As castas mais adequadas à zona e a viticultura praticada durante décadas permitem a obtenção de vinhos extremamente equilibrados.

Refira-se ainda que 30 % do vinhedo tem mais de 60 anos, o que, juntamente com as condições acima referidas, permite uma maturação muito intensa e equilibrada, adequada para a produção de vinhos de «crianza».

8.2. Vinho espumante de qualidade

As diversas experiências dos últimos anos deram vinhos espumantes que, preservando as características distintivas dos vinhos na região, podem ter grande qualidade (bolha pequena e persistente, integração de aromas secundários, etc.). As castas próprias da região, extremamente adaptáveis, permitem produzir vinhos espumantes de grande finura e frescura, perceptíveis tanto na boca como por via retronasal.

As condições meteorológicas da região, que permitem produzir uma matéria-prima equilibrada em termos de acidez, extrato e aromas, dão ao vinho um final de boca pleno que compensa a acidez.

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Visto que o engarrafamento dos vinhos abrangidos pela DOP «Cigales» constitui um dos pontos determinantes para a preservação das características adquiridas durante o processo de fabrico – e, se for caso disso, de envelhecimento –, definidas no caderno de especificações, deve ser efetuado nas adegas da área de produção identificada nesse caderno, nas respetivas instalações de engarrafamento.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode utilizar-se a menção tradicional «DENOMINACIÓN DE ORIGEN», em vez de «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

É obrigatória a indicação no rótulo do ano de colheita, mesmo para os vinhos não envelhecidos, exceto para os vinhos doces e espumantes de qualidade.

É autorizada a utilização das menções «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», desde que estejam preenchidos os requisitos estabelecidos na legislação em vigor para estas menções tradicionais, bem como as menções «ROBLE» e «FERMENTADO IN BARRICA», desde que se cumpram os requisitos estabelecidos na legislação em vigor.

Hiperligação para o caderno de especificações

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4
