



Requisitos organolépticos mínimos dos produtos vínicos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes para a obtenção e controlo das Denominações de Origem e do Vinho Regional Minho

É à Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) que compete a defesa da qualidade e da genuinidade dos produtos vínicos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes (RDVV) com direito ao uso das Denominações de Origem reconhecidas pelos estatutos da RDVV e do Vinho Regional Minho.

Como referem os Estatutos da RDVV relativamente às Denominações de Origem e a Portaria 112/93 de 30 de Janeiro para o Vinho Regional Minho, esses produtos vínicos devem revelar determinadas características organolépticas que se prendem com o seu aspecto Visual (limpidez e cor), Olfactivo (aroma) e Gustativo (sabor). Tais características são avaliadas pela Câmara de Provedores que se pronuncia objectivamente em relação às amostras enviadas ao Laboratório da CVRVV, caracterizando-as quanto aos referidos parâmetros organolépticos. O resultado de cada parâmetro organoléptico avaliado pela Câmara de Provedores deve traduzir a maioria das opiniões formuladas individualmente pelos provedores que a integram.

Capítulo I – Denominação de Origem Controlada “Vinho Verde” (Vinho Verde e Vinho Verde Espumante)

a) Limpidez

O Vinho Verde deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente opalino quando este já se encontrar engarrafado e certificado, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a susceptibilidade de originar depósito. Este parâmetro da análise sensorial não é tido em conta na apreciação dos Vinhos Verdes que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

b) Cor

O Vinho Verde branco deve apresentar cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. Os Vinhos Verdes tintos devem apresentar cor entre rubi e vermelho retinto. O Vinho Verde tinto “Palhete” ou “Palheto” e o Vinho Verde tinto “Clarete” devem apresentar cor rubi clara ou rubi. O Vinho Verde rosado deve apresentar cor rosada.

c) Aroma e Sabor

Os requisitos mínimos do Vinho Verde em termos de aroma e sabor são: ausência de defeito marcado, qualidade suficiente (notação igual a 5) e tipicidade (notação igual a 5), conforme as escalas de qualidade e tipicidade referidas respectivamente nas figuras 1 e 2. O Vinho Verde de casta deve cumprir os requisitos de Vinho Verde, evidenciar a casta e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade referida na figura 1.

O Vinho Verde com indicação de sub-região ou com designativo de qualidade deve cumprir os requisitos de Vinho Verde e apresentar características organolépticas destacadas, com notação superior ou igual a seis para a sub-região e para os designativos Escolha, Grande Escolha e Reserva, com notação superior ou igual a sete para os designativos Superior e Colheita Seleccionada, conforme a escala de qualidade referida na figura 1. No caso do Vinho Verde Espumante apenas se aplica o designativo de qualidade Colheita Seleccionada.

Figura 1 – Escala de qualidade

Eccelente	Muito bom		Bom		Suficiente	Médocre		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

Capítulo II – Denominação de Origem Controlada “Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes” e “Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes”

a) Limpidez

A AVRVV ou ABRVV deve apresentar-se límpida.

Este parâmetro da análise sensorial não é tido em conta na apreciação de AVRVV ou ABRVV que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafadas.

b) Cor

A AVRVV e a ABRVV devem apresentar cor incolor ou cor entre amarelado e topázio. A AVRVV Velha, Reserva, Velhíssima, VSOP ou XO e a ABRVV Velha ou Velhíssima, devem apresentar cor entre amarelado e topázio.

c) Aroma e Sabor

Os requisitos mínimos da AVRVV e da ABRVV em termos de aroma são: ausência de defeito marcado, revelarem a matéria-prima que lhes deu origem (vinho ou bagaço respectivamente), qualidade suficiente (notação igual a 5) e tipicidade (notação igual a 5), conforme as escalas de qualidade e tipicidade referidas respectivamente nas figuras 1 e 2. A AVRVV e a ABRVV com indicação de sub-região ou casta devem cumprir os requisitos de AVRVV e ABRVV respectivamente, evidenciar a casta e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade referida na figura 1.

A AVRVV com envelhecimento (Velha, Reserva, Velhíssima, VSOP, XO) e a ABRVV com envelhecimento (Velha e Velhíssima) devem cumprir os requisitos de AVRVV e ABRVV respectivamente e revelar aroma característico de envelhecimento.

Capítulo III – Denominação de Origem Controlada “Vinagre de Vinho Verde”

a) Limpidez

O Vinagre deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinagre se apresente opalino quando este já se encontrar engarrafado e certificado, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a susceptibilidade de originar depósito. Este parâmetro da análise sensorial não é tido em conta na apreciação dos vinagres que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

b) Aroma e Sabor

Os requisitos mínimos do Vinagre de Vinho Verde em termos de aroma e sabor são os característicos da transformação do vinho em vinagre, ausência de defeitos, qualidade suficiente (notação igual a 5) e tipicidade (notação igual a 5), conforme as escalas de qualidade e tipicidade referidas respectivamente nas figuras 1 e 2.

Capítulo IV – Vinho Regional Minho

a) Limpidez

O Vinho Regional Minho deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente opalino quando este já se encontrar engarrafado, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a susceptibilidade de originar depósito.

Este parâmetro da análise sensorial não é tido em conta na apreciação dos vinhos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

b) Cor

O Vinho Regional Minho branco deve apresentar cor entre citrino descorado e dourado.

O Vinho Regional Minho tinto deve apresentar cor entre rubi e vermelho retinto. O Vinho Regional Minho tinto “Palhete” ou “Palheto” e o Vinho Regional Minho tinto “Clarete” devem apresentar cor rubi clara ou rubi.

O Vinho Regional Minho rosado deve apresentar cor rosada.

c) Aroma e Sabor

Os requisitos mínimos do Vinho Regional Minho em termos de aroma e sabor são: ausência de defeito marcado, qualidade suficiente (notação igual a 5), conforme a escala de qualidade referida na figura 1.

O Vinho Regional Minho de casta deve cumprir os requisitos de Vinho Regional Minho e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade referida na figura 1.

O Vinho Regional Minho com designativo de qualidade deve cumprir os requisitos de Vinho Regional Minho e apresentar características organolépticas destacadas, com notação superior ou igual a seis para a indicação Velho e para os designativos Escolha, Grande Escolha, Reserva e Garrafeira e com notação superior ou igual a sete para os designativos Superior e Colheita Seleccionada, conforme a escala de qualidade referida na figura 1.