C/2026/2803

20.5.2026

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União ao caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, em conjugação com o artigo 105.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/2803)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«Segarcea»

PDO-RO-A1214-AM02

Data do pedido: 23.1.2024

1. Requerente e interesse legítimo

ASSOCIAÇÃO PROFISSIONAL «DOMENIILE SEGARCEA»

A associação profissional «Domeniile Segarcea» representa a área da denominação de origem protegida (DOP) «Segarcea».

2. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

☐ Nome do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☒ Relação

☐ Restrições de comercialização

3. Descrição e fundamentação da alteração

1. *Introdução de uma nova categoria de vinho: vinho espumante de qualidade*

Entre 2004 e 2020, foram replantadas superfícies significativas de vinha na área delimitada da DOP «Segarcea». As castas plantadas são geralmente castas autóctones, complementadas por clones muito mais valiosos de castas habituais, que exprimem o seu potencial nos vinhos produzidos com tecnologias de ponta. A produção de novas categorias de vinho na zona de Segarcea, onde o clima regional — tal como o de todas as outras regiões vitícolas europeias — é influenciado pelas alterações climáticas globais, é necessária para dar resposta à diversificação dos gostos dos consumidores, que, nos últimos anos, se orientaram para novos tipos de produtos caracterizados por ligações específicas à área de produção ou aos métodos de produção.

Nos últimos anos, foram realizados investimentos para modernizar as infraestruturas e as tecnologias de produção na área da DOP, aproveitando a tradição e o valor dos vinhos tranquilos com a DOP «Segarcea», reconhecidos a nível nacional e europeu. Passou, assim, a ser possível produzir outros tipos de vinhos, sendo que os vinhos espumantes de qualidade despertam atualmente um interesse especial a muitos produtores da região que pretendem produzir nesta área geográfica tanto o vinho de base para vinho espumante como o produto acabado.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O vinho espumante de qualidade já era produzido na área delimitada da DOP «Segarcea» há mais de um século, seguindo o método tradicional de segunda fermentação em garrafa. O vinho espumante era vendido nos mercados nacional e internacional. Antes da Primeira Guerra Mundial, a adega da família real produzia vinho espumante da mais elevada qualidade em Segarcea [segundo a publicação *Buletinul Agriculturii* (Boletim Agrícola), vol. IV, 1923].

Neste contexto, os produtores pretendem produzir vinhos espumantes utilizando tanto o método de fermentação em garrafa como o método de fermentação em cuba, mais recente e muito mais acessível, realizado em cubas resistentes à pressão (cubas «acrotofor» ou autoclaves).

Os produtores de vinhos tranquilos da área da DOP «Segarcea» procuraram revitalizar uma tradição, tirando simultaneamente partido do potencial vitivinícola da área através da produção de um novo tipo de produto procurado no mercado de consumo de vinhos, nomeadamente vinho espumante de qualidade.

O capítulo I do caderno de especificações e o ponto 3 do documento único são alterados em conformidade.

2. *Indicação das castas para a produção de vinho espumante de qualidade*

Uma vez que o pedido diz respeito à produção de vinho espumante de qualidade na área da DOP «Segarcea», o caderno de especificações estabelece as castas de uva de vinho autorizadas para essa categoria de vinho, a saber:

— castas brancas: *fetească-albă, fetească-regală, pinot-gris, chardonnay, viognier,*

— castas aromáticas: *tămâioasă-românească, tămâioasă-roză,*

— castas tintas: *pinot-noir, fetească-neagră, merlot*.

O capítulo II do caderno de especificações é alterado, não sendo introduzidas alterações no documento único.

3. *Indicação das práticas enológicas para o vinho espumante de qualidade*

Completa-se o caderno de especificações com as práticas enológicas para o vinho espumante de qualidade, a fim de diversificar a sua produção.

O capítulo IX do caderno de especificações é alterado, não sendo introduzidas alterações no documento único.

4. *Indicação das práticas tecnológicas para o vinho espumante de qualidade*

Completa-se o caderno de especificações com alguns breves pormenores sobre as práticas tecnológicas de produção de vinho espumante de qualidade, como a fermentação em cubas resistentes à pressão, a fermentação em garrafa e a fase de dosagem que envolve a adição de licor de expedição.

O capítulo X do caderno de especificações é alterado, não sendo introduzidas alterações no documento único.

5. *Indicação das características analíticas e organoléticas para o vinho espumante de qualidade*

A fim de assegurar o cumprimento da legislação aplicável às DOP no que diz respeito à indicação das características analíticas e organoléticas das categorias de vinhos, completa-se o caderno de especificações com esses parâmetros para o vinho espumante de qualidade, a categoria para a qual a produção é solicitada.

O capítulo XI do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único são alterados em conformidade.

6. *Indicação das condições de rotulagem/comercialização para o vinho espumante de qualidade*

A fim de assegurar o cumprimento da legislação relativa à rotulagem das categorias de vinhos, devem ser incluídas no caderno de especificações indicações obrigatórias e facultativas relativas ao vinho espumante de qualidade.determinadas.

O capítulo XII do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único são alterados em conformidade.

7. *Complementação da relação com a área no caso do vinho espumante de qualidade*

A fim de cumprir a legislação aplicável às DOP no que diz respeito à descrição da relação da categoria de produto com a área geográfica, completa-se o caderno de especificações com essa relação no caso do vinho espumante de qualidade, aditando-se pormenores que demonstram a relação causal entre a área geográfica e o vinho espumante de qualidade.

O capítulo II do caderno de especificações e o ponto 8 do documento único são alterados em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Segarcea

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

Código da Nomenclatura Combinada

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos tranquilos brancos*

Os vinhos brancos são amarelo-palha claro com reflexos esverdeados, apresentando aromas intensos de acácia e flor de sabugueiro recém-floridas. O envelhecimento em cubas sobre borras finas e a fermentação longa conferem-lhe notas herbáceas e de sabugueiro, de frutos exóticos, de pêssego e de melão, tanto no nariz como no palato. Na boca, predominam as sensações de frescura e vivacidade, com acidez cítrica acima da média, notas florais e frutadas e um final de boca longo e persistente, apoiado por uma estrutura sólida de frutos maduros, de manteiga, de brioche quente, de citrinos e de avelãs recém-torradas. Os vinhos aromáticos (secos/meio-secos) apresentam aromas com notas de rosas, de polpa de fruta doce e de flores brancas, com aromas clássicos de moscatel. Na boca, são refrescantes, ácidos, vivos e com e uma estrutura encorpada.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,0 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

2. *Vinhos tranquilos tintos*

A cor dos vinhos tintos varia entre o vermelho-violeta e o vermelho-púrpura, até ao vermelho-rubi escuro intenso, rubi com reflexos violeta, vermelho-granada vivo e intenso e vermelho-tijolo, mesmo quando o estágio é de curta duração. As técnicas de vinificação utilizadas permitem uma maior extração da cor e dos taninos, juntamente com aromas e sabores subtis de madeira e de baunilha, frutado no nariz (cerejas, framboesas e morangos) e um toque de especiarias. No palato, os vinhos apresentam um bom equilíbrio de frutos e de alcaçuz, com notas subtis de madeira torrada, taninos redondos e bem integrados, encorpados na boca. Os sabores dominantes são de frutos silvestres, compotas e ervas aromáticas, com notas de madeira e baunilha nos vinhos envelhecidos em barrica.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,0 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

3. *Vinhos tranquilos rosados*

Os vinhos que estagiam sobre borras finas (com agitação das borras — *batonnâge*) desenvolvem um caráter fresco e frutado, com notas de groselhas vermelhas, ginjas e cerejas brancas. Apresentam aromas intensos, de frutos vermelhos, de compota, de framboesa e de ginja. Os vinhos são redondos e equilibrados, com acidez fresca. A cor varia entre o rosa-salmão escuro e o rosa-cebola. Os aromas evocam cereja branca, pétalas de rosa, pimenta verde, mel e morangos silvestres. No palato, é fresco e intensamente frutado, com uma acidez estimulante e um final de boca intenso. Os vinhos rosados também são produzidos por processos tradicionais de vinificação, que resultam em aromas dominados por notas frutadas de cereja, framboesa e morango. No palato, apresentam sabores frutados (pêssego completamente maduro e alperce branco), juntamente com uma sensação de frescura, complementados por notas intensas de frutos silvestres, derivadas da fermentação lenta e do estágio sobre borras finas. O final de boca é persistente com notas de pétalas de rosa e de compota de pétalas de rosa.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

4. *Vinhos espumantes de qualidade*

Os vinhos espumantes de qualidade apresentam delicadeza, efervescência persistente e uma bolha inicialmente vigorosa que se torna mais fina, mas que se mantém duradoura. As cores variam entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha vivo. Os espumantes rosados apresentam matizes que variam entre o rosa-claro e o rosa de intensidade média, por vezes com tonalidades de coral, consoante as castas utilizadas. Os aromas são florais — pétalas de rosa e flores de cerejeira — com notas de cerejas brancas e morangos silvestres, ocasionalmente com uma nota subtil de especiarias. Estes vinhos apresentam um bom equilíbrio entre os elementos frutados e florais, uma acidez viva e um final de boca pronunciado, marcado por cerejas e morangos silvestres. Evidenciam igualmente aromas de fermentação de flores, mel e feno ligeiramente seco. Os vinhos envelhecidos durante mais de nove meses

sobre borras desenvolvem notas autolíticas de côdea de pão, ao passo que o envelhecimento mais longo sobre as borras produz nuances que evocam pastelaria e brioche. Os vinhos brancos e rosados apresentam igualmente notas de amêndoa, de maçã amarela e de rosa, ao passo que os vinhos tintos apresentam aromas de frutos silvestres (morango silvestre, amora, mirtilo) e de morango. No palato, os vinhos espumantes de qualidade apresentam uma predominância de sabores frutados (maçã, pêssego, pomelo e melão), resultando num final de boca longo, no qual reaparecem, nos vinhos brancos e rosados, notas florais de acácia e erva-príncipe, juntamente com notas de frutos silvestres maduros (amora e mirtilo) e compota. A acidez é equilibrada, com um fim de boca longo e uma harmonia geral entre a frescura e a maturação.

Os vinhos apresentam, a uma temperatura de 20 °C, uma sobrepressão de, pelo menos, 3,5 bar de dióxido de carbono em solução.

A sua acidez volátil está dentro dos limites permitidos pela legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,00
Acidez total mínima	3,5 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

5. **Práticas de vinificação**

a) *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas

Restrições aplicáveis à vinificação

É proibido o enriquecimento na elaboração dos vinhos com denominação de origem controlada «Segarcea».

É proibido o aumento do título alcoométrico volúmico natural do mosto de uvas, bem como do mosto de uvas parcialmente fermentado e do vinho sujeito a fermentação.

2. Práticas de cultivo

Prática de cultivo

— A densidade de plantação nas novas vinhas deve ser de 4 132 pés por hectare, no mínimo.

— As vinhas são conduzidas em esteios, em sistemas desprotegidos ou semiprotegidos; recomenda-se o método Guyot para a condução da cepa, em cordão unilateral ou bilateral, com varas renovadas regularmente.

— A poda é longa ou mista, com uma carga máxima de 15 olhos francos por metro quadrado.

b) *Rendimentos máximos*

1. *Fetească-alba, fetească-regală, riesling-italian, riesling-de-rhin, sauvignon, viognier, pinot-gris, chardonnay*

14 000 quilogramas de uvas por hectare

2. *Tămâioasă-românească, tămâioasă-roză*

14 000 quilogramas de uvas por hectare

3. *Pinot-noir, merlot, syrah, fetească-neagră, marcelan, negru-de-drăgășani,* touriga-nacional, *cabernet-franc, cabernet-sauvignon*

   12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. *Fetească-alba, fetească-regală, riesling-italian, riesling-de-rhin, sauvignon, viognier, pinot-gris, chardonnay*

   112 hectolitros por hectare

5. *Tămâioasă-românească, tămâioasă-roză*

   112 hectolitros por hectare

6. *Pinot-noir, merlot, syrah, fetească-neagră, marcelan, negru-de-drăgășani,* touriga-nacional, *cabernet-franc, cabernet-sauvignon*

   96 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Distrito de Dolj:

— cidade de Segarcea,

— comuna de Lipovu, incluindo as aldeias de Lipovu e Lipovu de Sus,

— comuna de Cerat, incluindo as aldeias de Cerat e Malaica.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N — *petit-vidure, bourdeos-tinto*

Chardonnay B — *gentil-blanc, pinot-blanc-chardonnay*

Fetească-albă B — *păsărească-albă, poama-fetei, mädchentraube, leanyka, leanka*

Fetească-neagră N — *schwarze-mädchentraube, poama-fetei-neagră, păsărească-neagră, coada-rândunicii*

Fetească-regală B — *königliche-mädchentraube, königsast, ktralyleanka, dănășană, galbenă-de-ardeal*

Marcelan N

Merlot N — *bigney-rouge, plant-medoc*

Negru-de-drăgășani N

Pinot-gris G — *affumé, grau-burgunder, grauburgunder, grauer-mönch, pinot-cendré, pinot-grigio, ruländer*

Pinot-noir N — *blauer-spätburgunder, blauer-burgunder, burgund-mic, burgunder-roter, klävner-morillon-noir*

Pinot-noir N — *spätburgunder, pinot-nero*

Riesling-de-rhin B — *weisser-riesling, white-riesling, riesling-renano, rheinriesling*

Riesling-italian B — *olasz-riesling, olaszriesling, welschriesling*

Sauvignon B — *sauvignon-blanc*

Syrah N — *shiraz, petit-syrah*

Touriga-nacional R

Tămâioasă-românească B — *rumänische-weihrauchtraube, tamianka, tămâioasă-albă-de-drăgășani*

Tămâioasă-roză Rs — *muscat-rouge-de-frontignan*

Viognier B — *bergeron, barbin, rebolot, greffou, picotin-blanc, vionnier*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Pormenores da área geográfica*

Fatores naturais

A zona vitícola de Segarcea faz parte da região vitícola de Dealurile Munteniei și Olteniei e situa-se na planície romena, 29 km a sul de Craiova, com uma altitude predominante de 145 m. Segarcea situa-se no paralelo 44°10' (latitude norte) e no meridiano 23°72' (longitude leste). Situa-se na parte central da planície de Oltenia (Câmpia Olteniei), no interflúvio entre os rios Jiu (a leste) e Desnățui (a oeste), que faz parte da planície de Desnățui. Este interflúvio, denominado planície de Segarcea, constitui, juntamente com a planície de Băilești, a planície de Desnățui. A planície de Segarcea carece de terrenos eólicos (varridos pelo vento) e inclui a planície baixa de Sălcuța e os terraços fluviais do Danúbio, dos quais apenas cinco (de um total de oito) também se estendem para leste do Desnățui.

As vinhas situam-se na extremidade meridional da planície baixa de Sălcuța e na vertente predominantemente virada a sul que constitui a transição entre o terceiro terraço fluvial do Danúbio e a meseta de Sălcuța. Os pontos mais elevados da zona situam-se também em Dealul Viilor (151,7 m) e Dealul Robului (150,3 m). Na zona vitícola de Segarcea encontram-se os seguintes tipos de solo: chernozemes câmbicos típicos, chernozemes câmbicos erodidos e solos erodidos (nas encostas). No respeitante à geologia e à litologia dos depósitos de superfície, a planície de Oltenia data do Levantino (final do Pliocénico), no que diz respeito à formação da primeira terra firme, mas do Quaternário, no que diz respeito aos processos de modelação posteriores.

O material litológico é constituído predominantemente por depósitos do tipo loesse, sedimentos argilo-limosos do Plistocénico e argilas arenosas ricas em carbonatos. Estes depósitos aluviais e diluviais datam do Quaternário, dos períodos interglaciais. Formam uma camada cuja espessura varia entre alguns centímetros e 8 m a 15 m, que cobre depósitos mais antigos do Levantino, franco-arenosos, arenosos ou de marga arenosa.

Nesta região, existem zonas que foram afetadas por acentuadas transformações de origem diluvial. Os depósitos diluviais estão relacionados com a deslocação de depósitos do Plistocénico já existentes, devido à ação de escoamento superficial difuso sob a forma de lençóis de água resultantes de chuvas e neve derretida, e sob a influência da gravidade (desmoronamentos e deslizamentos de terras). Em certas zonas, os diluviões cobrem inteiramente os vales sem drenagem longitudinal linear, com encostas fáceis de estabilizar para utilização agrícola. O clima continental temperado, com ligeiras influências mediterrânicas, caracteriza-se por verões quentes e secos e primaveras e outonos amenos, resultantes da ocorrência frequente de massas de ar de oeste e de sudoeste, sendo também influenciado por massas de ar tropicais do sul e do leste da Europa. A temperatura média plurianual é de 11,6 °C, ao passo que a temperatura média do mês mais quente é de 24,1 °C, com valores que variam entre 22,7 °C e 26,8 °C. As precipitações anuais são de 565 mm (média de 50 anos), 281 mm dos quais durante o período vegetativo.

Fatores humanos

A vindima, seguida de maceração e fermentação em recipientes de fermentação com remontagem, juntamente com o controlo cuidadoso das temperaturas de fermentação e do número de remontagens, visa produzir vinhos frutados com menos taninos. Os vinhos estagiam sobretudo em cubas de aço inoxidável e o envelhecimento realiza-se parcialmente em barricas de carvalho durante seis a oito meses, em média. O amplo espetro de aromas, desde as notas de compota e os frutos silvestres frescos até à baunilha, resulta da maceração prolongada durante cerca de oito semanas e do estágio de oito a 18 meses em barricas de carvalho. Após a vindima, as uvas destinadas aos vinhos brancos são submetidas a maceração pelicular a 8-10 °C, seguida de fermentação lenta em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada a 15-18 °C. O envelhecimento sobre borras finas geralmente tem uma duração de três a cinco meses, embora, em alguns casos, possa limitar-se a 21-30 dias. Na vinha, os viticultores selecionam as castas adequadas e gerem os rebentos para otimizar o rendimento por videira. O desbaste dos cachos e a remoção seletiva das folhas em torno dos cachos são fatores importantes que influenciam a qualidade das uvas, uma vez que melhoram a exposição solar e promovem a maturação uniforme e a acumulação de açúcares. É utilizada uma abordagem moderada para evitar as queimaduras solares e a dessecação das uvas, bem como para manter uma concentração ideal de açúcares.

A fim de assegurar uma vinificação otimizada, a qualidade da colheita é cuidadosamente gerida através da monitorização rigorosa de parâmetros como os níveis de açúcares e a acidez. Esta abordagem produz vinhos espumantes de qualidade equilibrados, com efervescência fina, uma bolha viva e aromas de fermentação de flores, mel e feno ligeiramente seco, complementados por notas autolíticas de amêndoa e maçã amarela. A perícia do

enólogo e as práticas de vinificação utilizadas, aliadas às condições edafoclimáticas, criam um conjunto de fatores que possibilitam a produção de vinhos encorpados e frutados, com uma assinatura varietal facilmente reconhecível. Os viticultores selecionam o período de colheita ideal para garantir que a qualidade da cultura preserva as características varietais. As uvas produzidas a partir de castas de *Vitis vinifera* em porta-enxertos adequados e judiciosamente posicionados de acordo com o potencial natural das terras podem produzir resultados notáveis na produção de vinhos de qualidade.

8.2. *Descrição do produto*

Os vinhos brancos, de cor amarela-palha com reflexos esverdeados, exalam aromas intensos de flores de acácia, complementados por notas herbáceas e de sabugueiro resultantes de uma fermentação prolongada, bem como de frutos exóticos e de pêssegos. No palato, os vinhos são frescos, com acidez cítrica acima da média e sabores de flores de acácia, mel e frutos bem maduros, conduzindo a um final de boca longo e expansivo, apoiado por uma estrutura sólida com notas de frutos e manteiga, de brioche quente, de citrinos e de avelãs recém-torradas. Os vinhos aromáticos apresentam um buquê complexo de rosas e polpa de fruta doce, com aromas característicos da *muscat*. Possuem uma frescura viva e uma estrutura plena, graças à sua acidez característica. Os vinhos tintos e rosados são dominados, no nariz, pelos frutos vermelhos (cereja, framboesa e morango) e pelas especiarias, apresentando um bom equilíbrio entre os frutos e o alcaçuz. Apresentam taninos redondos, bem integrados e moderados e uma sensação encorpada na boca. Os vinhos envelhecidos em barrica desenvolvem notas de frutos silvestres, ervas aromáticas, madeira e baunilha. O amplo espetro de aromas, desde as notas de compota e os frutos silvestres frescos até à baunilha, resulta da maceração prolongada durante cerca de oito semanas e do estágio de oito a 18 meses em barricas de carvalho.

O vinho espumante de qualidade era produzido na zona de Segarcea há mais de um século por segunda fermentação em garrafa, segundo o método clássico, e era vendido nos mercados nacional e internacional. Antes da Primeira Guerra Mundial, a adega da família real produzia vinho espumante da mais elevada qualidade em Segarcea [segundo a publicação *Buletinul Agriculturii* (Boletim Agrícola), vol. IV, 1923].

Os vinhos espumantes são produzidos tanto pelo método de fermentação em garrafa como pelo método de fermentação em cuba, mais recente e muito mais acessível, realizado em cubas «acrotofor» ou autoclaves. Os vinhos espumantes de qualidade apresentam efervescência fina, com uma bolha inicialmente vigorosa que se torna mais fina, mas persistente. A cor dos vinhos espumantes brancos varia entre o amarelo-esverdeado e o amarelo-palha vivo, enquanto os vinhos espumantes rosados apresentam matizes que variam entre o rosa-claro e o rosa de intensidade média, consoante a casta ou castas a partir das quais são obtidos, tendendo por vezes para o coral. No nariz, os vinhos apresentam notas florais ou frutadas e uma evidente sensação de frescura, com intensidade frutada moderada. Os aromas florais de pétalas de rosa e de flor de cereja são acompanhados de notas de cereja branca e morango silvestre, por vezes com nuances subtis de especiarias. Existe um bom equilíbrio entre os elementos frutados e florais, com um final de boca marcado por frutos vermelhos maduros (cereja, morango silvestre e framboesa). Evidenciam igualmente aromas de fermentação de mel e feno ligeiramente seco. Os vinhos envelhecidos durante mais de nove meses sobre borras desenvolvem notas autolíticas de côdea de pão, ao passo que o envelhecimento mais longo sobre as borras produz nuances que evocam pastelaria e brioche. Os vinhos brancos e rosados apresentam igualmente notas de amêndoa, de maçã amarela e de rosa, ao passo que os vinhos tintos apresentam aromas de frutos silvestres (morango silvestre, amora, mirtilo) e de morango. No palato, os vinhos espumantes de qualidade apresentam uma predominância de sabores frutados (maçã, pêssego, pomelo e melão), resultando num final de boca longo, no qual reaparecem, nos vinhos brancos e rosados, notas florais de acácia e erva-príncipe, juntamente com notas de frutos silvestres maduros (amora e mirtilo) e compota. A acidez é equilibrada, com um fim de boca longo e uma harmonia geral entre a frescura e a maturação.

8.3. *Interação causal entre a área e o produto*

A insolação, a temperatura ambiente e a precipitação são características climáticas essenciais para uma zona vitícola e têm uma influência decisiva sobre os processos biológicos, fisiológicos e bioquímicos da vinha, influenciando assim a qualidade dos vinhos obtidos na região de Segarcea. A maior parte dos solos da região vitícola possuem um elevado teor de carbonato de cálcio e é rica em óxidos de ferro. Consequentemente, os vinhos tintos obtidos apresentam uma cor vermelha brilhante, delicadeza, caráter e potencial de envelhecimento. As vinhas beneficiam geralmente de exposição a sul, sudoeste ou sudeste, estando situadas, principalmente, em encostas com declives relativamente suaves e em planaltos.

A região vitícola de Segarcea possui uma configuração de anfiteatro virado a sul, o que assegura um número muito elevado de horas de sol ao longo de todo o ciclo vegetativo, desde o abrolhamento na primavera até ao início da dormência. Os solos chernozemes, que cobrem depósitos de calcário e antigos depósitos marinhos, proporcionam acidez suficiente para equilibrar o caráter dos frutos bem maduros, em especial no caso das castas de uva que preferem uma maior exposição solar. Os elevados níveis de insolação, a abundância de recursos heliotérmicos e a

baixa precipitação desempenham um papel importante na qualidade do vinho, resultando em aromas intensos de frutos vermelhos, robustez e frescura. As condições edafoclimáticas, no seu conjunto, favorecem a produção de vinhos com um caráter regional distinto, ou seja, com notas frutadas intensas e grande potencial de envelhecimento. A produção de uvas com base em *Vitis vinifera* em porta-enxertos, judiciosamente posicionados de acordo com o potencial das terras, permite produzir vinhos de qualidade.

Os vinhos brancos, produzidos com uvas submetidas a maceração pelicular até 10 °C, seguida de fermentação lenta em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada e de envelhecimento sobre borras finas durante três a cinco meses, apresentam uma cor amarela-palha com reflexos esverdeados e aromas intensos de flores frescas de acácia. O envelhecimento em cubas sobre borras finas, juntamente com a fermentação prolongada, contribui para a presença de notas herbáceas e de flores de sabugueiro, de frutos exóticos e de pêssegos, tanto no nariz como no palato. No palato, predominam as sensações de frescura e vivacidade, com acidez cítrica acima da média, um bom equilíbrio entre notas florais e notas frutadas e um final de boca longo e persistente, apoiado por uma estrutura sólida com sabores de frutos maduros, de manteiga, de brioche quente, de fruta branca, de citrinos e de avelãs recém-torradas.

Os vinhos aromáticos típicos, produzidos principalmente em estilos secos e meio-secos a partir de uvas vindimadas à mão, apresentam um buquê complexo, que se estende das notas de rosas e de fruta doce às flores brancas e aos aromas característicos da *muscat*. São vivos, com uma estrutura plena, apoiada pela sua acidez específica. No caso dos vinhos tintos e rosados, as uvas são colhidas mecanicamente e são aplicadas técnicas tradicionais de vinificação de modo a permitir uma melhor extração da cor e dos taninos. Os vinhos estagiam em barricas de madeira de carvalho durante seis a oito meses, em média, para adquirirem os aromas resultantes do contacto com a madeira. Este envelhecimento desenvolve um buquê dominado por frutos (cereja, framboesa e morango) e especiarias, que se sente no nariz e no palato. No palato, os vinhos apresentam um bom equilíbrio de frutos e de alcaçuz, com nuances subtis de madeira torrada e taninos redondos bem integrados. São encorpados, com notas de frutos silvestres e de ervas aromáticas, complementadas, quando envelhecidos em barrica, por aromas lenhosos e de baunilha. A vindima, seguida de maceração e fermentação em recipientes de fermentação com remontagem, juntamente com o controlo cuidadoso das temperaturas de fermentação e do número de remontagens, visa produzir vinhos frutados com menos taninos. O envelhecimento realiza-se principalmente em cubas de aço inoxidável, com estágio parcial em barricas de carvalho, geralmente durante seis a oito meses. O amplo espetro de aromas, desde as notas de compota e os frutos silvestres frescos até à baunilha, resulta da maceração prolongada durante cerca de oito semanas e do estágio de oito a 18 meses em barricas de carvalho.

O caráter distintivo do vinho espumante de qualidade decorre das características do mosto de uvas e do vinho de base a partir do qual é produzido, estando ambos estreitamente associados a castas que beneficiam de níveis mais elevados de insolação, de recursos heliotérmicos fortes e de baixa precipitação. Os solos das vinhas, ricos em carbonato de cálcio, com camadas substanciais de calcário e óxidos de ferro, são um fator importante para a qualidade, pois favorecem a produção de vinhos espumantes de qualidade extrativos e bem estruturados, com uma assinatura aromática floral (flor de acácia, cereja e rosa), complementada por notas de mel e de amêndoa e aromas frutados de maçã amarela, cereja, morango silvestre e framboesa, bem como notas cítricas.

A combinação do clima continental temperado (que assegura a frescura e a maturação), das condições do solo (chernozemes ricos em carbono e chernozemes típicos em substratos de loesse que proporcionam um bom equilíbrio de nutrientes), das práticas de cultivo (seleção varietal, densidade de plantação, gestão da superfície foliar e decisões relacionadas com a colheita), bem como das práticas enológicas e da perícia do enólogo, garante a frescura e o aroma pleno e frutado dos vinhos brancos e rosados, além do desenvolvimento de taninos suaves. A influência do clima favorável à vinificação — marcado por contrastes pronunciados entre o inverno e o verão, verões muito quentes, outonos longos e precipitação pouco frequente e irregular — confere aos vinhos espumantes de qualidade aromas varietais frutados vincados, com uma relação perfeitamente equilibrada entre acidez, álcool e açúcares, sabores de frutos bem maduros e citrinos frescos, bem como taninos suaves.

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

Condições de comercialização

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição

Na rotulagem dos vinhos, pode acrescentar-se à denominação de origem controlada «Segarcea» um dos seguintes nomes de vinhas únicas, a critério dos produtores: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/2025-12/caiet-sarcini-doc-segarcea-modif-uniune_--cf-notif-com-02.12.2025_-no-track-changes.pdf