



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Vale dos Vinhedos

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

IG201008

Data de concessão do registro:

25/09/2012

Publicação da concessão do registro:

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2177.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: (X) Não se aplica

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos –
APROVALE

CPF / CNPJ:

00.775.203/0001-50

Endereço:

Rod RS 444 - Estrada Do Vinho, s/n - km 14,85, Vinosul

Cidade/UF:

Bento Gonçalves/RS

CEP:

95700-000

Telefone:

+55 48 9137-1737

Fax:

-

E-mail:

-

3. PROCURADOR

() Não se aplica

Nome do Procurador

Roner Guerra Fabris

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada da Região de Denominação de Origem Vale dos Vinhedos possui 72,45 km² e está localizada, aproximadamente, entre as latitudes 29°08' e 29°15' s e longitudes 51°30' e 51°39' wgr, sendo 61,07% no Município de Bento Gonçalves, 33,49 % no Município de Garibaldi e 5,44 % no Município de Monte Belo do Sul. O limite da DO é a linha do divisor de águas do sistema de drenagem dendrítico de quarta ordem com alta densidade ou textura fina, formado pelo arroio Vale dos Vinhedos e pelo arrolamento Leopoldina, de terceira ordem, que nascem nas áreas mais elevadas a sudeste da região, descrita a seguir: norte, na crista e patamar de vertente da linha eulália; seguindo para nordeste e leste, nas cristas e patamares de vertente da cidade de Bento Gonçalves; seguindo para leste, na crista e patamar de vertente da linha tamandaré; seguindo para sul, nas cristas e patamares de vertente da cidade de Garibaldi e da linha garibaldina; seguindo para sudoeste e oeste, nas cristas e patamares de vertente da linha graciema e da linha leopoldina; seguindo pelo oeste, no patamar da cidade de Monte Belo do Sul; seguindo para noroeste, na crista e patamar de vertente da linha fernandes lima; seguindo pelo noroeste o limite é a linha que marca a ruptura da paisagem, caracterizada pelo patamar do derrame com declividade de 45% em altitude igual ou superior a 400m, até encontrar a crista e patamar de vertente da linha eulália. Nesse setor, em situações geográficas específicas, a linha delimitatória seguiu o traçado da declividade imediatamente inferior, quando a declividade de 45% ocorria de forma descontínua e a cobertura do solo era de mata nativa contínua, e manteve na região delimitada a área agricultada contínua, seguindo a altitude imediatamente inferior a 400m e declividade inferior a 45%.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome: Vinhos e espumantes

Especificações e características:

Os vinhos produzidos são elaborados com leveduras selecionadas de elevado desempenho fermentativo e sofrem fermentação malotática natural (bactérias provenientes do vinhedo e/ou da vinícola). São vinhos livres de micro-organismos viáveis, assegurando a estabilidade microbiológica ao produto.

Pela predominância do emprego da uva Merlot, os vinhos guardam tipicidade associada com a variedade, ou seja, apresentam notas de frutas vermelhas, frescas, com acidez bastante equilibrada.

Os vinhos tintos não varietais têm a contribuição, além da Merlot que é majoritária, exclusivamente das uvas Cabernet Franc e/ou Cabernet Sauvignon e/ou Tannat.

Na região do Vale dos Vinhedos as uvas brancas não atingem elevado grau de maturação, diferentemente do que acontece em regiões vitícolas áridas ou de verões secos. Assim, apresentam uma composição de média/alta acidez e de médio conteúdo de açúcares.

São os tipos de vinho produzidos sob a DO Vale dos Vinhedos:

a) vinho fino tinto seco: é o vinho com graduação alcoólica de 10,0 a 14,0% em volume, proveniente exclusivamente de uvas de variedades de *Vitis vinifera*, elaborados mediante processo

tecnológico adequado, que assegure a otimização de suas características sensoriais.

b) vinho fino branco seco: é o vinho com graduação alcoólica de 10,0 a 14,0% em volume, proveniente exclusivamente de uvas de variedades de *Vitis vinifera*, elaborados mediante processo tecnológico adequado, que assegure a otimização de suas características sensoriais.

c) vinho espumante fino: é o vinho elaborado exclusivamente com uvas de variedades de *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 20°C e graduação alcoólica de 10,0 a 13,0 % em volume a 20°C.

Relação com área geográfica:

A região do Vale dos Vinhedos localiza-se a Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, no contexto da Serra Gaúcha vitivinícola, onde são produzidos mais de 90% dos vinhos nacionais, destacando-se, na produção de uvas para a elaboração de vinhos finos, os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi, Farroupilha e Monte Belo do Sul.

Um conjunto complexo de fatores naturais (relevo, clima e solo) e de fatores humanos (práticas vitícolas e enológicas) - conhecidos como fatores do meio geográfico – interage na determinação das qualidades e características dos produtos na DO Vale dos Vinhedos.

O tipo de clima da Serra Gaúcha resulta no enquadramento em grupo climático do Sistema CCM Geovitícola, e num clima vitícola para a área da DO Vale dos Vinhedos que, em interação com os solos e com as variedades da DO, caracteriza um bioclima específico para cada variedade, sendo este o responsável pelo comportamento agrônômico e qualitativo das uvas do Vale dos Vinhedos.

Os aspectos ligados às encostas no vale, à exposição das vertentes, às altitudes e às declividades dos vinhedos na área geográfica delimitada, são fatores do meio físico que interagem com os solos, contribuem para a definição do bioclima vitícola que, em última análise, influenciam o desenvolvimento da planta (metabolismo primário e secundário) e a qualidade das uvas no Vale dos Vinhedos.

Os fatores humanos vitícolas e enológicos são os definidos no Regulamento de Uso da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos, além de outros fatores associados ao saber fazer dos produtores, como é o caso da determinação do ponto ótimo de colheita para cada variedade e produto vinícola a elaborar (mais precoce para uvas brancas para a elaboração de espumantes do que para a elaboração dos vinhos finos brancos), dos cortes entre vinhos de distintas variedades ou ao tempo de envelhecimento quando em barricas de carvalho, por exemplo.

O saber-fazer na elaboração dos vinhos na DO Vale dos Vinhedos reflete uma longa prática de vinificação das vinícolas, proveniente dos antepassados de origem italiana, mesclada, hoje, com as modernas tecnologias a disposição da indústria vinícola internacional.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por:

a) Seis membros eleitos pela Assembleia Geral Ordinária dentre os inscritos em quaisquer das Indicações Geográfica "Vale dos Vinhedos", 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 nacional, eleito pela Assembleia Geral.