



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Altos de Pinto Bandeira

**Espécie:**      ( ) IP (X) DO

**Número do registro no Brasil:**

BR412021000003-4

**Data de concessão do registro:**

29/11/2022

**Publicação da concessão do registro:**

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2708.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2708.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

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



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira - ASPROVINHO

**CPF / CNPJ:**

04.578.375/0001-94

**Endereço:**

Rua Sete De Setembro, 675, Sede

**Cidade/UF:**

Bento Gonçalves/RS

**CEP:**

95717-000

**Telefone:**

-

**Fax:**

-

**E-mail:**

asprovinho@asprovinho.com.br

### 3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

#### Delimitação da área geográfica:

A área delimitada da Denominação de Origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira possui 65km<sup>2</sup> de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, cujas coordenadas máximas são: a) ao norte, 29°01'22 de latitude sul e 51°28'02 de longitude oeste Greenwich; b) a leste, 29°06'46 de latitude sul e 51°23'09 de longitude oeste Greenwich; c) ao sul, 29°10'32 de latitude sul e 51°26'38 de longitude oeste Greenwich e d) a oeste, 29°02'07 de latitude sul e 51°30'35 de longitude oeste Greenwich.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza:  Produto  Serviço

Nome:

#### Especificações e características:

Do ponto de vista sensorial, os principais descritores do aspecto visual, olfativo e gustativo do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são:

- Aspecto Visual - Límpido, borbulhas finas, efervescência (“perlage”) fina, borbulhas persistentes, coroa de espuma abundante, média intensidade de cor, tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos).
- Exame Olfativo - Aroma delicado, com notas de levedura, frutado, abacaxi, maçã, pera madura, melão, cítrico (pomelo, limão siciliano), carambola, maçã, leve floral (flor de laranjeira), mel, pão torrado/tostado, amêndoas, amanteigado. Ainda, apresenta elevada complexidade e notas mais maduras.
- Paladar - Bom volume de boca, acidez equilibrada, ataque adocicado, complexo, fino, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, notas de torrefação, nozes, café, amêndoas, boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel. Os espumantes, em decorrência da diferenciação tecnológica, revelam um paladar de média a alta intensidade, tendo, com frequência, nuanças de gostos ‘mais maduros’ (frutas secas e mel).

#### Relação com área geográfica:

As principais características do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são devidas aos fatores naturais do meio geográfico, que impactam na cadeia de produção vitivinícola, já que a produção das uvas utilizadas para a elaboração do produto é totalmente produzida na região delimitada da DO, sendo produzido em altitudes elevadas.  
A delimitação, localizada no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Serra Gaúcha, na

Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, corresponde a uma área geográfica homogênea, com mesoclima caracterizado por temperaturas mais amenas, conferidas pela altitude da região - entre 520 e 770m, exposição solar favorecida pela localização da região na margem esquerda do Vale do Rio das Antas e pela boa circulação horizontal do ar favorecida pela localização no alto de patamar. A maturação das uvas da DO ocorre em período que apresenta Índice de Frio Noturno da classe “de noites temperadas” - próximo ao quente (índice médio para o mês de janeiro), Índice Heliotérmico de ciclo centrado na classe “temperado quente” e Índice de Seca da classe “úmido”.

Os solos da delimitação, derivados da rocha basáltica, fácies Caxias, são essencialmente os Argissolos Bruno-Acinzentados e os Cambissolos Háplicos, caracterizados pela média a alta profundidade, drenagem e capacidade de água disponível (CAD) e baixa a média fertilidade.

Os fatores humanos do meio geográfico na cadeia de produção vitícola da DO, que interagem com a componente “clima-solo” da região, são diferenciados pelas variedades de uvas autorizadas - exclusivamente Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itália, sistemas de sustentação verticais da videira utilizados, padrões de produtividade dos vinhedos e ponto de colheita das uvas, que buscam otimizar o potencial de qualidade da uva destinada à elaboração do vinho base espumante para o produto da DO, resultando em uvas com maturação moderada - composição equilibrada de açúcares e ácidos orgânicos, bem como de precursores aromáticos, determinando qualidades de cor, aroma, paladar e estrutura do espumante natural deste meio geográfico.

Os vinhos produzidos de acordo com os parâmetros estabelecidos pela DO Altos de Pinto Bandeira utilizam exclusivamente o Método Tradicional para a elaboração do espumante natural, com prensagem das uvas inteiras. Todo o conjunto de características influenciam diretamente nos padrões físico-químicos específicos da DO para o vinho base destinado à elaboração do espumante (graduação alcoólica, acidez total, acidez volátil, pH e SO<sub>2</sub>), tendo influência também no perfil sensorial do produto final.

O saber fazer local é caracterizado principalmente pela seleção das variedades de uvas com melhor adequação ao território, adoção de sistemas de condução verticais próprios (espaldeira e Ypsilon), estabelecimento de parâmetros de produtividade máxima por hectare; realização de colheita manual, que permite a melhor seleção dos frutos; manejo dos vinhedos; prensagem de uvas inteiras; estabelecimento de padrões físico-químicos do vinho base para espumante (graduação alcoólica, acidez total, acidez volátil, pH e SO<sub>2</sub>); manejo enológico (processo cuvée, seleção das leveduras, envelhecimento; licor de expedição, controles de temperatura, técnicas de fermentação do vinho base, segunda fermentação na garrafa por Método Tradicional) e definição de tempo mínimo de tomada de espuma de 12 meses. Tais critérios seriam fruto do conhecimento acumulado sobre as formas de produzir o espumante definido na DO, a luz das condições naturais do território.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador é formado por 7 membros, sendo 4 eleitos pela Assembleia Geral, dentre os associados produtores da Denominação de Origem, incluído viticultores, vinicultores e engarrafadores, os quais escolherão entre si o diretor e o vice-diretor do Conselho. Dois

membros representantes de instituições técnicas científicas, com conhecimento em viticultura e enologia, eleitos em assembleia. Um membro representante de instituição de desenvolvimento ou divulgação, ligada ao setor vitivinícola, eleito pela Assembleia Geral.