C/2025/821

13.2.2025

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/821)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

Cotnari

PDO-RO-A0135-AM03

Data da comunicação: 14 de novembro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Alterações que aumentam os rendimentos da vinha e do vinho**

Alterou-se o caderno de especificações, aumentando os rendimentos da vinha e do vinho para as castas utilizadas na produção dos vinhos Cotnari e para certas colheitas ou técnicas de vinificação utilizadas.

A alteração deve-se ao facto de, nos últimos 10 anos, as vinhas terem sido constantemente replantadas com castas existentes em que as uvas amadurecem mais cedo e sem perdas quantitativas, graças às condições climáticas caracterizadas por uma precipitação de 554,7 mm, dos quais 380 mm caem durante o período vegetativo, fornecendo às plantas a água de que necessitam para amadurecer as uvas, e graças a invernos mais amenos e ao facto de o período vegetativo ter agora início, em média, duas a três semanas antes do que tinha há 10 ou 20 anos. Consequentemente, as uvas maduras têm um peso por cada 100 bagos superior à média, sendo necessário aumentar o rendimento do produto na área geográfica.

Consoante as técnicas de vinificação utilizadas e as condições edafoclimáticas do ano da vindima, o rendimento das uvas por hectare e o rendimento do vinho podem ser excedidos até 20 %, em especial nos anos favoráveis.

Os capítulos V e VI do caderno de especificações e o ponto 5.2 do documento único foram alterados em conformidade.

2. **Alterações das informações sobre as tecnologias de vinificação**

Alterou-se o caderno de especificações para proibir a utilização de prensas contínuas na produção de vinhos DOC Cotnari.

O título alcoométrico total do vinho de base destinado à produção de vinhos espumantes de qualidade foi igualmente alterado e fixado em 9,0 % vol.

O capítulo X do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

3. **Alterações relativas a uma prática de cultivo utilizada na área geográfica**

O capítulo VIII do caderno de especificações foi alterado para simplificar as condições da prática de irrigação utilizada, exigindo apenas uma notificação prévia à autoridade competente.

O capítulo VIII do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Alteração de determinados parâmetros analíticos para os vinhos tranquilos/espumantes de qualidade**

Alterou-se o caderno de especificações através da revisão do parâmetro do extrato seco não redutor para os vinhos tranquilos e do título alcoométrico total dos vinhos espumantes de qualidade, uma vez que o valor fixado para o extrato do vinho melhora a qualidade dos vinhos.

O capítulo XI do caderno de especificações foi alterado, não tendo sido introduzidas alterações no documento único.

5. **Alterações dos requisitos de engarrafamento e rotulagem do vinho**

Alterou-se o caderno de especificações através da revisão de alguns requisitos de engarrafamento dos vinhos, a fim de garantir o cumprimento da legislação. É permitida a utilização de um contrarrótulo facultativo, desde que as indicações obrigatórias figurem no mesmo campo visual e que o texto dos rótulos para todas as categorias esteja em conformidade com a legislação.

Além disso, foram acrescentadas várias indicações facultativas que podem ser incluídas no rótulo. Se o mosto, o mosto fermentado ou o vinho estiverem em contacto com madeira, é necessário alargar e adaptar a lista de menções que podem ser utilizadas no engarrafamento ou na rotulagem dos vinhos, de modo a incluir outras menções habituais, como «fumé», «smoked» e «toasted» ou como «sur lie», «bâttonnage» ou «aged on the lees» para os vinhos envelhecidos sobre borras.

O capítulo XII do caderno de especificações e o ponto 9 do documento único foram alterados em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

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

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

BREVE DESCRIÇÃO

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

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

BREVE DESCRIÇÃO

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

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

BREVE DESCRIÇÃO

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

BREVE DESCRIÇÃO

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.

Título alcoométrico total dos vinhos de base destinados à produção de vinhos espumantes de qualidade: 9,0 %, no mínimo, por volume.

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

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

BREVE DESCRIÇÃO

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 aromático 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.): 6,0

— 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

6. *Características analíticas e organoléticas – vinhos frisantes*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos frisantes

Aspeto visual: límpidos, com efervescência fina; cor amarelo-esverdeada 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 vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas utilizadas nas vinhas

Método 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 m^3/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.

2. Práticas vitivinícolas

Prática enológica específica

O vinho produzido sob a denominação de origem controlada «Cotnari» tem um título alcoométrico natural e adquirido não inferior a 10,5 % vol. e um título alcoométrico total não superior a 15 % vol. O limite máximo do título alcoométrico total pode ir até 20 % vol. para os vinhos produzidos sem qualquer enriquecimento. O enriquecimento e a acidificação do mosto devem ser efetuados em conformidade com a regulamentação aplicável.

As castas *pinot-gris*, *traminer-rosé* e *busuioacă-de-bohotin* podem ser utilizadas na produção de vinhos brancos ou rosados, ao critério do produtor.

A casta *fetească-neagră* pode ser utilizada para produzir vinhos tintos, rosados ou brancos. Se forem produzidos vinhos brancos, estes devem ser declarados na categoria de vinho branco na declaração de produção e podem ser posteriormente misturados com vinhos brancos.

Os vinhos com denominação de origem controlada «Cotnari» devem ser fermentados exclusivamente na área definida no caderno de especificações.

5.2. *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**

A área demarcada para a produção de vinhos é constituída pelas seguintes povoações dos distritos de Iași e Botoșani:

Distrito de Iași:

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

— município de Ceplenița - localidades: Ceplenița, Buhalnița e Zlodica;

— município de Scobinți - localidades: Scobinți, Bădeni, Zagavia e Fetești;

— cidade de Hârlău - a cidade de Hârlău;

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

— município de Cucuteni - localidades: Cucuteni, Băiceni e Săcărești;

— município de Todirești - localidades: Todirești e Băiceni;

— município de Balș - localidades: Balș, Boureni e Coasta Măgurii.

Distrito de Botoșani:

— município de Frumușica - localidades: Frumușica e Rădeni.

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-fioletovîi*, *muscat-violet-cyperus* e *muscat-rouge-de-frontignan*

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

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

Fetească-neagră N – *schwarze-madchentraube*, *poama-fetei-neagră*, *păsărească-neagră* e *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.

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 distintivo, onde se preservou cuidadosamente a tradição de cultivo de variedades romenas. É nesta região que 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.

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 açúcares (bruto natural, bruto, extrabruto, extrasseco, seco, meio-seco) exigidas por lei.

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O rótulo pode também ostentar menções facultativas, como se segue.

As menções «fermentat in barrique» [fermentado em barrica], «maturat in barrique» [amadurecido em barrica], «fermentat în prezența așchiilor de stejar» [fermentado com recurso a aparas de madeira de carvalho] e «maturat în prezența așchiilor de stejar» [amadurecido com recurso a aparas de madeira de carvalho] podem figurar no rótulo em romeno, ou em línguas de comunicação internacional, assim como as menções indicadas a seguir podem ser utilizadas para informar o consumidor da utilização do mesmo processo:

— «fume», «smoked» ou «toasted», em inglês, com ou sem o termo que descreve a intensidade do tratamento térmico aplicado à madeira de carvalho utilizada, ou seja, «light», «medium» ou «heavy»,

— «fumé» ou «fumée», em francês, com ou sem os termos que descrevem a intensidade do tratamento térmico aplicado à madeira de carvalho utilizada, ou seja, «légère», «moyenne», «forte» ou «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

O rótulo dos vinhos sujeitos a um período de maturação ou envelhecimento sobre borras pode incluir menções como «sur lie», «bâttonnage» ou «aged on the lees».

Hiperligação para o caderno de especificações

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_aprobat_rue_1913_2021_categorii_modif_cf_cerere_1316_10.07.2024_no_track_changes.pdf