

A Montanha

## História dos Vinhos do Pico

Após a sua descoberta na primeira metade do séc. XV, antes de 1439, o Pico, inicialmente designado por S. Dinis, começou a ser povoado por volta de 1460.

O nome tem origem na alta montanha que a domina e que termina num pico pronunciado, sendo o mais alto de Portugal. O Pico é a mais montanhosa ilha dos Açores, atingindo o cume do Pico 2351 m de altura.

Numa ilha que não tinha portos de fácil acesso, com um chão petrificado ao longo dos milhares anos, não havia condições para o cultivo do trigo, principal alimento introduzido nas ilhas que iam sendo descobertas. Mas cedo se percebeu que nesse chão petrificado, e dadas as condições climáticas, se poderia produzir vinho de excelente qualidade.

Pensa-se que terá sido o franciscano Frei Pedro Gigante quem terá providenciado a vinda dos primeiros bacelos da casta Verdelho, da ilha da Sicília, com condições efado-climáticas muito idênticas às do Pico.

A sua expansão terá sido rápida, pois em 1591 o Pico já produzia muito e bom vinho e melhor que o das outras ilhas.

Mas só na 1<sup>a</sup> metade do séc. XVII é que se terá iniciado o seu cultivo na costa ocidental, zona em que a sua produção haveria de ganhar maior notoriedade. O seu cultivo terá sido tão intenso que, a dado momento, foi proibido o abate de árvores, único combustível existente na ilha.

Em cerca de 120 Km<sup>2</sup> terão sido edificados os conhecidos "currais", rectângulos de solo de 2 m de largura por 6 m de comprimento, ladeados por 4 paredes de cerca de 1 m de altura, labiríntica teia de muros de pedra solta, inseridos numa estrutura complexa, pensada para protecção das videiras dos efeitos perniciosos da ventania e sais marinhos, mas sem prejudicar a penetração dos raios solares e o escoamento da produção. Os muros de pedra basáltica, retirada do solo, recriam um ambiente de estufa, ao permitirem a manutenção do calor durante a noite, mantendo, no período de maturação, uma amplitude térmica baixíssima, de que resultam mostos com teor alcoólico provável de 14 a 17 graus.

O Vinho Licoroso Branco Seco, de grande qualidade, era exportado para o norte da Europa, Brasil, Índias Ocidentais, Terra Nova, Antilhas, Estados Unidos, etc. Os czares da Rússia e os Papas contavam-se entre os seus grandes apreciadores.

O míldio e o ódio primeiro (1850) e a filoxera depois (1870) baixaram drasticamente a produção, estando na origem da primeira leva de emigrantes para as terras americanas.

No decorrer da década de setenta do século passado, iniciou-se o Plano de Reconversão Vitivinícola dos Açores, com a introdução de novas castas para vinhos de mesa e incentivada a recuperação e reconversão das vinhas, com as castas mais nobres: o Verdelho dos Açores, o Arinto e o Terrantez do Pico.

A par dos vinhos brancos, tintos e rosé, renasceu, então, o Verdelho dos Açores, rebaptizado com o nome de Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Demarcada (VLQPRD), "Pico Lajido", que encontrou na Cooperativa Vitivinícola do Pico o seu principal impulsionador, agregando a grande maioria dos produtores da ilha

Outros se lhe seguiram, com especial realce para o " Curral de Atlantis " que, sob orientação do conceituado enólogo Paulo Laureano, para além de vinhos brancos e tintos, muito recentemente lançou no mercado um licoroso de extraordinária qualidade, desenhado a partir de uvas das castas Verdelho e Arinto.

Mais recentemente surgiu no mercado a empresa " Ínsula Vinus " com um vinho branco e um vinho tinto, de elevada qualidade, infelizmente em pequenas quantidades.

Em 2004, a Paisagem Protegida dos Vinhos do Pico foi classificada pela UNESCO como Património Cultural da Humanidade, como reconhecimento pelo trabalho moroso , cansativo, feito, com muita perseverança e mestria, pelas gentes do Pico, paisagem única em todo o mundo, pela sua extensão e beleza . Diz-se que se os muros de pedra fossem colocados em linha recta, dariam 2 voltas ao Equador!

- [Açores Natureza Viva](#)
- [Instituto da Vinha e do Vinho](#)
- [Informação Geral Pico](#)
- [Pico a ilha "Montanhosa"](#)
- [Wikipedia Ilha do Pico](#)
- [PPRENT Ilha do Pico](#)

## Navegue

- [início](#)
- [contactos](#)

## Produtos

- [Vinhos da Cooperativa do Pico](#)
- [Vinhos da Insula Vinus](#)
- [Vinhos do Curral de Atlantis](#)

© 2007 [Website.com](#). Valid [CSS](#) & [XHTML](#). Template design by [Arcsin](#)



# Um blog sobre vinho e de vinho sobretudo.

24 JULHO 2014

## Os vinhos Atlânticos da Ilha do Pico (Açores)

De todas as regiões demarcadas em Portugal os vinhos oriundos dos Açores são com toda a certeza os mais esquecidos, os menos discutidos, os menos divulgados e os que menos vezes chegam à mesa dos consumidores. No entanto a situação está a mudar e assiste-se a um esforço das entidades locais, entre produtores/CVR para que estes vinhos sejam encarados/consumidos de forma mais habitual.

Focando apenas na Ilha do Pico, são vinhos que nascem sensivelmente a meio do Atlântico, em solos de lava que marcam a paisagem da ilha e que a população local diferencia entre "lajidos" e "terras de biscoito" (Ilha Terceira). É uma região peculiar, moldada pelo ser humano nos famosos "currais", Património Mundial da Humanidade pela Unesco, que isolada de tudo se tornou depósito natural de castas únicas e diferenciadoras (cheiros e sabores) levadas pelos colonos. Destacam-se três castas, o Arinto dos Açores que é diferente do Arinto de Bucelas, o Verdelho que foi a primeira casta implantada na ilha e idêntico ao da Madeira mas diferente do encontrado em Portugal Continental e o Terrantez do Pico, distinto do Terrantez da Madeira e do que se encontra no Dão.

Durante anos o mais famoso vinho da Ilha do Pico foi o licoroso, cuja principal característica é a não adição de aguardente, hoje em dia a oferta é mais vasta e estende-se por brancos frescos, de travo salino/mineral em conjunto com licorosos que oscilam entre o perfil mais seco ou mais doce, capazes de surpreender pela diferença.

Uma prova de contrastes, surpresas e comparativos onde a forte ligação à mesa com peixe e marisco se tornou mais que evidente. Contou com as presenças dos produtores Maria Álvares (Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico), Marco e Rui Faria (Curral de Atlântis), Paulo Machado (Insula Vinhos) e Fortunato Garcia (Vinho Czar), foi conduzida pelo enólogo António Maçanita (Fita Preta).



### Curral Atlântis Arinto dos Açores Colheita Seleccionada 2013 (IG Açores)

Muita frescura, toranja, lima, folha de limoeiro, salino, menos expressivo que o Verdelho. Muita energia no palato, frescura. sumo de citrinos maduros, mineralidade em conjunto com bom final de boca. 89pts

### Curral Atlântis Verdelho Colheita Seleccionada 2013 (IG Açores)

ACERCA DE MIM



JOÃO PEDRO CARVALHO

Seguir 284

Naquela altura queria saber o que estava por detrás de tanto rótulo, queria saber qual deles escolher, qual recomendar quando questionado, foi assim que criei o Copo de 3. Hoje tal como naquela altura continuo a provar para dar a conhecer o que está por detrás dos rótulos, sugerir os que mais gosto baseando-me num gosto pessoal que fui criando ao longo de mais de uma década de provas.

Mail: copo\_de\_3@hotmail.com

VER O MEU PERFIL COMPLETO



PUBLICIDADE:



Seleccionar idioma ▼

Tecnologia do Copo de 3 Tradutor

PROCURAR NO COPO DE 3

Pesquisar

EM ACTUALIZAÇÃO

A SABER

PARTE I - A VISÃO

PARTE II - O NARIZ

PARTE III - A BOCA

Temperaturas de Serviço

Vinho & Comida

A Garrafeira - como e onde guardar

Marcado pelo toque mais tropical da fruta, cheio e maduro, fresco e salino, envolvente com nota de pederneira. Boca com frescura, vegetal fresco com fruta tropical, seco no final mediano. **88 pts**

#### **Curral Atlântis Verdelho/Arinto dos Açores Colheita Seleccionada 2013 (IG Açores)**

Aroma de fruta tropical com citrinos maduros, boa frescura, muito limpo, notas de um Verdelho mais gordo e redondo que abraça o Arinto mais ácido e cortante. Conjunto com harmonia entre castas num vinho claramente feito para a mesa. **90 pts**

#### **Arinto dos Açores by António Maçanita 2013 (DO Pico)**

Frescura num conjunto marcado pelo detalhe da fruta limpa (citrinos) e delicada, toque salino, todo muito equilibrado e a dar uma prova muito agradável. Na boca é fresco, salino, muito citrino presente com final persistente. **91pts**

#### **Insula Private Selection 2013 (IG Açores)**

Feito com Arinto dos Açores, carácter vincado num vinho tenso e com muito vigor, notas de pederneira ao lado de fruta limpa e madura, toranja e limão. Boca com austeridade mineral, quase salino, fruta madura a envolver num final de boca seco e prolongado. **90pts**

#### **Frei Gigante Reserva 2012 (DO Pico)**

Um perfil diferente do normal, blend de Arinto dos Açores com Verdelho e Terrantez do Pico. Conjunto perfumado com fruta madura (pêra, toranja), fumo, salino, ao mesmo tempo sensação de untuosidade e envolverência. Boca com boa presença da fruta madura, saboroso, boa acidez a terminar seco e mineral. **90 pts**



#### **Lajido Licoroso Seco 2002 (DO Pico)**

Não é um vinho de abordagem fácil, recorda ligeiramente os vinhos de Jerez, pela oxidação em conjunto com toque salino e fruto seco, amanteigado com ligeiro iodo. Boca com segura, fresco com frutos secos e iodo, num final persistente e longo. **88 pts**

#### **Lajido Licoroso Reserva Doce 2004 (DO Pico)**

Num perfil mais untuoso que o Lajido Seco, notas de frutos secos cobertos de caramelo, laranja caramelizada, uva passa, biscoitos, tudo em boa complexidade. Boca a condizer com os aromas, envolvente e com uma bela acidez. Final longo e persistente. **91 pts**

#### **Czar Licoroso Superior Doce 2008 (DO Pico)**

O mais exótico e fora do habitual, resina, toque de frutas cristalizadas com especiarias, ervas de cheiro e tisana, boa frescura a embalar o conjunto com toque salino em fundo. Gordo, complexo, guloso e estranho, diferente e divertido. **90 pts**

#### **Curral Atlântis Verdelho/Arinto dos Açores Doce 2005 (DO Pico)**

Passou 5 anos em barrica e 1 ano em garrafa, muito equilibrado, torrefacto, laranja caramelizada, salino e untuoso. Boca a mostrar muita frescura que liga com fruta caramelizada, calda de fruta, final longo e persistente. **89pts**

Publicado em 03 junho 2014 em Blend - All About Wine

PUBLICADA POR JOÃO PEDRO CARVALHO ÀS 19:00

+2 Reccomendar este URL no Google

ETIQUETAS: AÇORES, BRANCO, LICOROSO, PICO

#### **4 COMENTÁRIOS:**

Accessórios para a prova, copos...

Classificação Qualitativa

10 Melhores Brancos de Portugal

«10C

PARA ACOMPANHAR COM VINHO...

Hanger Steak - Lombelo

Flank Steak - Óculo da Ba

LIVROS QUE ACOMPANHAM VINHOS...

Carta Gastronómica do Alentejo

Madeira: The Islands and their Wines by Richard Mayson

Madeira: The Mid-Atlantic Wine by Alex Liddell

Manual Técnico de Vinhos

My Portugal: Recipes and Stories by George Mendes

O Chefe recomenda II...

O Chefe recomenda III...

O Chefe recomenda...

Os Sabores da Nossa Terra

Port and the Douro - Richard Mayson

Portugal : Wine & Lifestyle

Receitas e Sabores dos Territórios Rurais

Richard Mayson's Guide to Vintage Port

The Moro Cookbook by Sam and Sam Clark

NAS ADEGAS

Adega Mãe (Lisboa)

Adega Regional de Colares (Colares)

Azamor Wines (Alentejo)

Blandy (Madeira)

Cartuxa (Alentejo)

Caves São João (Bairrada)

Caves da Montanha (Bairrada)

Henriques & Henriques (Madeira)

Herdade das Servas (Alentejo)

Herdade do Mouchão (Alentejo)

Herdade do Rocim (Alentejo)

José de Sousa (Alentejo)

João Portugal Ramos (Alentejo)

Justino's, Madeira Wines (Madeira)

Monte Seis Reis (Alentejo)

Monte da Ravasqueira (Alentejo)

Monte dos Cabaços (Alentejo)

Morgadio da Calçada (Douro)

Pinhal da Torre (Tejo)

Quinta da Bica (Dão)

Quinta da Murta (Bucelas)

Quinta de Chocapalha (Lisboa)

Quinta do Gradil (Lisboa)

Quinta do Mouro (Alentejo)

Quinta do Noval (Douro)

Quinta do Rol (Lisboa)

Quinta do Zambujeiro (Alentejo)

Quinta dos Abibes (Bairrada)

Ramos Pinto (Douro)

Pesquisar

## INSTITUIÇÃO

[Home](#)  
[Estatutos](#)  
[Nota Histórica](#)  
[Organigrama](#)  
[Contactos](#)  
[Visão](#)  
[Missão](#)  
[Valores](#)  
[Política de Qualidade](#)  
[Objectivos da Qualidade](#)  
[Tabela de Preços](#)  
[Manual da Qualidade](#)  
[Lista de Certificados sob](#)  
[Acreditação Flexível](#)

CVR AÇORES SITE

**CVR Açores**

Escrito por Administrator

Terça, 06 Julho 2010 18:19



A **Comissão Vitivinícola Regional dos Açores** foi constituída como associação em 22 de Agosto de 1995, tendo os seus estatutos publicados em Jornal Oficial (III Série -N.º 18 - 29/9/1995).

A CVR Açores tem sede em Madalena, ilha do Pico e como objecto garantir a genuinidade e a qualidade dos vinhos, o fomento e o controle dos vinhos, a definição do seu processo produtivo e a promoção e defesa interna e externa dos vinhos certificados.

## ZONAS DEMARCADAS

[DO - Biscoitos](#)  
[DO - Graciosa](#)  
[DO - Pico](#)  
[IG - Açores](#)  
[Agentes Económicos](#)  
[Selos de Garantia](#)

## PRODUÇÕES

[Áreas e Produções](#)  
[Vinhos Certificados](#)

## AUTENTICAÇÃO

Nome de utilizador

Senha

Memorizar 

Autenticação

Perdeu a senha?

Esqueceu-se do nome de utilizador?

## CONSUMIDORES

[Sugestões e Reclamações](#)

Actualizado em Terça, 23 Outubro 2012 09:55



## Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, CRL

### Descrição:

Reconhecendo na ilha do Pico algum potencial vitícola, edificou em 1961 a então Junta Nacional do Vinho, o edifício que iria ser a sede da atual Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, tendo esta iniciado a sua atividade com 51 associados e uma produção de 36 toneladas de castas tradicionais: Arinto, verdeho e terrantez.

Construída inicialmente a pensar na vinificação de um vinho licoroso branco com base naquelas castas, esta Cooperativa no entanto nunca conseguiria tornar rentável para os seus associados a comercialização do vinho obtido a partir daquelas. Por isso não é de estranhar que perante algum insucesso inicial e algum descrédito que começava a apoderar-se dos seus associados, esta Cooperativa tenha optado por vinificar ainda, castas americanas tintas, produtores diretos, que também na ilha, se cultivavam e que tinham sido introduzidos na região após a devastação do oídio e filoxera, na segunda metade do século XIX, de grande parte da cultura das três castas já referidas.

Destas castas americanas obtêm-se o conhecido "vinho de cheiro", que até hoje ainda se pode encontrar nesta Cooperativa, apesar da sua produção se encontrar em franco declínio.

Este desaparecimento, imposto pela entrada de Portugal na Comunidade Europeia, e também pela manifesta necessidade de substituir essas castas por castas europeias híbridas, que de certa forma aumentasse a rentabilidade dos viticultores e prestígio da sua Cooperativa, fez com que há alguns anos atrás, se iniciasse nesta ilha, um ciclo de reconversão da vinha.

Esta reconversão, para além da substituição já referida, implica também um incremento da cultura das castas tradicionais. Em complemento de tudo isto é também classificada a partir de Janeiro de 94 a "Região Demarcada do Pico".

Sentido sobre si a responsabilidade de se renovar internamente, no sentido de começar a apresentar novos produtos, esta Cooperativa começou por colocar no mercado os primeiros frutos dessa reconversão, na forma de dois vinhos de mesa: um branco chamado "Terras de Lava" (1994) e um tinto chamado "Basalto", seguindo-se o lançamento no mercado, do 1º Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada desta Ilha – de nome LAJIDO -, no final do ano de 1997, esperando sinceramente que o mesmo venha a ocupar o lugar que merece, de verdadeiro "ex-libris" do concelho da Madalena, da Ilha do Pico.

Atualmente a sua gama de produtos consiste em dois vinhos licorosos branco: Angélica (doce) e Lajido (seco), sendo este último certificado como VLQPRD – Pico; três Vinhos Regionais: dois brancos, Terras de Lava e Frei Gigante, e um tinto, Terras de Lava e quatro vinhos de mesa: dois tintos, sendo um deles o Basalto, um branco e um rose também denominado Terras de Lava.

## Atendimento ao público

Atendimento executivo  
Atendimento obras  
Atendimento águas  
Atendimento ambiente

## Áreas de Intervenção

Inf. Económica e Financeira  
Plano Director Municipal  
Recursos Humanos  
Madalena Progresso EEM  
Madalenagir SA  
AMIP  
Serviços Públicos  
Proteção Civil  
Associação de Bombeiros Voluntários da Madalena  
Instituições Sociais  
ACANIL  
Comércio e Indústria  
Comunicação Social  
Cultura e Desporto  
Infraestruturas Municipais  
Ambiente  
Cemitério Municipal  
Regulamentos  
Avisos

## Newsletter CMM

Mantenha-se a par de tudo o que se passa no Município!

Nome

Email

## Intervenções do Presidente

[veja aqui](#)

A Cooperativa vitivinícola da Ilha do Pico, situada na vila da Madalena, tem atualmente cerca de 200 associados ao nível da ilha e do concelho. Presta apoio técnico que eles necessitam para a sua atividade diária, enquanto produtores preocupados com a novas tendências do mercado, cada vez mais global. A sua laboração anual ronda o meio milhão de litros de vinho.

**Responsáveis:**  
**Nome:** Eng. Ernesto Ferreira  
**Cargo:** Presidente da Direção

**Morada:** Av. Padre Nunes da Rosa, 29  
 9950-302 Madalena

**Contactos:**  
**Telefone / Telemóvel:** 292 622 262 / 912 546 063  
**Fax:** 292 623 346  
**Email:** geral@picowines.net

## Galeria de Videos

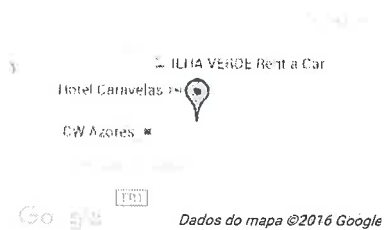


Festas da  
 Madalena  
 2016  
 visualizações :  
 88



Município da  
 Madalena  
 visualizações :  
 34

## Onde estamos



Dados do mapa ©2016 Google

## Galeria de Imagens



[ver todas](#)

Largo Cardeal Costa Nunes, 9950-324 Madalena do Pico, Telef: 292 628 700, Fax: 292 628 746, Email: geral@cm-madalena.pt  
 copyright©2011 Câmara Municipal da Madalena

Pesquisar

## INSTITUIÇÃO

[Home](#)  
[Estatutos](#)  
[Nota Histórica](#)  
[Organigrama](#)  
[Contactos](#)  
[Visão](#)  
[Missão](#)  
[Valores](#)  
[Política de Qualidade](#)  
[Objectivos da Qualidade](#)  
[Tabela de Preços](#)  
[Manual da Qualidade](#)  
[Lista de Certificados sob  
Acreditação Flexivel](#)

## ZONAS DEMARCADAS

[DO - Biscoitos](#)  
[DO - Graciosa](#)  
[DO - Pico](#)  
[IG - Açores](#)  
[Agentes Económicos](#)  
[Selos de Garantia](#)

## PRODUÇÕES

[Áreas e Produções](#)  
[Vinhos Certificados](#)

## AUTENTICAÇÃO

Nome de utilizador  
 Senha  
 Memorizar   
 Autenticação  
 Perdeu a senha?  
 Esqueceu-se do nome de utilizador?

## CONSUMIDORES

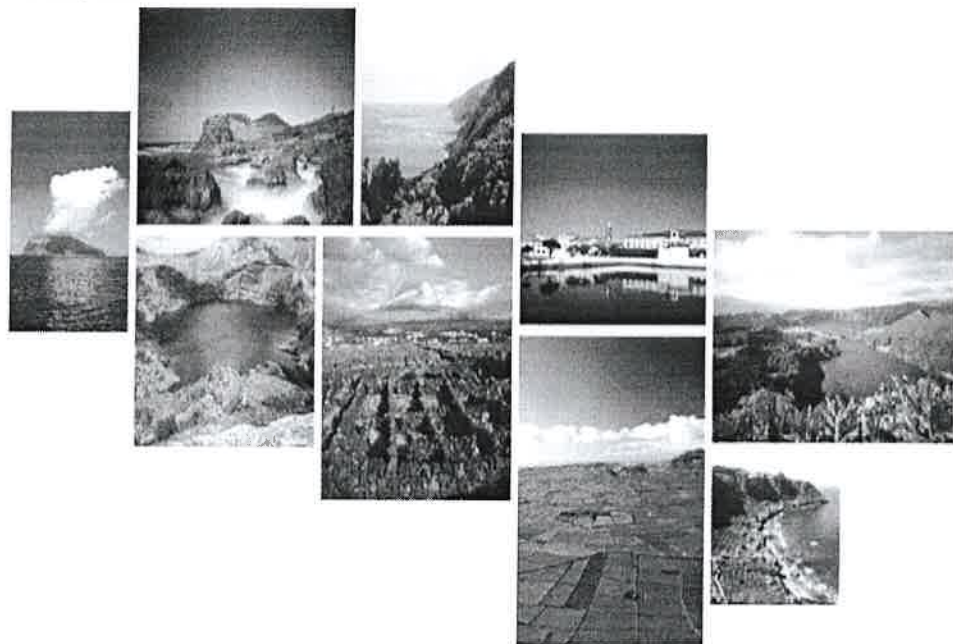
[Sugestões e Reclamações](#)

## IG - Açores

## IGP - Açores

## Indicação Geográfica Protegida - Açores

Portaria n.º 853/2004 de 19 de Julho



**Reconhecimento:** É reconhecida a IGP - Açores, para os vinhos de qualidade brancos e tintos, que satisfaçam as condições de produção fixadas na portaria 42/2003 de 22 de Maio. Em alternativa, aqueles vinhos poderão usar a menção "Vinho Regional Açores".

**Área geográfica:** Abrange as 9 ilhas que compõem a Região Autónoma dos Açores.

**Título alcoométrico volúmico natural mínimo:** 10 % vol.

**Castas:**

**Tintas:** Agronómica, Aragonês (Tinta Roriz), Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon, Castelão (Periquita), Complexa, Merlot, Pinot Noir, Rufete, Saborinho, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional, Vinhão.

**Branças:** Arinto (Pedernã), Bical, Chardonnay, Fernão Pires, Galego Dourado, Generosa, Gouveio, Malvasia, Malvasia-Fina, Moscatel Graúdo, Riesling, Rio Grande, Seara Nova, Sercial, Tália, Terrantez, Verdelho, Viosinho, Gewurtraminer.

## IG - Açores

## Indicação Geográfica - Açores

Portaria n.º 33/2012 de 9 de Março

**Reconhecimento:** É reconhecida como Indicação Geográfica (IG), a designação "Açores", a qual pode ser usada para a identificação de vinho espumante, vinho rosado ou rosé, vinho licoroso, aguardente de vinho e bagaceira e vinagre de vinho que satisfaçam as condições de produção fixadas por portaria. Em alternativa os vinhos poderão usar a designação "Vinho Regional Açores".

**Área geográfica:** Abrange as 9 ilhas que compõem a Região Autónoma dos Açores.

**Castas:**



Branças: Arinto, Arinto dos Açores, Alvarinho, Bical, Chardonnay, Fernão Pires, Galego Dourado, Generosa, Gouveio, Loureiro, Malvasia, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Moscatel Graúdo, Riesling, Rio Grande, Sauvignon, Seara Nova, Sercial, Síria, Tália, Terrantez do Pico, Verdelho, Viosinho, Vital,

Tintas: Agronómica, Alicante Bouschet, Aragonéz, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Castelão.

#### **Vinificação, preparação e destilação de produtos vitivinícolas:**

Os mostos destinados aos vinhos com direito a IG devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- Vinho rosado ou rosé – 10 % vol.;
- Vinho base para espumante – 9 % vol.;
- Vinho licoroso – 10 % vol.

Os vinhos rosados ou rosés só podem ser comercializados após um estágio mínimo de quatro meses e os vinhos licorosos após um estágio mínimo de oito meses.

O vinho espumante deve ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como IG "Açores", em todas as suas características, à exceção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, de acordo com o previsto no n.º 2 do presente artigo, devendo o método tecnológico a utilizar na sua preparação ser o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

O vinho licoroso com direito a IG "Açores" deve ser elaborado a partir de mosto de uva que reúna as condições para poder originar vinho com direito a IG "Açores" em início de fermentação, ao qual pode ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características na legislação em vigor.

A aguardente bagaceira e a aguardente de vinho com direito a IG «Açores», devem provir, respetivamente de massas vnicas e de vinhos com direito à IG "Açores", destilados dentro da Região, sendo a data limite para a sua destilação estabelecida por regulamento interno da CVRAçores.

O vinagre de vinho com direito a IG deve ser obtido pelo processo biológico de fermentação acética a partir de vinhos com direito à IG "Açores" e demais legislação aplicável.

#### **Características dos produtos:**

Os vinhos com direito a IG devem apresentar as características gerais definidas na legislação em vigor e ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- Vinho rosado ou rosé - 11% vol.;
- Vinho espumante – 10,5 % vol.;
- Vinho licoroso – 16 % vol.

Do ponto de vista organolético, com vista a garantir a sua qualidade, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor característicos das castas predominantes e atender às condições edafoclimáticas da área de produção.

A aguardente bagaceira e a aguardente de vinho com direito a IG «Açores» devem cumprir com as características e as práticas autorizadas em vigor, sendo o período mínimo de envelhecimento e outros aspetos complementares definidos em regulamento interno da CVR Açores.

A aguardente bagaceira com direito a IG deve ter um teor alcoólico igual ou superior a 40 %vol.

A realização das análises físico-químicas constitui regra e disciplina a observar com vista à aprovação do vinho e produtos vitivinícolas com direito a IG "Açores", podendo a apreciação organolética ser efetuada pela entidade certificadora sempre que esta o entender conveniente, de modo a manter os necessários padrões de qualidade.

Atualizado em Terça, 23 Outubro 2012 10:37

Copyright © 2016 Site CVRAçores. Todos os direitos reservados.

Pesquisar

## INSTITUIÇÃO

[Home](#)  
[Estatutos](#)  
[Nota Histórica](#)  
[Organigrama](#)  
[Contactos](#)  
[Visão](#)  
[Missão](#)  
[Valores](#)  
[Política de Qualidade](#)  
[Objectivos da Qualidade](#)  
[Tabela de Preços](#)  
[Manual da Qualidade](#)  
[Lista de Certificados sob](#)  
[Acreditação Flexível](#)

## ZONAS DEMARCADAS

[DO - Biscoitos](#)  
[DO - Graciosa](#)  
[DO - Pico](#)  
[IG - Açores](#)  
[Agentes Económicos](#)  
[Selos de Garantia](#)

## PRODUÇÕES

[Áreas e Produções](#)  
[Vinhos Certificados](#)

## AUTENTICAÇÃO

Nome de utilizador

Senha

Memorizar 

Autenticação

Perdeu a senha?

Esqueceu-se do nome de utilizador?

## CONSUMIDORES

[Sugestões e Reclamações](#)

## DO - Pico

## DOP - Pico

## Denominação de Origem Protegida - Pico

Decreto-lei n.º17/94 de 25 de Janeiro



**Reconhecimento:** É reconhecida a DOP - Pico para a produção de Vinhos Licorosos.

**Área geográfica:**

No município da **Madalena**, a freguesia do mesmo nome e as de Candelária, Criação Velha e Bandeiras, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

No município de **São Roque**, a freguesia de Santa Luzia e parte da freguesia da Prainha, lugar da Baía de Canas, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

No município das **Lajes**, a freguesia da Piedade, nos lugares de Engrade e Manhenha, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

**Solos:** litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, correspondente a lavas recentes, associadas a afloramentos rochosos, por vezes com material pedregoso disseminado e manto lávico consolidado à superfície;

**Castas recomendadas:** Verdelho, Arinto e Terrantêz;

**Castas autorizadas:** Malvasia, Sercial, Generosa, Fernão Pires o Galego Dourado;

**Rendimento máximo por hectare:** 50 hl.

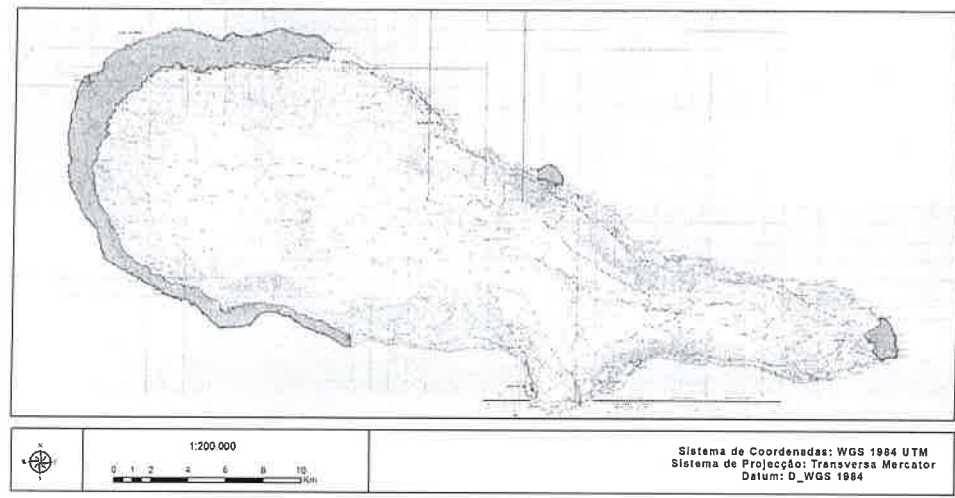
**Título alcoométrico volúmico natural em potência dos mostos:** no mínimo 12 % vol.;

**Estágio:** mínimo de três anos em cascos de madeira.

**Título alcoométrico volúmico total dos vinhos:** igual ou superior a 16 % vol.;

**Características organolépticas dos vinhos:** Vinhos licorosos de aroma complexo a especiarias, encorpados e bem estruturados.

## DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO DE VINHO COM DO - PICO

**DOC - Pico****Denominação de Origem Controlada - Pico**

Portaria n.º 34/2012 de 12 de Março

**Reconhecimento:** É reconhecida a DOP - Pico para a produção de Vinhos de Qualidade e Vinhos Espumantes.

**Área geográfica:**

No município da **Madalena**, a freguesia do mesmo nome e as de Candelária, Criação Velha e Bandeiras, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

No município de **São Roque**, a freguesia de Santa Luzia e parte da freguesia da Prainha, lugar da Baía de Canas, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

No município das **Lajes**, a freguesia da Piedade, nos lugares de Engrade e Manhenha, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

**Solos:** litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, correspondente a lavas recentes, associadas a afloramentos rochosos, por vezes com material pedregoso disseminado e manto lávico consolidado à superfície;

**Castas:** Pelo menos 80% do volume total do mosto deve provir das castas Arinto dos Açores, Terrantez do Pico e Verdelho.

O remanescente do volume total do mosto, pode provir das seguintes castas: Arinto, Chardonnay, Fernão Pires, Galego Dourado, Generosa, Gouveio, Malvasia, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Moscatel Graúdo, Rio Grande, Seara Nova, Sercial e Viosinho.

**Rendimento máximo por hectare:** 70 hl.

**Características dos produtos:**

Os mostos destinados aos vinhos de qualidade devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

Os mostos destinados aos vinhos base para espumante devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

Os vinhos de qualidade devem apresentar um título alcoométrico volúmico total não inferior a 10,5 %.

Os vinhos espumantes devem apresentar um título alcoométrico volúmico total não inferior a 11,5 %.

**Estágio:** Os vinhos de qualidade só podem ser engarrafados após estágio mínimo de seis meses.

# LAJIDO

O ano de 2004 foi histórico para a Ilha do Pico: a paisagem das  
nossas vinhas foi distinguida pela UNESCO como  
«Património da Humanidade».

Nesse ano produzimos um vinho licoroso exclusivo que depois de um  
estágio de 8 anos em madeira é agora lançado no mercado  
(Outubro de 2012).



Contratação de Técnico Superior

CVIP 2016 © Todos os direitos reservados | Ficha Técnica  
A venda a menores de 16 anos é proibida – Dec. Lei n.º 9/2002 de 24 de janeiro