Comissão de Viticultura da Região dos
VINHOS VERDES

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS MÍNIMOS

- ROM -

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "VINHO VERDE"

E

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA "MINHO"

Edição N.º 3, junho de 26

ÍNDICE

ÍNDICE....2
INTRODUÇÃO....2
1. ASPETO - LIMPIDEZ....3
2. ASPETO - COR....5
3. AROMA E SABOR....8
ALTERAÇÕES À EDIÇÃO ANTERIOR....10

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). Estão abrangidos no presente regulamento os seguintes produtos:

Denominação de Origem (DO) "Vinho Verde"	Vinho vinho espumante vinho espumante de qualidade aguardente vínica aguardente bagaceira vinagre de vinho
Indicação Geográfica (IG) "Minho"	vinho vinho espumante vinho espumante de qualidade vinho frisante vinho frisante gaseificado vinho licoroso aguardente vínica aguardente bagaceira vinagre de vinho

Aos produtos mencionados anteriormente podem ainda aplicados determinados métodos de produção e/ou práticas enológicas, sendo designados por:

- vinho de colheita tardia;
- vinho de curtimenta: vinho elaborado com maceração pelicular, sendo por essa razão admitidas notações alargadas no parâmetro "Aspeto – Cor". Os critérios de aprovação nos parâmetros "Aspeto-Limpidez", "Aroma" e "Sabor" são idênticos aos aplicáveis aos restantes vinhos;

- vinho não filtrado: vinho que não foi submetido a operações de filtração, podendo apresentar ligeiro depósito ou turbidez natural como consequência do processo produtivo. Neste produto a única exceção é a aceitação da turbidez (parâmetro "Aspeto-Limpidez"), não sendo aceites quaisquer desvios ou tolerâncias adicionais nos parâmetros "Aspeto-Cor", "Aroma" e "Sabor", aos quais se aplicam os mesmos critérios dos vinhos filtrados;
- vinho sem sulfitos adicionados: vinho ao qual não foram adicionados sulfitos em qualquer fase da produção, vinificação ou engarrafamento, considerando-se admissível apenas o teor residual decorrente da fermentação natural. Para efeitos de certificação nesta categoria, o vinho deve apresentar teor de SO_2 total inferior ou igual a 10 mg/L A ausência de adição exógena de sulfitos pode refletir-se numa evolução cromática mais rápida, sendo por essa razão admitidas notações alargadas no parâmetro "Aspeto – Cor". Os critérios de aprovação nos parâmetros "Aspeto-Limpidez", "Aroma" e "Sabor" são idênticos aos aplicáveis aos restantes vinhos;
- vinho espumante Pét-Nat e vinho frisante Pét-Nat, para IG Minho: vinhos elaborados segundo método ancestral com conclusão da fermentação em garrafa, sem adição de licor de tiragem; caracteriza-se tecnicamente pela possível presença de leveduras em suspensão, depósito natural e eventual turvação, que traduzem características intrínsecas ao método de produção. Neste produto a única exceção é a aceitação da turbidez (parâmetro "Aspeto-Limpidez"), não sendo aceites quaisquer desvios ou tolerâncias adicionais nos parâmetros "Aspeto-Cor", "Aroma" e "Sabor";

1. ASPETO - LIMPIDEZ

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

ASPETO – LIMPIDEZ	DO Vinho Verde / IG Minho	Notações possíveis
Vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho de colheita tardia, vinho de curtimenta, vinho sem sulfitos adicionados	DO Vinho Verde, IG Minho	Límpido - Ligeiramente opalino
Vinho não filtrado	DO Vinho Verde, IG Minho	Límpido - Ligeiramente opalino – Opalino – Ligeiramente turvo - Turvo
Vinho frisante, vinho frisante gaseificado	IG Minho	Límpido - Ligeiramente opalino

Vinho espumante Pét-Nat Vinho frisante Pét-Nat	IG Minho	Límpido - Ligeiramente opalino – Opalino – Ligeiramente turvo - Turvo
Vinho licoroso	IG Minho	Límpido - Ligeiramente opalino
Aguardente vínica, aguardente bagaceira	DO Vinho Verde, IG Minho	Límpido
Vinagre de vinho	DO Vinho Verde, IG Minho	Límpido - Ligeiramente opalino

2. ASPETO - COR

Os produtos devem apresentar as seguintes características:

BRANCO		
Produto	DO/IG	Notações possíveis
Vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho não filtrado	DO Vinho Verde	Citrino descorado - Citrino - Palha aberto - Palha - Ligeiramente dourado
	IG Minho	Citrino descorado - Citrino - Palha aberto - Palha - Ligeiramente dourado - Dourado
Vinho de colheita tardia	DO Vinho Verde, IG Minho	Ligeiramente dourado - Dourado - Acastanhado
Vinho de curtimenta, vinho sem sulfitos adicionados	DO Vinho Verde, IG Minho	Palha aberto - Palha - Ligeiramente dourado – Dourado
Vinho espumante Pét-Nat, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, vinho frisante Pét-Nat	IG Minho	Citrino descorado - Citrino - Palha aberto - Palha - Ligeiramente dourado - Dourado
Vinho licoroso	IG Minho	Ligeiramente dourado - Dourado - Acastanhado

ROSADO		
Produto	DO/IG	Notações possíveis
Vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho não filtrado, vinho sem sulfitos adicionados	DO Vinho Verde, IG Minho	Rosado claro - Rosado - Rosado carregado/rubi claro - Rubi claro/rosado carregado
Vinho espumante Pét-Nat, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, vinho frisante Pét-Nat	IG Minho	Rosado claro - Rosado - Rosado carregado/rubi claro - Rubi claro/rosado carregado

TINTO		
Produto	DO/IG	Notações possíveis
Vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade	DO Vinho Verde, IG Minho	Rubi – Vermelho rubi – Vermelho granada – Vermelho retinto
Vinho “Palhete” ou “Palheto” e “Clarete”	DO Vinho Verde, IG Minho	Rubi claro/rosado carregado - Rubi
vinho espumante Pét-Nat, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, vinho frisante Pét-Nat	IG Minho	Rubi – Vermelho rubi – Vermelho granada – Vermelho retinto

Produto	DO/IG	Notações possíveis
Aguardente vínica, aguardente bagaceira sem envelhecimento	DO Vinho Verde, IG Minho	Incolor - Amarelada – Âmbar – Alambreada – Topázio
Aguardente vínica, aguardente bagaceira com envelhecimento	DO Vinho Verde, IG Minho	Amarelada – Âmbar – Alambreada – Topázio
Vinagre de vinho branco	DO Vinho Verde, IG Minho	Citrino - Palha aberto - Palha - Ligeiramente dourado - Acastanhado
Vinagre de vinho rosado	DO Vinho Verde, IG Minho	Rosado claro - Rosado - Rosado carregado/rubi claro - Rubi claro/rosado carregado
Vinagre de vinho tinto	DO Vinho Verde, IG Minho	Rubi – Vermelho rubi – Vermelho granada

3. AROMA E SABOR

Os produtos devem apresentar as seguintes características em aroma e sabor:

- Defeito Marcado: ausência de defeito;
- Tipicidade: características concordantes com a identificação do produto para efeitos de prova;
- Qualidade: notações mínimas apresentadas na tabela seguinte (escala 0-10), mediante o designativo de qualidade, a indicação de casta/sub-região quando aplicáveis.

	AROMA E SABOR - QUALIDADE	DO Vinho Verde / IG Minho	Notação mínima
Vinho, vinho de colheita tardia, vinho de curtimenta, vinho sem sulfitos adicionados, Vinho não filtrado	sem designativo de qualidade; sem indicação de casta; sem indicação de sub-região	DO Vinho Verde, IG Minho	5
	indicação de casta; indicação de sub-região, escolha	DO Vinho Verde, IG Minho	6
	colheita selecionada, grande escolha, premium, reserva	DO Vinho Verde, IG Minho	7
	garrafeira, grande reserva, reserva especial, superior	DO Vinho Verde, IG Minho	8
	velho	IG Minho	6
	velha reserva	IG Minho	8
Vinho espumante, vinho espumante de qualidade, Vinho espumante Pét-Nat	Sem designativo de qualidade; Sem indicação de casta; Sem indicação de sub-região	DO Vinho Verde, IG Minho	5
	Indicação de casta; Indicação de sub-região (DO Vinho Verde)	DO Vinho Verde, IG Minho	6
	Colheita Selecionada	DO Vinho Verde, IG Minho	7
Vinho frisante, Vinho frisante gaseificado, Vinho frisante Pét-Nat	Sem designativo de qualidade; Sem indicação de casta;	IG Minho	5
	Indicação de casta	IG Minho	6
Vinho licoroso	Sem designativo de qualidade; Sem indicação de casta	IG Minho	5
	Indicação de casta	IG Minho	6
	Superior	IG Minho	8

Aguardente vínica, aguardente bagaceira	Sem designativo de qualidade; Sem indicação de casta; Sem indicação de sub-região	DO Vinho Verde, IG Minho	5
	Indicação de casta Indicação de sub-região (DO Vinho Verde)	DO Vinho Verde, IG Minho	6
Vinagre de vinho	Sem designativo de qualidade; Sem indicação de casta; Sem indicação de sub-região	DO Vinho Verde, IG Minho	5
	Indicação de casta; Indicação de sub-região	DO Vinho Verde, IG Minho	6

ALTERAÇÕES À EDIÇÃO ANTERIOR

Edição	Data	Alteração
1	11/2005	Elaboração.
2	12/2018	Revisão geral de conteúdo e formatação.
3	06/2026	Inclusão de produtos com métodos de produção e/ou práticas enológicas: vinho de curtimenta, vinho não filtrado, vinho sem sulfitos adicionados, vinho espumante Pét-Nat, para IG Minho, e vinho frisante Pét-Nat, para IG Minho. Inclusão de requisitos mininos de Aspeto-limpidez e Aspeto-cor para os novos produtos.

As alterações ao documento encontram-se sinalizadas de acordo com o disposto no Manual Operativo QUAL 01.

Aconselha-se a leitura integral do documento.