

**FICHA TÉCNICA DE  
REGISTRO DE INDICAÇÃO  
GEOGRÁFICA**

**1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Altos Montes

**Espécie:**     IP    ( ) DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402012000002-0

**Data de concessão do registro:**

11/12/2012

**Publicação da concessão do registro:**

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2188.pdf>

**Caderno de Especificações Técnicas:**

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/AltosMontesR.U.pdf>

**Representação figurativa/gráfica:**    ( ) Não se aplica



**2. REQUERENTE DO REGISTRO**

**Nome ou razão social:**

Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes -  
APROMONTES

**CPF / CNPJ:**

05.080.990/0001-39

**Endereço:**

Rua Ari Koppe, 390, Centro Empresarial

<b>Cidade/UF:</b>	Flores da Cunha/RS	<b>CEP:</b>	95270-000
<b>Telefone:</b>	+55 54 3451-4294	<b>Fax:</b>	-
<b>E-mail:</b>	-		

**3. PROCURADOR** ( ) Não se aplica

**Nome do Procurador** Norberto Pardelhas de Barcellos

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Altos Montes possui 173,84km<sup>2</sup>, estando localizada nos municípios de Flores da Cunha (66,6%) e Nova Pádua (33,4%), aproximadamente entre as latitudes 28°56' e 29°05' sul e longitudes 51°09' e 51°23' oeste de Greenwich.

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

**Natureza:** (X) Produto ( ) Serviço

**Nome** Vinhos e espumantes

**Especificações e características:**

Os produtos da Indicação de Procedência Altos Montes são os vinhos tranquilos e espumantes a seguir relacionados:

a) Vinho Fino Tinto Seco: com graduação alcoólica de 10,0 a 14,0% em volume, proveniente exclusivamente de uvas de variedades *Vitis vinifera* tintas, elaborados mediante processo tecnológico adequado, que assegure a otimização de suas características químicas e sensoriais. Os aromas são de média intensidade, com sutil herbáceo no grupo Cabernet, Tannat e Ancellotta; destacam-se pelas notas de compota e fruta madura. Em todos os vinhos, têm-se notas de frutas vermelhas, frescas, associadas com as características de uvas que não sofrem sobrematuração.

b) Vinho Fino Rosado Seco: com graduação alcoólica de 10,0 a 14,0% em volume, proveniente exclusivamente de uvas de variedades *Vitis vinifera*, elaborados mediante processo tecnológico adequado, que assegure a otimização de suas características químicas e sensoriais. O sabor é de média intensidade, com acidez fresca e de corpo médio. São vinhos com sutil toque herbáceo (maior no Merlot que no Pinot Noir — únicas duas variedades autorizadas para estes vinhos na I.P. Altos Montes), normalmente elaborados quando as uvas, em função da safra, apresenta médio/baixo grau de maturação.

c) Vinho Fino Branco Seco: com graduação alcoólica de 10,0 a 14,0% em volume, proveniente exclusivamente de uvas de variedades *Vitis vinifera* brancas, elaborados mediante processo tecnológico adequado, que assegure a otimização de suas características sensoriais. O sabor do vinho é delicado, fresco em acidez, de moderada intensidade. O teor alcoólico moderado torna os vinhos leves, fáceis de beber. A persistência de sabor é média/baixa, exceto para as variedades de

Moscato Giallo, Malvasia de Candia e Gewurztraminer, cujo retrogosto se estende por alguns segundos.

d) Vinho Espumante Fino Branco ou Rosado: elaborado exclusivamente com uvas de variedades *Vitis vinifera*, cujo anidrido carbônico provém de uma segunda fermentação alcoólica na garrafa (método champenoise ou tradicional) ou em grandes recipientes (método Charmat) com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20CC e graduação alcoólica de 10,0 a 13,0% em volume a 20°C. De uma forma geral, o sabor dos espumantes é cremoso, delicado, nítido e fino, de acidez pronunciada, de médio corpo e persistência. Eventualmente, quando tem-se a combinação "Chardonnay elaborado pelo Método Tradicional", os espumantes são um pouco mais encorpados e de maior complexidade.

e) Vinho Espumante Moscatel Branco ou Rosado: elaborado exclusivamente com uvas de variedades moscatéis, cujo anidrido carbônico provém de uma fermentação alcoólica parcial em recipientes específicos, com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20CC e graduação alcoólica mínima de 7,0 % (sete por cento) em volume a 20CC e teor de açúcar residual mínimo de 50g/L. O aroma, diferentemente dos espumantes finos tipo brut, é bastante pronunciado, destacando-se as notas associadas com as uvas varietais (Moscatos ou Malvasias) que originam os mostos, quais sejam: notas de papaia, frutas cítricas, flores brancas, mel, ervas-de-quintal, cravo-da-índia e de uva de mesa Itália. O sabor é cremoso - atribuído pela pressão de 5 a 6 atm gerados pelo processo de fermentação - e persistente.

São autorizadas para a I.P. Altos Montes exclusivamente cultivares de *Vitis vinifera L.*, de acordo com a relação abaixo:

- Vinho Fino Tinto Seco: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Ancellotta, Refosco, Marselan, Tannat;
- Vinho Fino Branco Seco: Riesling Itálico, Malvasia de Candia, Chardonnay, Moscato Giallo, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer;
- Vinho Fino Rosado Seco: Pinot Noir, Merlot;
- Vinho Espumante Fino Branco ou Rosado: Riesling Itálico, Chardonnay, Pinot Noir, Trebbiano.
- Vinho Espumante Moscatel Branco ou Rosado: Moscato Branco, Moscato Branco: clone R2, Malvasias, Moscato Giallo, Moscato de Alexandria.

Outras cultivares de *Vitis vinifera L.* não listadas acima como variedades autorizadas, quando cultivadas dentro da área geográfica delimitada da I.P. Altos Montes e produzidas segundo os padrões de qualidade do Regulamento de Uso, poderão ser utilizadas na elaboração dos produtos da I.P. Altos Montes até um limite máximo de 15% em volume dos produtos, devendo neste caso atenderem aos requisitos estabelecidos pela legislação brasileira de vinhos e aos demais padrões estabelecidos neste Regulamento de Uso.

O Conselho Regulador poderá autorizar, inicialmente em caráter experimental, a inclusão de outras cultivares de *Vitis vinifera L.* não relacionadas entre as acima autorizadas, desde que apresentem potencialidade agrônômica e enológica comprovada para a I.P. Altos Montes.

É proibido o uso de todas as cultivares de origem americana, bem como de todos os híbridos interespecíficos na elaboração de produtos da I.P. Altos Montes.

Os produtos da I.P. Altos Montes deverão ser elaborados com um mínimo de 85% de uvas produzidas na área geográfica delimitada. É permitido o uso de até 15% de uvas, exclusivamente das cultivares autorizadas, provenientes de vinhedos não cultivados na área geográfica delimitada da I.P. Altos Montes.

## Relação com área geográfica:

A região delimitada de "Altos Montes" compreendendo uma área de 173,84 Km<sup>2</sup>, composta pelos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua no estado do Rio Grande do Sul, é uma região que está localizada na encosta superior do nordeste do Rio Grande do Sul com altitude que varia de 700 a 800 metros, é uma zona semi-montanhosa, com alta amplitude térmica, o que significa altas temperaturas durante o dia e baixas à noite. Para os vinhedos, quanto maior a amplitude térmica, maior a coloração das uvas e, portanto, uma concentração maior nos vinhos. Além disso, a fertilidade do solo, rico em macro e micronutrientes resulta nos vinhos de boa estrutura, aroma e acidez.

Os municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua foram colonizados por imigrantes italianos, que chegaram à região da colônia Caxias do Sul a partir de 1875. Os imigrantes, na sua maioria agricultores, construíram as primeiras casas e começaram a plantar para a subsistência: cereais, hortaliças e frutas - entre as quais a videira.

Na região da I.P. Altos Montes a vitivinicultura para vinhos finos tem destaque desde as décadas de 1920/1930, quando foram criadas diversas vinícolas como a União de Vinhos, a Vinícola São Pedro e a Companhia Vinícola Rio-Grandense, responsável pela importação e disseminação de muitas variedades de *Vitis vinifera* L., entre elas as brancas Trebbiano e Moscato e as tintas Barbera, Bonarda, Cabernet Franc e Merlot, sendo a primeira vinícola a lançar um vinho com rótulo de vinho varietal - o Granja União.

Ao longo das décadas, muitas outras vinícolas foram sendo criadas na região da I.P. Altos Montes. Dentre elas, estão as atuais associadas da APROMONTES.

A evolução da vitivinicultura na região da I.P. Altos Montes demonstra que essa atividade agroindustrial é parte da identidade dos seus habitantes. O reconhecimento da qualidade da produção vitivinícola da região tem crescido, como evidenciam, por exemplo, os prêmios que os vinhos produzidos na região têm obtido em eventos nacionais e internacionais, no desenvolvimento do mercado consumidor dessa produção, bem como a atração que a região e as vinícolas têm promovido no turismo.

O nível, a diversidade e o crescimento das premiações dos vinhos da região da I.P. Altos Montes atestam o reconhecimento técnico da qualidade que esses produtos alcançaram quando participaram de concursos, tanto os de abrangência internacional como nacional.

A evolução da vitivinicultura na região da I.P. Altos Montes tem permitido, ainda, agregar, de forma crescente, o enoturismo como atividade de geração e de ampliação do reconhecimento desta região vitivinícola, bem como do consumo dos seus vinhos.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador é composto por:

- a) Quatro membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os associados aptos ao uso da Indicação Geográfica "Altos Montes", seja Indicação de Procedência ou Denominação de Origem, incluído viticultores, vinicultores e engarrafadores os quais escolherão, dentre os mesmos, o Diretor e o Vice-diretor do Conselho Regulador;
- b) Dois membros representantes de instituições técnico-científicas, com conhecimento em viticultura e enologia, eleitos pela Assembleia Geral;
- c) Um membro representante de Instituição de desenvolvimento ou divulgação, ligada ao setor vitivinícola, eleito pela Assembleia Geral.

