C/2024/3933

20.6.2024

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

(C/2024/3933)

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 interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de 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

«Cotnari»

PDO-RO-A0135-AM02

Data de apresentação do pedido: 16.2.2023

1. Requerente e interesse legítimo

Associação de produtores «Domeniile Cotnari»

A associação de produtores «Domeniile Cotnari» gere, a nível nacional, o potencial de produção de vinhos registados sob a DOP «Cotnari».

A Associação Cotnari, que gere exclusivamente a denominação de origem, é membro da organização nacional interprofissional de viticultura (ONIV), reconhecida em 2011 como organização interprofissional de produtores agrícolas (OIPA) para o setor vitivinícola, que reúne, com base numa participação voluntária, as organizações de produtores envolvidas na produção, transformação, distribuição, armazenagem, transporte e venda de uvas, vinho e produtos transformados a partir de uvas ou de vinho, de todas as regiões vitícolas romenas.

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 motivos da alteração

3.1. *Inclusão de uma nova categoria de vinho – vinho frisante*

O caderno de especificações foi alterado, passando a incluir uma nova categoria de produtos vitivinícolas definida no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, ou seja, vinho frisante, obtido exclusivamente na zona delimitada para a DOP «Cotnari», em conformidade com a legislação em vigor, e para o qual a utilização dessa DOP é autorizada.

Os capítulos I, II, IV, XI e XII do caderno de especificações e os pontos 3, 4, 7 e 8 do documento único foram alterados em conformidade.

A nova categoria preserva o potencial vitícola da região de Cotnari, bem como a reputação da DOP. A sua inclusão reflete o consumo crescente de vinhos frisantes nos últimos anos.

([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).

A decisão de produzir esta categoria na área em causa resultou do intuito de tirar pleno partido das castas autóctones com elevado potencial aromático (aromas primários, frutados) através da sua utilização na produção da referida categoria de vinho.

3.2. *Indicação das características analíticas e organoléticas dos vinhos frisantes*

Completou-se o caderno de especificações de modo a incluir dados sobre as características analíticas e organoléticas dos vinhos frisantes, cuja introdução é solicitada, para assegurar o cumprimento da legislação relativa às denominações de origem através da descrição dos referidos parâmetros.

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

3.3. *Descrição da relação com a área geográfica para os vinhos frisantes*

Altera-se a descrição da relação com a área geográfica para abranger todos os tipos de vinho que podem ser produzidos com a DOP «Cotnari» após a inclusão da nova categoria de vinho frisante no caderno de especificações, de modo a indicar a relação causal para cada categoria de produto obtida, conforme exigido por lei.

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

3.4. *Inclusão na rotulagem de indicações específicas da categoria «vinho frisante»*

O caderno de especificações foi alterado de modo a incluir os requisitos específicos de rotulagem para a nova categoria de vinho introduzida (vinho frisante), no que diz respeito às menções de rotulagem indicativas do teor de açúcares exigidas por lei (bruto natural, bruto, extrabruto, extrasseco, seco, meio-seco).

O capítulo XII do caderno de especificações foi alterado em conformidade, não tendo o documento único sofrido alterações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Cotnari

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante aromático de qualidade

8. Vinho frisante

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

4.1. *Características analíticas e organoléticas – vinhos brancos tranquilos*

Do ponto de vista organolético, os vinhos brancos são untuosos. Na cor, vão do amarelo-esverdeado (vinhos jovens) ao amarelo-palha e amarelo-mel (vinhos envelhecidos). Apresentam aromas de uvas passadas, miolo de noz e amêndoas amargas (*grasă-de-cotnari*), uvas maduras e notas florais pronunciadas, caráter frutado (*frâncușă*), notas de feno, flores de acácia, manteiga fresca, sabor persistente a côdea de pão (*chardonnay*), frescura, aromas de frutos tropicais, de pimentos doces acabados de cortar e flor de sabugueiro (*sauvignon*). As variedades aromáticas apresentam cor intensa, notas de manjericão, feno cortado e pera, e aromas de rosa doce (*tămâioasă-românească*), rebentos de rosa e tília. São aveludados no palato, com notas de baunilha e amêndoa (*traminer-roz*), rosa, pele seca de cebola e aroma de rosa ou manjericão (*busuioacă-de-bohotin*).

Em conformidade com a lei, aumenta-se para 350 mg/l o teor máximo de dióxido de enxofre dos vinhos com um teor mínimo de açúcares, expresso na soma da glucose e da frutose, de 5 gramas por litro, para os vinhos brancos romenos que podem utilizar a denominação de origem protegida «Cotnari».

Os valores da acidez total máxima devem estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 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

4.2. *Características analíticas e organoléticas – vinhos rosados tranquilos*

Do ponto de vista organolético, os vinhos rosados são untuosos. Na cor, vão do amarelo-esverdeado (vinhos jovens) ao amarelo-palha e amarelo-mel (vinhos envelhecidos). Apresentam aromas de uvas passadas, miolo de noz e amêndoas amargas (*grasă-de-cotnari*), uvas maduras e notas florais pronunciadas, caráter frutado (*frâncușă*), notas de feno, flores de acácia, manteiga fresca, sabor persistente a côdea de pão (*chardonnay*), frescura, aromas de frutos tropicais, de pimentos doces acabados de cortar e flor de sabugueiro (*sauvignon*). As variedades aromáticas apresentam cor intensa, notas de manjericão, feno cortado e pera, e aromas de rosa doce (*tămâioasă-românească*), rebentos de rosa e tília. São aveludados no palato, com notas de baunilha e amêndoa (*traminer-roz*), rosa, pele seca de cebola e aroma de rosa ou manjericão (*busuioacă-de-bohotin*).

Os valores da acidez total máxima devem estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 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

4.3. *Características físicas, químicas e organoléticas – vinhos tintos tranquilos*

Os vinhos tintos têm laivos de vermelho-rubi quando jovens e matizes de vermelho-tijolo quando envelhecidos. Apresentam notas de frutos vermelhos secos, ameixas e cerejas negras. No palato, são aveludados e agradavelmente frutados.

Os valores da acidez total máxima devem estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação da União Europeia.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,00
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

4.4. *Características analíticas e organoléticas – vinhos espumantes de qualidade*

No que diz respeito às propriedades organoléticas, os vinhos espumantes de qualidade DOP destacam-se como vinhos finos, frescos e naturais, com aromas de fermentação e notas florais. Na cor, vão do amarelo-esverdeado--brilhante ao amarelo-claro – com espuma persistente –, nos vinhos espumantes brancos, e tons rosados mais ou menos intensos nos vinhos espumantes rosados. A efervescência dos vinhos espumantes da DOP «Cotnari» é inicialmente intensa. A bolha diminui em seguida, sendo, no entanto, suficientemente longa e fina, prova da nobreza e delicadeza dos vinhos «Cotnari». Apresentam aroma fresco e fino, próprio da casta de que provêm, são leves e florais no palato, com sabor e aroma de leveduras autolisadas. Os vinhos espumantes de qualidade apresentam uma sobrepressão de, pelo menos, 3,5 bar, a 20 °C.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	11,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

4.5. *Características analíticas e organoléticas – vinhos espumantes aromáticos de qualidade*

O vinho espumante aromático de qualidade feito a partir da casta *tămâioasă-românească* é amarelo-palha com reflexos esverdeados; apresenta espuma abundante e bolha fina e persistente. Aroma fino, intenso aroma de incenso, notas de manjericão, rosa e feno acabado de cortar. No palato, é harmonioso, agradável e vivo, graças ao equilíbrio entre a acidez e o teor de açúcares. O vinho espumante de qualidade feito a partir da casta *busuioacă-de-bohotin* é cor-de-rosa com laivos de violeta. Apresenta espuma abundante e bolha fina e persistente. O aroma almiscarado característico é fino e intenso, com notas de citrinos, manjericão e pétalas de rosa e notas discretas de frutos vermelhos frescos em final de boca. No palato, é agradável e vivo, graças ao equilíbrio entre a acidez e o teor de açúcares. O vinho espumante é equilibrado em termos de aromas, sabor e persistência. Os vinhos espumantes aromáticos de qualidade apresentam uma sobrepressão de, pelo menos, 3 bar, a 20 °C.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	10,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	6,00
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

4.6. *Características analíticas e organoléticas – vinhos frisantes*

Aspeto visual: límpidos, transparentes, com efervescência fina; cor amarelo-esverdeado ou rosa.

Nariz: frescura característica da casta.

Boca: acidez, efervescência fina, florais e frutados, consoante a tipicidade.

Sobrepressão quando mantidos a uma temperatura de 20 °C : mínimo 1 bar; máximo 2,5 bar.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,00
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	7,00
Acidez total mínima	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	235

5. **Práticas de vinificação**

a. *Práticas enológicas específicas*

Métodos de cultivo

A irrigação só é autorizada nos anos de seca, sob reserva de notificação ao ONVPV (Instituto Romeno da Vinha e do Vinho) e por recurso a práticas razoáveis de rega (400 - 600 m3/ha), quando a capacidade utilizável de água do solo diminui para 50 % a uma profundidade de 0-100 cm.

Colheita em verde: limita-se o número de cachos por planta na fase do pintor, quando o potencial de produção excede os limites máximos autorizados pelas especificações.

b. *Rendimentos máximos*

1. Na fase de plena maturação das uvas na altura da colheita, para as castas *grasă-de-cotnari, pinot-gris, chardonnay, muscat-ottonel* e *traminer-roz*:

11 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Na fase de plena maturação das uvas na altura da colheita, para as castas *tămâioasă-românească, sauvignon* e *busuioacă-de-bohotin*:

12 500 quilogramas de uvas por hectare

3. Na fase de plena maturação das uvas na altura da colheita, para as castas *fetească-albă* e *fetească-neagră*:

13 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Na fase de plena maturação das uvas na altura da colheita, para a casta *frâncușă*:

14 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Na fase de plena maturação das uvas na altura da colheita, para as castas *grasă-de-cotnari, pinot-gris, chardonnay, muscat-ottonel* e *traminer-roz*:

82,50 hectolitros por hectare

6. Na fase de plena maturação das uvas na altura da colheita, para as castas *tămâioasă-românească, sauvignon* e *busuioacă-de-bohotin*:

94,00 hectolitros por hectare

7. Na fase de plena maturação das uvas na altura da colheita, para a casta *frâncușă*:

105,00 hectolitros por hectare

8. Na fase de plena maturação das uvas na altura da colheita, para as castas *fetească-albă* e *fetească-neagră*:

97,50 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

6.1. A área demarcada para a produção de vinhos com denominação de origem controlada «Cotnari» é constituída pelas seguintes localidades dos distritos de Iași e Botoșani:

Distrito de Iași:

— Comuna de Cotnari: localidades de Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni e Lupăria;

— Comuna de Ceplenița: localidades de Ceplenița, Buhalnița e Zlodica;

— Comuna de Scobinți: localidades de Scobinți, Bădeni, Zagavia e Fetești;

— Cidade de Hârlău: a cidade de Hârlău;

— Comuna de Deleni: localidades de Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia e Poiana;

— Comuna de Cucuteni: localidades de Cucuteni, Băiceni e Săcărești;

— Comuna de Todirești: localidades de Todirești e Băiceni;

— Comuna de Balș: localidades de Balș, Boureni e Coasta Măgurii.

Distrito de Botoșani

— Comuna de Frumușica: localidades de Frumușica e Rădeni.

6.2. Pode acrescentar-se à denominação de origem controlada «Cotnari» uma das seguintes denominações de vinha única, a critério dos produtores: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Castas de uva de vinho**

Busuioacă-de-bohotin R – *schwarzer-muscat, muscat-fioletovâi, muscat-violet-cyperus* e *tămâioasă-violetă*

Chardonnay B – *gentil-blanc, pinot-blanc* e *chardonnay*

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

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

Frâncușă B – *vinoasă, mildweisser, mustoasă-de-moldova* e *poamă-creață*

Grasă-de-cotnari B – *dicktraube, grasă* e *köver-szölö*

Muscat-ottonel B – *muscat-ottonel-blanc*

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

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

Traminer-roz R – *rosetraminer, savagnin-roz* e *gewürztraminer*

Tămâioasă-românească B – *busuioacă-de-moldova* e *muscat-blanc-à-petit-grains*

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

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Relação com a área geográfica – Informações sobre a área geográfica*

Na sua maioria, as vinhas da região de Cotnari estão implantadas sobre jazidas do Quaternário, em especial sobre os depósitos aluviais e diluviais de Coasta Cotnarilor, e não tanto sobre os depósitos aluviais dos prados (devido a restrições climáticas). Uma pequena parte dos vinhedos está implantada em rocha-mãe samarciana ou sobre solos pouco desenvolvidos (Cotea *et al.*, 2006).

Os depósitos diluviais e coluviais são frequentes nas encostas, devido à declividade e erosão pluvial. Na parte oriental da área vitícola, encontram-se também solos salinos e alcalinos, formados sobre depósitos salíferos. Os solos derivados deste material de base são geralmente propícios à viticultura (Cotea *et al.*, 2006).

O clima da região vitícola foi subdividido em seis microclimas: o microclima predominante, que caracteriza 45 % da área total, encontra-se nas encostas expostas a sul, sudeste e oeste, com uma inclinação de 5-20°, muito ensolaradas e bem abrigadas dos ventos frios provenientes de norte e nordeste. As temperaturas destas encostas são as mais elevadas da região vitícola, o que as torna ideais para a viticultura.

8.2. *Relação com a área geográfica – Informações sobre o produto*

Os vinhos tranquilos são vinhos encorpados, com aromas florais ou frutados próprios da casta, que se devem ao outono longo e seco e à influência da podridão nobre característica desta área. Têm aromas de citrinos, mel, flores de acácia e flor de sabugueiro, com notas de baunilha e amêndoa, quando estagiaram por pouco tempo.

No início, o vinho espumante de qualidade tem uma nota de redução, adquirindo, em seguida, notas de citrinos e de feno e notas discretas de leveduras autolisadas. No buquê, reconhecem-se os aromas característicos do miolo da noz verde, pera, mel e uvas passadas e as notas de podridão nobre típicas dos outonos longos e secos da região de Cotnari.

Os vinhos espumantes aromáticos de qualidade apresentam aromas amplos e intensos e notas de manjericão, rosas e feno acabado de cortar. Têm espuma abundante e bolha fina e persistente. No palato, são agradáveis, vivos e harmoniosos.

Os vinhos frisantes apresentam uma efervescência fina, são de cor amarelo-esverdeado ou rosada e caracterizam-se pela frescura; apresentam aromas florais (manjericão, acácia, rosas) ou frutados (citrinos, peras) com reminiscências de côdea de pão.

8.3. *Relação com a área geográfica – interação causal*

Os vinhos tranquilos produzidos na região da DOP «Cotnari» distinguem-se pelas características específicas das castas de onde provêm, que beneficiam, por sua vez, da influência do *terroir*.

Os outonos longos e secos característicos da região de Cotnari contribuem para o aparecimento da podridão nobre, que torna os vinhos encorpados e aromáticos. Os vinhos com açúcares residuais produzidos a partir de uvas atacadas por *Botrytis* evoluem para vinhos doces naturais. Prestam-se ao envelhecimento, uma vez que o seu título alcoométrico é frequentemente superior a 12 % em volume.

Devido ao clima da área, o buquê dos vinhos é diversificado, com notas florais típicas dos frutos tropicais e um bom equilíbrio entre açúcares, álcool e acidez.

O equilíbrio quase perfeito entre a pluviosidade, a insolação e a evapotranspiração das águas subterrâneas de Coasta Dealul Mare - Hârlău, nos outonos longos, secos e muito soalheiros, garante a maturação ideal de castas como a *grasă-de-cotnari*, conferindo aos vinhos aromas de favo de mel, mel e uvas passadas e uma cor intensa (com reflexos de âmbar nos vinhos envelhecidos).

Os vinhos espumantes de qualidade são vinhos equilibrados, com uma acidez bem integrada, que se deve igualmente ao facto de serem originários das vinhas mais setentrionais da Moldávia. A época de crescimento médio das castas cultivadas, capazes de resistir a geadas e secas moderadas e com recursos heliotérmicos ideais, permite a acumulação lenta dos aromas típicos das castas, originando vinhos com características particulares.

A acumulação lenta dos aromas típicos das castas nos vinhos espumantes aromáticos de qualidade deve-se aos verões quentes e muito soalheiros, bem como aos valores médios da temperatura em setembro, que permitem a produção de vinhos com um buquê particularmente rico e notas características.

Os vinhos espumantes de qualidade e os vinhos espumantes aromáticos de qualidade são produzidos a partir de uvas colhidas à mão, de castas autóctones com potencial aromático, como são a *tămâioasă-românească*, *fetească-albă*, *francușă* e *busuioacă-de-bohotin*, mas também de castas internacionais que se aclimataram ao *terroir* de Cotnari. Estas castas exprimem a sua autenticidade por meio dos métodos tradicionais de vinificação do território, que incorporam fatores específicos da Moldávia.

O estilo tradicional é, no entanto, complementado por técnicas de vinificação modernas, que valorizam, tanto quanto possível, o frutado e a frescura dos vinhos espumantes de qualidade e dos vinhos espumantes aromáticos de qualidade, conferidos, sobretudo, pelas castas de maior potencial aromático.

São vinhos brilhantes, com espuma abundante e bolha fina e aromas florais e frutados característicos.

Os vinhos espumantes apresentam um bom equilíbrio entre a acidez e o teor de açúcares, prova da especificidade e nobreza das vinhas de Cotnari. A área da DOP «Cotnari» é uma zona vitícola romena com um caráter específico, onde se manteve a tradição de cultivo de variedades romenas. Aqui se encontra a percentagem mais elevada de variedades autóctones antigas, de entre as quais as seguintes castas: *grasă-de-cotnari*, *tămâioasă-românească*, *fetească-albă*, *francușă*, *busuioacă-de-bohotin* e *fetească-neagră*.

Os vinhos apresentam a marca das castas aromáticas (notas de damasco seco, cera de abelhas, feno acabado de cortar, pera e manjericão), embora este cunho dependa também, em grande medida, da duração dos processos de maceração e de fermentação, bem como dos métodos adotados, que permitem a extração das substâncias aromáticas das películas da uva.

As variedades antigas, como a *frâncușă* e a *busuioacă-de-bohotin*, encontram a sua melhor expressão nos vinhos espumantes, de cor amarelo-palha ou rosa-claro/vivo, efervescência longa e constante, notas florais de flores de sabugueiro ou de acácia ou notas frutadas de peras e manjericão, damasco verde, notas de toranja, casca de limão e maçã verde, e um corpo mineral médio em que predominam as notas frutadas.

No passado, estas castas foram muito apreciadas por soberanos, encontrando-se frequentemente à mesa da opulenta aristocracia boiarda. No logótipo dos vinhos figurava o castelo de Vlădoianu, construído em 1901 por Vlădoianu, que, além de boiardo e governador do Banco Nacional Romeno, era um distinto viticultor. Com o tempo, o logótipo tornou-se fonte de inspiração da história dos vinhos Cotnari.

Os vinhos frisantes são obtidos a partir de castas de uva cultivadas na região de Cotnari, como a *fetească-albă*, a *tămâioasă-românească* e a *frâncușă*, mas também a *chardonnay* e a *sauvignon*, que, graças ao clima continental temperado, com outonos longos e muito soalheiros, mantêm as características qualitativas típicas da região, com um bom equilíbrio acidez-álcool e um sabor floral, frutado, fresco e vivo.

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

Condições de comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Devem figurar nos rótulos dos vinhos das categorias «vinho espumante de qualidade» e «vinho espumante aromático de qualidade» as menções indicativas do teor de açúcar (bruto natural, bruto, extrabruto, extrasseco, seco, meio-seco) exigidas por lei.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_cerere_2_no_track_changes_final.pdf