DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 2 de agosto de 2018

sobre a publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

[Tacoronte-Acentejo (DOP)]

(2018/C 272/03)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho [1], nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

(1) A Espanha apresentou um pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Tacoronte-Acentejo», ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) A Comissão examinou o pedido e concluiu terem sido cumpridas as condições previstas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, bem como nos artigos 100.º, 101.º e 102.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Tacoronte-Acentejo» deve ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo único

O pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Tacoronte-Acentejo» (DOP), ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, consta do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de dois meses, o direito de oposição à alteração do caderno de especificações referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 2 de agosto de 2018.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

[1] JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«TACORONTE-ACENTEJO»

PDO-ES-A0115-AM03

Data do pedido: 17.11.2015

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

1. **Normas aplicáveis à alteração**

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 — Alteração não menor

2. **Descrição e motivos da alteração**

2.1. *Foram acrescentadas novas categorias de produtos*

Foram alterados os pontos 2 e 7 do caderno de especificações, bem como os pontos 3, 4 e 8 do documento único.

A inclusão de novas categorias de produtos reflete o facto de os produtos em causa serem já produzidos nesta região, com as variedades típicas de «Tacoronte-Acentejo», embora não comercializados sob esta certificação DOP. A alteração proposta destina-se, assim, a incluir também certos produtos que são tradicionalmente produzidos na área protegida e que estão previstos no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, tais como:

— Vinho espumante

— Vinho espumante de qualidade

— Vinho espumante aromático de qualidade

— Vinho frisante

— Vinho frisante gaseificado

— Vinho proveniente de uvas passas

— Mosto de uva parcialmente fermentado

A definição dos vinhos espumantes «Tacoronte-Acentejo» constituía uma restrição comercial, porque a produção de vinhos espumantes não respeitava o método tradicional, não podendo, por isso, beneficiar da certificação DOP. Não sendo embora esta prática característica ou exclusiva da DOP Tacoronte Acentejo, a referência foi suprimida. Foi também autorizada a produção de vinhos espumantes por qualquer um dos métodos autorizados, que são efetivamente aqueles que se utilizam na região, mas que não foram incluídos na altura, uma vez que se pensou incluir apenas o vinho de maior qualidade.

2.2. *Eliminação da restrição do título alcoométrico volúmico adquirido*

Foram alterados os pontos 2.a.1. do caderno de especificações, bem como o ponto 4 do documento único.

Elimina-se a restrição acima referida sobre o título alcoométrico volúmico adquirido mínimo aplicável aos vinhos de denominação de origem protegida «Tacoronte-Acentejo».

Os consumidores procuram cada vez mais vinhos de baixo teor alcoólico. Esta tendência explica-se em grande parte pela difusão de mensagens destinadas a sensibilizar a opinião pública sobre a necessidade de adotar um estilo de vida saudável.

Até agora, os vinhos DOP «Tacoronte-Acentejo» eram vendidos com um título alcoométrico mínimo superior ao fixado por lei, facto que não constituía uma característica diferenciadora. Embora se tenham sempre produzido na região vinhos com um teor alcoólico inferior àquele previsto no caderno de especificações, estes vinhos não eram, até há poucos anos, considerados de grande qualidade, por serem vinhos instáveis. Os progressos tecnológicos permitiram conferir a estes vinhos — que eram já comercializados sem a proteção da Denominação de Origem — a necessária estabilidade.

A alteração proposta abre uma série de possibilidades para a venda de produtos já existentes na região, sem que estes percam as características essenciais e específicas da área geográfica protegida, uma vez que estas características se devem às condições edafoclimáticas e às castas cultivadas na região.

Têm-se comercializado até à data vinhos produzidos com as variedades da área geográfica protegida e que beneficiam das condições climáticas e pedológicas da DOP. Estes vinhos não são, no entanto, certificados, por apresentarem um teor alcoólico mais baixo.

Consideramos que a presente alteração, que visa reduzir o título alcoométrico mínimo dos vinhos, satisfaz a procura dos consumidores e promove a venda dos vinhos já existentes na região. Pretende-se com isto contribuir para um dos objetivos da Comissão Europeia, designadamente evitar restrições comerciais, desde que se preservem as características intrínsecas dos produtos abrangidos pela DOP.

2.3. *Alteração dos limites do título alcoométrico volúmico total*

Foram alterados os pontos 2.a.2. do caderno de especificações, bem como o ponto 4 do documento único.

Dada a alteração justificada do título alcoométrico adquirido, é necessário alterar o título alcoométrico total.

Por definição, o título alcoométrico volúmico total é a soma do título alcoométrico adquirido e do teor de açúcares redutores (em g/l) dividida por 17, ou seja:

Título alcoométrico volúmico total = título alcoométrico volúmico adquirido + teor de açúcares redutores (em g/l)/17.

Alterando-se o valor do título alcoométrico adquirido sem alterar a concentração de açúcares, altera-se necessariamente o título alcoométrico volúmico total.

Além disso, o limite mínimo dos vinhos doces naturais passou de 15,6 % vol para 15 % vol. O limite mínimo de 15,6 % foi considerado restritivo, uma vez que os vinhos doces naturais com título alcoométrico compreendido entre 15 e 15,6 % têm características e propriedades organoléticas que são perfeitamente compatíveis com a DOP.

2.4. *Alterações dos limites de acidez volátil*

Foram alterados os pontos 2.a.3. do caderno de especificações, bem como o ponto 4 do documento único.

No que diz respeito à proposta de alteração da acidez volátil, importa sublinhar que as tendências nos mercados de consumo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem «Tacoronte-Acentejo» levaram nos últimos anos a uma mudança gradual nas práticas enológicas.

Atendendo às atuais preferências dos consumidores, triplicou-se a produção de vinhos com açúcar residual, vinhos envelhecidos em barrica e vinhos monovarietais produzidos a partir de castas de difícil gestão.

No entanto, tendo em conta que o vinho é uma bebida ácida por natureza, muitos vinhos de qualidade desta DOP apresentam valores de acidez volátil entre 0,8 e 1,0 g/l de ácido acético, sem que o sabor seja afetado. Confirma-o a boa classificação atribuída pelo painel de peritos na sua análise organolética de determinados vinhos que, do ponto de vista físico-químico, tinham valores de acidez volátil superiores a 0,8 g/l, limite estabelecido no caderno de especificações agora alterado.

A acidez volátil do vinho não é uma característica a que o consumidor atribua grande importância, a menos que seja demasiado acentuada ou desagradável, ou que altere significativamente as propriedades organoléticas desejadas.

Consideramos, portanto, que o limite de acidez volátil deverá ser alterado para que se possam vender vinhos perfeitamente harmoniosos e equilibrados, ainda que ultrapassem os limites atualmente previstos no caderno de especificações em vigor.

2.5. *Alterações da sobrepressão*

Foi alterado o ponto 2.a.9 do caderno de especificações. O documento único não foi alterado.

O limite mínimo de sobrepressão dos vinhos espumantes passou de 3,5 bar para 3 bar, dado que a fixação do limite mínimo de 3,5 bar foi considerada restritiva, uma vez que os vinhos espumantes produzidos e submetidos a pressão compreendida entre 3 e 3,5 reúnem também características e propriedades organoléticas perfeitamente compatíveis com a DOP.

2.6. *Correção de um erro tipográfico*

Foi alterado o ponto 2.b do caderno de especificações. O documento único não foi alterado.

No caderno de especificações, o termo «tinto» foi, por lapso, omitido na descrição das características organoléticas dos vinhos espumantes. É necessário corrigir este erro, já que os vinhos tintos são precisamente os mais característicos da área protegida.

2.7. *Adaptação do teor de açúcares*

Foram alterados os pontos 3.a.1. do caderno de especificações, bem como o ponto 4 do documento único.

Para alterar o limite mínimo do título alcoométrico adquirido dos vinhos desta DOP, é necessário assegurar a maturação ideal das uvas. Embora a concentração de açúcar da uva seja de 170 g/l no caderno de especificações agora alterado, esta concentração afigura-se excessiva para a produção de vinhos de baixo teor alcoólico. Tendo embora em conta que é necessário garantir a maturação da uva e a qualidade das uvas, deve reduzir-se esta concentração, de forma equilibrada, para 154 g/l.

2.8. *Incorporação de práticas já utilizadas*

Foi alterado o ponto 3.ª.3 do caderno de especificações. O documento único não foi alterado.

Acrescentou-se uma prática enológica já existente. Esta prática foi incorporada para que o caderno de especificações esteja conforme à legislação europeia em vigor.

Por este motivo, foram incluídos os mostos (mostos de uvas, mostos concentrados e mostos parcialmente fermentados) que cumprem as condições fixadas na legislação europeia e as condições do presente caderno de especificações.

2.9. *Alteração do nome do registo*

Foi alterado o ponto 8.b.2 do caderno de especificações. O documento único não foi alterado.

O nome «Registo das adegas de engarrafamento de vinho» é alterada para «Registo das adegas de envasilhamento», porque o engarrafamento é apenas uma forma de envasilhamento. Dado que existem outros recipientes igualmente autorizados, o termo «envasilhamento» é mais preciso.

2.10. *Eliminação das restrições de envasilhamento*

Foi alterado o ponto 8.b.10 do caderno de especificações. O documento único não foi alterado.

A presente alteração destina-se a assegurar a simplificação e, em última instância, a supressão, de uma restrição que faz parte do caderno de especificações agora alterado.

Os produtores têm falado repetidamente (em sessões plenárias e reuniões) da dificuldade em vender os seus produtos exclusivamente em garrafas de vidro. Por este motivo consideramos que esta restrição deve ser suprimida e que os produtores devem ser autorizados a optar pelas diferentes modalidades de envasilhamento autorizados pela regulamentação, desde que a qualidade do produto seja preservada.

Em suma, a presente alteração do caderno de especificações não pretende de forma alguma pôr em causa as características específicas dos vinhos DOP. Os vinhos em causa continuam a ter a mesma ligação com o meio geográfico e as mesmas características organoléticas definidas no caderno de especificações agora alterado. A nossa intenção é apenas reconhecer a realidade da situação, relativamente a produtos que eram já vendidos na área geográfica, embora sem proteção, mas utilizando os métodos e as técnicas e as castas próprios da denominação.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome registado**

TACORONTE-ACENTEJO

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

4. Vinho espumante

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante aromático de qualidade

8. Vinho frisante

9. Vinho frisante gaseificado

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

15. Vinho proveniente de uvas passas

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

VINHO (BRANCOS, TINTOS E ROSÉS)

Os vinhos comercializados devem ser límpidos e brilhantes, quer sejam brancos, rosés ou tintos. Devem ter aromas distintos em que sejam percetíveis as características das matérias-primas de que provêm. Devem ser límpidos, frutados e de intensidade variável, frescos, aromatizados e equilibrados. Se forem envelhecidos, devem apresentar as características de aroma e sabor próprias da maturação.

Teor máximo de enxofre em conformidade com a legislação da UE

Características analíticas gerais

Teor alcoólico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	9
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18

VINHO LICOROSO

Os vinhos comercializados devem apresentar cor atrativa, de intensidade variável nos vinhos de colheita mais antiga. Os aromas devem ser complexos e pronunciados, destacando-se as notas de uvas maduras, e mesmo de passas, evocativas da variedade. No palato, deve destacar-se o equilíbrio entre o álcool, a doçura e a acidez. Se forem envelhecidos, devem apresentar as características de aroma e sabor próprias da maturação.

Teor máximo de enxofre em conformidade com a legislação da UE

Características analíticas gerais

Teor alcoólico total máximo (% vol.)	17,5
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	15
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	25

VINHO ESPUMANTE, VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE E VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE AROMÁTICO

Os vinhos comercializados devem ser límpidos e brilhantes, de cor amarela-clara ou dourada quando produzidos com castas de uva branca. Quando produzidos com castas de uva tinta, a cor vai do rosa-amorangado aos tons da casca de cebola-vermelha. A bolha deve ser redonda e pequena, regular e contínua. No nariz, o aroma deve ser límpido, intenso, complexo, frutado e varietal. No palato, encorpado, graças à libertação de dióxido de carbono que lhe confere vivacidade. O final é frutado e pleno de sabores.

Título alcoométrico volúmico mínimo:

Vinho espumante: 8,5 % vol

Vinho espumante de qualidade: 9 % vol

Vinho espumante aromático de qualidade: 10 % vol

Título alcoométrico volúmico total máximo em conformidade com a legislação da UE

Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	6
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	185

VINHOS FRISANTES, VINHOS FRISANTES GASEIFICADOS

Os vinhos são amarelo-palhete, claros, de bolha fina e intensidade média a alta. São límpidos, com aromas frutados e florais, balsâmicos, plenos, picantes, ligeiramente acidulados, com notas de frutos secos em final de boca.

Em termos de apreciação visual, os vinhos rosés e brancos são semelhantes aos vinhos frisantes e aos vinhos frisantes gaseificados

Título alcoométrico volúmico mínimo: 9 % vol

Título alcoométrico volúmico total máximo em conformidade com a legislação da UE

Teor de enxofre em conformidade com a legislação da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	7
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18

VINHOS OBTIDOS A PARTIR DE UVAS SOBREAMADURECIDAS E VINHO PROVENIENTE DE UVAS PASSAS

Os vinhos comercializados devem ser límpidos e brilhantes. O processo de produção confere-lhes uma cor agradável, de intensidade variável. Aromas límpidos, intensos, complexos, varietais, com notas de uva madura e mesmo de passas. No palato, destaca-se o equilíbrio, pleno e intenso, entre doçura e acidez.

Título alcoométrico adquirido mínimo:

Vinho proveniente de uvas passas: 9 % vol.

Vinho de uvas sobreamadurecidas: 12 % vol

Título alcoométrico volúmico mínimo:

Vinho proveniente de uvas passas: 16 % vol.

Vinho de uvas sobreamadurecidas: 15 % volume

Título alcoométrico volúmico total máximo em conformidade com a legislação da UE

Teor de enxofre em conformidade com a legislação da UE.

Características analíticas gerais

Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18

MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO

Um período vegetativo longo e uma maturação lenta das uvas tornam possível a produção destes vinhos. Límpidos e brilhantes. No nariz, destacam-se os aromas frutados de intensidade média, podendo surgir notas herbáceas.

No palato, o vinho tem boa acidez e uma doçura equilibrada.

Os limites não especificados estão conformes à legislação pertinente da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	1

VINHOS DOCES NATURAIS

São vinhos produzidos sem o aumento artificial do título alcoométrico. O teor alcoólico provém inteiramente da fermentação. Têm um título alcoométrico volúmico superior a 15 % e um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 13 %. Os vinhos comercializados devem ser límpidos e brilhantes e apresentar cor agradável, de intensidade variável. Aromas límpidos, intensos, complexos, varietais, com notas de uva madura e mesmo de passas. No palato, destaca-se o equilíbrio, pleno e intenso, entre doçura e acidez.

Título alcoométrico volúmico mínimo: 15 % vol.

Título alcoométrico volúmico total máximo em conformidade com a legislação da UE

Teor de enxofre em conformidade com a legislação da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.):	13
Acidez total mínima	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	25

5. **Práticas vinícolas**

a) ***Práticas enológicas essenciais***

Prática enológica específica

As uvas utilizadas na produção dos vinhos protegidos por esta denominação têm um teor mínimo de açúcares de 154 g/l.

As técnicas utilizadas no manuseamento das uvas, do mosto e do vinho, o controlo do processo de fermentação e de conservação tornam possível a produção de vinhos da mais elevada qualidade, que preservam as qualidades tradicionais dos tipos de vinho abrangidos por esta denominação.

Práticas de cultivo

Utilizam-se as práticas de cultivo tradicionais. A densidade máxima de plantação é de 3 000 cepas por hectare.

As vinhas devem ser irrigadas apenas para assegurar a sobrevivência da videira e garantir ou melhorar a qualidade. As novas plantações, as replantações e as plantações de substituição devem também ser irrigadas. Nos primeiros três anos de cultivo, pode regar-se durante o ano inteiro.

b) ***Rendimentos máximos***

10 000 quilogramas de uvas por hectare

74 hectolitros por hectare

6. **Delimitação geográfica**

A área de produção é constituída pelos seguintes municípios da ilha de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario e Santa Cruz de Tenerife.

7. **Principais castas**

NEGRAMOLL

MOSCATEL ALEJANDRIA — MOSCATEL DE MALAGA

GUAL

VIJARIEGO NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

TINTILLA

PEDRO XIMENEZ

MALVASIA AROMATICA - MALVASIA DE SITGES

LISTAN NEGRO - ALMUÑECO

VERDELLO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

VINHO BRANCO, VINHO TINTO E VINHO ROSÉ

Embora as Ilhas Canárias sejam de origem vulcânica, os solos de Tacoronte-Acentejo evoluíram de forma diferente, destacando-se os franco-argilosos e franco-limosos. Estes solos dão origem a vinhos brancos equilibrados, frescos e persistentes e a vinhos tintos bem estruturados, com notas muito equilibradas, taninos de qualidade e um final de boca marcado e persistente. Os vinhos rosés produzidos a partir destes solos possuem o equilíbrio certo entre frescura e acidez.

VINHO LICOROSO

A grande diversidade de microclimas criados pela orografia, os solos e influência dos ventos alísios faz com que algumas variedades não atinjam o grau de maturação ideal para a produção de vinhos doces naturais. Por esta razão, utiliza-se tradicionalmente álcool de vinho para produzir este tipo de vinhos, cujos aromas frescos evocam a respetiva variedade. Estes vinhos adquirem maior complexidade quando são envelhecidos.

VINHO FRISANTE

O período vegetativo da vinha na região permite produzir vinhos frisantes naturais. A homogeneidade das temperaturas na zona e a exposição solar abundante propiciam um período vegetativo longo e uma maturação lenta das uvas que permite a produção de vinhos suaves, intensamente frutados e com vivacidade de boca.

VINHOS ESPUMANTES

As videiras Tacoronte-Acentejo têm um período vegetativo longo e uma maturação lenta. Esta situação deve-se à grande homogeneidade de temperaturas da área geográfica, onde não existe risco de geada e se regista uma precipitação anual de 450 e 550 milímetros. A exposição solar média é de 2 500 horas por ano, com poucas variações entre o inverno e o verão. Os ventos setentrionais (alíseos) produzem uma enorme variedade de microclimas de diferenças muito marcadas, percetíveis a uma distância de apenas 100 metros. O longo período vegetativo e a maturação lenta das uvas fazem com que os vinhos adquiram uma boa intensidade aromática. Estes mesmos fatores propiciam a sensação de vivacidade na boca e o final frutado.

VINHO DE UVAS SOBREAMADURECIDAS

A formação da vinha em cordão entrançado, que é o método tradicional utilizado nesta região, facilita a exposição ao sol e garante a uniformidade de temperatura em toda a planta. Resulta daqui um equilíbrio perfeito que se traduz, no palato, pelo equilíbrio entre doçura e acidez.

MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO

O sistema tradicional de cultivo mais utilizado nesta região é a «formação em cordão entrançado». Este sistema favorece a elevada exposição solar da vinha, permitindo a obtenção de uvas com um elevado teor de açúcares, necessário à produção desse tipo de vinho.

VINHO FRISANTE GASEIFICADO

O período vegetativo da vinha na região permite produzir vinhos frisantes naturais. A homogeneidade das temperaturas na zona e a exposição solar abundante propiciam um período vegetativo longo e uma maturação lenta das uvas que permite a produção de vinhos suaves, intensamente frutados e com vivacidade de boca. No entanto, o fator humano é determinante nesta categoria, uma vez que é necessária a adição parcial ou total de dióxido de carbono para a obtenção das características atrás referidas.

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE

As videiras Tacoronte-Acentejo têm um período vegetativo longo e uma maturação lenta. Esta situação deve-se à grande homogeneidade de temperaturas da área geográfica, onde não existe risco de geada e se regista uma precipitação anual de 450 e 550 milímetros. A exposição solar média é de 2 500 horas por ano, com poucas variações entre o inverno e o verão. Os ventos setentrionais (alíseos) produzem uma enorme variedade de microclimas de diferenças muito marcadas, percetíveis a uma distância de apenas 100 metros. O longo período vegetativo e a maturação lenta das uvas fazem com que os vinhos adquiram uma boa intensidade aromática. Estes mesmos fatores propiciam a sensação de vivacidade na boca e o final frutado.

O fator humano é fundamental para a obtenção das características deste vinho, já que a sobrepressão deve ser igual ou superior a 3,5 bar, e o título alcoométrico total do vinho de base tem de ser, no mínimo, 9 % vol. Esta característica diferencia-o da categoria de vinho espumante.

VINHO ESPUMANTE AROMÁTICO DE QUALIDADE

As videiras Tacoronte-Acentejo têm um período vegetativo longo e uma maturação lenta. Esta situação deve-se à grande homogeneidade de temperaturas da área geográfica, onde não existe risco de geada e se regista uma precipitação anual de 450 e 550 milímetros. A exposição solar média é de 2 500 horas por ano, existindo poucas variações entre o inverno e o verão. Os ventos setentrionais (alíseos) produzem uma enorme variedade de microclimas de diferenças muito marcadas, percetíveis a uma distância de apenas 100 metros. O longo período vegetativo e a maturação lenta das uvas fazem com que os vinhos adquiram uma boa intensidade aromática. Estes mesmos fatores propiciam a sensação de vivacidade na boca e o final frutado.

As variedades utilizadas nesta denominação — que se contam entre as autorizadas pela Comissão —, juntamente com os fatores edafoclimáticos, são, em grande parte, responsáveis pelas características específicas destes vinhos, sobretudo pela intensidade aromática.

VINHO PROVENIENTE DE UVAS PASSAS

A exposição ao sol (em média, 2 500 horas por ano), a homogeneidade das temperaturas a que a planta é sujeita (com uma amplitude inferior a 10 °C ao longo de um ano) e a orientação da videira (para a máxima exposição solar) favorecem o desenvolvimento ideal, que se traduz, nestes vinhos, pelo equilíbrio entre a doçura e a acidez.

VINHOS DOCES NATURAIS

A formação da vinha em cordão entrançado, que é o método tradicional utilizado nesta região, facilita a exposição ao sol e garante a uniformidade de temperatura em toda a planta. Resulta daqui um equilíbrio perfeito que se traduz, no palato, pelo equilíbrio entre a doçura e a acidez.

9. **Outras condições essenciais**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A produção de vinhos com denominação de origem conclui-se com uma série de práticas enológicas complementares que podem influenciar as suas características e *nuances* específicas. Se o vinho fosse envasilhado fora da zona demarcada, não seria possível garantir a qualidade do produto final, já que seria necessário transportá-lo até ao local de envasilhamento. Isto implicaria uma manipulação desnecessária do produto que comprometeria as suas qualidade e especificidade.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos dos vinhos protegidos pela denominação devem ostentar obrigatoriamente a indicação «Tenerife».

O nome da região de «Anaga» pode também ser incluído, desde que as uvas utilizadas provenham exclusivamente desta região e que o vinho tenha sido aí produzido.

10. **Hiperligação para o caderno de especificações**

http://www.gobiernodecanarias.org/opencms8/export/sites/agricultura/icca/.content/galerias/Doc/calidad/pliegomodificado.pdf