

**Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom
vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013**

(2023/C 224/11)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Bairrada”

PDO-PT-A1537-AM01

Datum för ansökan: 2 mars 2017

1. Regler som gäller för ändringen

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen

2.1. Kategorier av vinprodukter – uppdatering

Beskrivning:

Produktkategorin ”mousserande vin” har ändrats till ”mousserande kvalitetsvin”.

Motivering:

Produktkategorin anpassas till den period som fastställts i lagstiftningen.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) Alla tidigare hänvisningar till produktkategorin ”mousserande vin” gäller för den nuvarande kategorin ”mousserande kvalitetsvin”.

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) Alla tidigare hänvisningar till produktkategorin ”mousserande vin” gäller för den nuvarande kategorin ”mousserande kvalitetsvin”.

2.2. Kategorier av vinprodukter – ny kategori av vinprodukt

Beskrivning:

Kategorin ”likörvin” har lagts till.

Motivering:

Ändringen syftar till att öka det ekonomiska värdet på en produkt som redan finns i regionen genom att ge den ett erkännande i form av en ursprungsbezeichnung.

Denna typ av produkt framställs redan av producenterna med de traditionella metoder som används i regionen och har en karakteristisk kvalitet och typiska egenskaper. Införandet av denna nya produkt i den skyddade ursprungsbezeichnung ”Bairrada” är därför ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och innebär ett mervärde för producenterna.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

2.3. Beskrivning av vinet eller vinerna – kategorier av vin och mousserande kvalitetsvin

Beskrivning:

Beskrivningen av kategorierna vin och mousserande kvalitetsvin har förbättrats och anpassats.

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Motivering:

Den tidigare beskrivningen ansågs vara allmän och inte tillräckligt specifik, och den har därför ändrats så att den innehåller de egenskaper som förknippas med de produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Bairrada". Ändringen behöver göras för att det sammanfattande dokumentet och specifikationen ska överensstämma med gällande lagstiftning.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) "Beskrivning av vinet eller vinerna – kategorier av vin och mousserande kvalitetsvin"

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Beskrivning av vinet eller vinerna – kategorierna vin och mousserande kvalitetsvin"

2.4. *Högsta avkastning – Vin och mousserande kvalitetsvin*

Beskrivning:

Ändring av högsta avkastning för
vita viner och roséviner: 100 hl,
röda viner: 80 hl,
mousserande kvalitetsviner: 120 hl.

Motivering:

Högsta tillåtna avkastning har ökat för att anpassa dessa gränsvärden till de faktiska produktionsnivåerna i regionen, utan att äventyra deras särskilda egenskaper.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) "Vinframställningsmetoder"

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Vinframställningsmetoder"

2.5. *Huvudsakliga druvsorter – nya sorter*

Beskrivning:

Ändring/uppdatering av förteckningen över druvsorter. Druvsorten viognier har lagts till.

Motivering:

Ändringen har gjorts på grund av behovet av att anpassa och uppdatera de druvsorter som fastställts för framställning av viner i regionen till den nya rättsliga ramen för den nationella förteckningen över druvsorter lämpliga för vinproduktion i Portugal, inbegripet en ny druvsort som är relevant för karaktistiken hos regionens viner. Druvsorten är en av de traditionella druvsorterna i det geografiska området, vilket innebär att tillägget av den optimerar snarare än ändrar de särskilda egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbezeichnung "Bairrada".

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) "Huvudsakliga druvsorter"

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Huvudsakliga druvsorter"

2.6. *Samband med det geografiska området*

Beskrivning:

Beskrivningen av sambandet med det geografiska området har anpassats och förbättrats. Informationen om det geografiska området, produktuppgifterna och orsakssambandet har setts över för både de tidigare och nya produktkategorierna.

Motivering:

Eftersom den tidigare beskrivningen av sambandet ansågs vara av allmän karaktär och inte tillräckligt specifik och eftersom beskrivningen av sambandet behövde läggas till för den nya produktkategorin (likörvin) har innehållet i denna punkt ändrats så att den omfattar alla produktkategorier. Detta gör innehållet mer objektivt, eftersom sambandet med det geografiska området gäller för alla kategorier.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) "Samband med det geografiska området"

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Samband med det geografiska området"

2.7. *Viner – termen "Clássico"*

Beskrivning:

Krav för användning av termen "Clássico" på märkningen har lagts till.

Motivering:

Ändringen har gjorts på grund av behovet av att fastställa villkor och krav för användningen av termen "Clássico" på märkningen av vinerna.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) "Ytterligare villkor – Kompletterande bestämmelser om märkning"

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Ytterligare villkor – Kompletterande bestämmelser om märkning"

2.8. Uppgifter om sökanden

Beskrivning:

Uppgifter om sökanden har uppdaterats.

Motivering:

Uppgifterna är inaktuella och behöver därför uppdateras. Ändringen är nödvändig för att säkerställa att produktspecifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning samt för att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Övrig information – uppgifter om den sökande"

2.9. Uppgifter om intressenter

Beskrivning:

Uppgifter om intressenter har tagits bort.

Motivering:

På grund av ett missförstånd hade uppgifter om sökanden råkat skrivas in under denna rubrik. Dessa uppgifter har nu tagits bort. Ändringen är nödvändig för att säkerställa att produktspecifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning samt för att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Övrig information – uppgifter om intressenter"

2.10. Uppgifter om kontrollorgan

Beskrivning:

Uppgifterna om kontrollorganen har uppdaterats.

Motivering:

Uppgifterna är inaktuella och behöver därför uppdateras. Ändringen är nödvändig för att säkerställa att produktspecifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning samt för att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Övrig information – uppgifter om kontrollorgan"

2.11. Uppgifter om behöriga tillsynsmyndigheter

Beskrivning:

Uppgifterna om behöriga tillsynsmyndigheter har uppdaterats.

Motivering:

Uppgifterna är inaktuella och behöver därför uppdateras. Ändringen är nödvändig för att säkerställa att produktspecifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning samt för att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Sammanfattande dokument (avsnitt ändrade) Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Produktspecifikation (avsnitt ändrade) "Övrig information – uppgifter om behöriga tillsynsmyndigheter"

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Bairrada

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1. *Vin (vitt, rött och rosé)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner: De har en frisk smak och är ljusgula till färgen, och kan ha grönaktiga eller lätt gyllene inslag när de jäses på nya träfat. De har delikata blommiga och/eller fruktiga aromer som ibland får intensivare toner av tropiska frukter och smör. Det rör sig om välstrukturerade viner med en god naturlig balans mellan syra och alkoholhalt och en utmärkt friskhet.

Röda viner: Intensivt röda till färgen, ibland med en blåaktig nyans och fruktiga aromer av björnbär, bergamott och kryddor, med tydlig tanninstruktur och syra. När de lagras utvecklar de tertiära aromer av vilda bär, harts, kryddor, honung och rökiga aromer samt en god struktur som garanteras av en god balans mellan alkoholhalt, syra och tanniner, och med lång livslängd.

Roséviner: Rosévinerna har en färg som varierar mellan orange och röd, med fruktiga aromer av röda bär. I munnen har de en måttligt hög syra och är mycket friska.

För andra analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.2. *Mousserande kvalitetsvin (vitt vin, rött vin och rosévin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner: Blekt ljusgula, med lätt gyllene toner. Aromer av blommor, frukt och vitt fruktkött. Vita viner som lagrats under längre tid har intensiva och rostade aromer. De har en intensiv smak med en harmonisk volym och utmärkt friskhet och mousse i munnen.

Röda viner: De är rödaktiga till färgen, ibland mer intensivt röda, med utmärkt friskhet och mousse i munnen. De har blommiga och fruktiga aromer. Vita viner som lagrats under längre tid har intensiva och rostade aromer. I munnen är de fylliga på grund av välbalanserade tanniner, och har fina och långvariga bubblor.

Roséviner: Färgen på vinerna varierar mellan orange och rosa. De har blommiga och fruktiga aromer, med inslag av röda bär (t.ex. körsbär, björnbär och jordgubbar), eller mer lagrade sådana, såsom rostade och intensiva aromer. De är delikata i munnen och har en balanserad syra, utmärkt friskhet och mousse.

För andra analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.3. Likörvin (vitt och rött)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner: De vita vinerna har en lätt gyllene färg, ibland med kastanjefärgade inslag, vilket är en effekt av lagringen på träfat. Ibland har de en arom av citrusfrukter med nötiga toner och lätta inslag av oxidation. Smaken är måttligt söt med märkbar alkoholhalt. De är välstrukturerade och har en stadig syra som ger dem en friskhet, vilket är det dominerande helhetsintrycket.

Röda viner: Färgen kan variera från måttligt rödaktig till mer mörkröd och kan också ha gula, orange och även kastanjefärgade inslag, som härrör från lagringen på träfat. De har aromer av torkad frukt och mycket friska och syrliga röda bär, såsom surkörsbär, samt av oxidation. De kan också ha lätta toner av honung och/eller fikon. Röda likörviner har en välstrukturerad smak med en stadig syra som ger friskhet, och som dominerar överlag, även om deras måttliga sötma också är tydlig. I munnen kan vinerna ge en viss känsla av viskositet när de har lagrats på ekfat.

För andra analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	16
Lägsta totala syrahalt	i gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

Särskilda oenologiska metoder

5.1. *Mousserande kvalitetsvin – metoder*

Särskilda oenologiska metoder

Vid framställning av mousserande kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" ska den klassiska metoden med jäsnings på flaska användas, i enlighet med gällande lagstiftning.

5.2. *Vin, mousserande kvalitetsvin och likörvin – naturlig alkoholhalt i volymprocent*

Relevanta restriktioner för vinframställning

Den must som används för framställning av vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" ska ha följande lägsta naturlig alkoholhalt i volymprocent:

— Vita viner, röda viner och roséviner – 11 volymprocent.

— Mousserande kvalitetsviner – 9,5 volymprocent.

— Likörviner – 12 volymprocent.

5.3. *Mousserande kvalitetsvin – lagring*

Särskilda oenologiska metoder

Mousserande kvalitetsviner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" måste lagras på tappningsstället under minst nio månader efter det datum då vinet tappats på flaska för saluföring.

5.4. *Likörviner – framställning*

Relevanta restriktioner för vinframställning

Likörvin som är berättigat till den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" framställs av must från druvor som lämpar sig för framställning av produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" i ett tidigt skede av jäsningsen, till vilken vindestillat med en verklig alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent tillsätts, förutsatt att de egenskaper som fastställs i tillämplig lagstiftning iakttas.

5.5. *Viner, mousserande kvalitetsviner och likörviner – odlingsmetoder, beskärning/uppbindning av vinstockar samt jordmån*

Odlingsmetoder

Traditionella odlingsmetoder i området eller odlingsmetoder som rekommenderas av certifieringsorganet ska användas på de vingårdar som är avsedda för framställning av vinprodukter som har rätt att omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Bairrada".

Vinrankorna ska bindas upp delvis eller med kordongmetoden, och planteringstätheten måste överstiga 3 000 stockar per hektar.

Vinstockar som används för att framställa vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" måste planteras eller redan växa på jordar med följande egenskaper:

- a) Kalkhaltig brun- eller rödjord.
- b) Humös eller icke-humös litolisk skifferjord.
- c) Podzoler av okonsoliderade sandmaterial.

Högsta avkastning

1. Vin (vita viner och roséviner)

100 hektoliter per hektar

2. Vin (rött vin)

80 hektoliter per hektar

3. Mousserande kvalitetsvin

120 hektoliter per hektar

4. Likörvin

100 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området sammanfaller med ursprungsbeteckningen "Bairrada" och omfattar följande:

- a) Kommunerna Anadia, Mealhada och Oliveira do Bairro.
- b) I kommunen Águeda, União das freguesias de Recardães e Espinhel, União das freguesias de Águeda e Borralha, União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo, i União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, endast kommundelen Óis da Ribeira; i União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, endast kommundelen Belazaima do Chão, samt kommundelarna Aguada de Cima, Fermentelos och Valongo do Vouga.
- c) I kommunen Aveiro, i União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, endast kommundelen Nariz.
- d) I kommunen Cantanhede, União das freguesias de Sepins e Bolhoa, União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima, União das freguesias de Covões e Camarkra, União das freguesias de Portunhos och Outil, União das freguesias de Cantanhede e Pocariça och kommundelarna Ançã, Cadima, Cordinhú, Febres, Murtede, Ourentó, Sanguinheira och São Caetano.
- e) I kommunen Coimbra, União das freguesias de Souselas e Botão, União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, i União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, endast kommundelen Vil de Matos.
- f) I kommunen Vagos, i União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, endast kommundelen Covão do Lobos, i União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, endast kommundelen Santa Catarina, samt kommundelarna Ouca och Sosa.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Alfrocheiro – tinta-bastardinha

Aragonez – tinta-roriz Tempranillo

Arinto – pedernã

Baga

Bastardo – graciosa

Bical – borrado-das-moscas

Cabernet sauvignon

Camarate

Castelão – joão-de-santarém (1) Periquita

Cercial –ercial-da-bairrada

Chardonnay

Fernão-pires – maria-gomes

Jaen – mencia

Merlot

Petit-verdot

Pinot blanc

Pinot-noir

Rabo-de-ovelha

Rufete – tinta-pinheira

Sauvignon – sauvignon-blanc

Sercialinho

Syrah – shiraz

Tinta-barroca

Tinto-cão

Touriga-franca

Touriga-nacional

Verdelho

Viognier

8. **Beskrivning av samband**

Vin, mousserande kvalitetsvin och likörvin

Uppgifter om det geografiska området som är relevanta för sambandet

Naturliga faktorer: Det geografiska området avgränsas av floden Vouga i norr och av floden Mondego i söder, av bergskedjorna Bussaco och Caramulo i öster och av Atlanten i väster.

Regionen är huvudsakligen platt med mjukt böljande kullar, på höjder som sällan överstiger 250 meter över havet.

Området som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" sträcker sig över en slätt eller platå, aldrig långt från Atlanten, vilket har en stark inverkan på klimatet i regionen.

Medelhavsklimatet har starka atlantiska influenser, med långa och svala vintrar med milda medeltemperaturer men riklig nederbörd. De varma somrarna dämpas av Atlantvindarna. Dagarna är varma och nätterna är svala, med ett betydande temperaturintervall.

Jordmånen är mineralisk och har bildats under olika geologiska perioder. Marken är i allmänhet näringsfattig och varierar mellan sandjord och lerjord, och kan också utgöras av sandig lerjord. Vinstockarna odlas främst i lerjord och lerkalkstensjord.

Mänskliga faktorer: Vinodling i Bairrada-regionen har spelat en viktig roll i regionens ekonomiska utveckling sedan medeltiden.

Regionens kvalitetsviner var redan kända och omtyckta på 1800-talet, då regionens potential att framställa mousserande viner erkändes. Det var i denna region, år 1890, som kommersiella mousserande viner framställdes för första gången i Portugal.

Särskilda egenskaper hos de produkter som är förknippade med det geografiska området:

Viner, mousserande kvalitetsviner och likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" har samma utmärkande egenskaper. De kännetecknas av sin aromatiska rikedom och en tydlig friskhet, som kännetecknas av en god struktur och balanserad och iögonfallande syra (en återspeglning av vinernas icke-flyktiga syror).

Samband med det geografiska området:

De måttliga höjderna över havet och närheten till Atlanten är de främsta orsakerna till de stora nederbördsmängder som regionen är känd för. Dessa egenskaper gynnar produktionen av druvor med balanserad mognad, vilket ger viner med markerad syra och en mångfald av aromatiska prekursorer.

Atlantens inflytande, märkbart i hela det geografiska området, i kombination med höga nederbördsmängder, bidrar också till vinernas friskhet. Friskheten härrör huvudsakligen från den naturliga syrahalten hos de druvor som odlas under dessa förhållanden.

Jordmånen i det geografiska området har sitt ursprung i sedimentära bergarter. Vinstockar odlas på platser med kalkhaltiga jordar från juraperioden, sandsten från triasperioden eller konglomerat från kritperioden.

Det geografiska området ger således utmärkta förutsättningar för vinodling, särskilt vad gäller tillgången till vatten på dessa jordar och egenskaperna när det gäller permeabilitet och vattenupptagning under de mest regniga månaderna. Detta bidrar i hög grad till egenskaperna hos de viner som framställs i området, särskilt när det gäller deras utpräglade icke-flyktiga syror, som är avgörande för att vinerna ska få sin friskhet.

Den mänskliga faktorn, dvs. bevarandet av metoder och traditioner, som återspeglas i det urval av sorter som har anpassat sig bäst till förutsättningarna i det geografiska området, har avgörande betydelse för produktionen av druvor som ger viner, mousserande kvalitetsviner och likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" sina karakteristiska egenskaper.

Metoderna och de tekniska alternativen (i fråga om skörd, jäsning, maceration och lagring), som bygger på mänskliga faktorer med koppling till regionens traditioner, påverkar också de allmänna egenskaperna hos vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada".

Sambandet mellan jordmåns- och klimatfaktorer, regionens druvsorter och det traditionella kunnandet ger upphov till utpräglade egenskaper såsom mineralitet, syra och friskhet hos de vinprodukter som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada".

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Vin, mousserande kvalitetsvin och likörvin

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Kontroll av märkning före utsläppande på marknaden.

Märket måste synas på märkningen.

Vin – användning av beteckningen "Clássico"

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Användning av termen "Clássico" på märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Bairrada" måste uppfylla följande villkor:

a) Bland de sorter som finns med i förteckningen över druvsorter i området får följande sorter användas för att framställa viner som får märkas med "Clássico":

arinto (pedernã)

Bical (borrado-das-moscas)

Cercial (cercial-da-bairrada)

Fernão-pires (maria-gomes)

Rabo-de-ovelha

Alfrocheiro (tinta-bastardinha)

Baga

Camarate

Castelão

Jaen (mencia)

Touriga-nacional

b) Högsta tillåtna avkastning per hektar på vinodlingar som är avsedda för framställning av viner som får märkas med "Clássico" är 55 hektoliter per hektar.

c) Viner som får märkas med "Clássico" ska ha följande lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent:

Vitt vin – 12 volymprocent.

Rött vin – 12,5 volymprocent.

d) Must som är avsedd för framställning av viner som får märkas med "Clássico" ska ha följande lägsta naturliga alkoholhalt:

Vitt vin – 12 volymprocent.

Rött vin – 12,5 volymprocent.

e) De kortaste tillåtna lagringstiderna för viner som får märkas med "Clássico" är följande:

Rött vin – får tappas först efter en lagringsperiod på minst 30 månader. 12 av dessa månader måste vinet lagras på flaska.

Vitt vin – får tappas först efter en lagringsperiod på minst 12 månader. 6 av dessa månader måste vinet lagras på flaska.

Länk till produktspecifikationen

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8617.html>
