

**REGULAMENTO DO CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL**  
**(Wines of Portugal Challenge)**  
**(2017)**

O **Concurso Vinhos de Portugal / Wines of Portugal Challenge 2017**, adiante designado por **CVdP** ou **WoP Challenge**, decorrerá nos dias 15 a 19 de Maio de 2017.

**1. OBJECTIVOS**

Os objectivos do CVdP / WoP Challenge são os seguintes:

- a) Distinguir e dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos com direito as diversas Denominações de Origem (DO) e Indicações Geográficas (IG) e os vinhos de casta e/ou ano de colheita;
- b) Projectar no plano internacional a imagem da marca Vinhos de Portugal e dos seus vinhos;
- c) Estimular a produção de vinhos de qualidade;
- d) Valorizar o nível técnico e comercial dos vinhos portugueses;
- e) Incentivar o espirito do programa *Wine in Moderation*;
- f) Contribuir para a expansão da cultura do vinho em geral, através de iniciativas ligadas aos programas de turismo e gastronomia.

**2. PRODUTOS ADMITIDOS**

**2.1.** O Concurso CVdP / WoP Challenge 2017 é aberto aos vinhos produzidos e engarrafados em Portugal com direito a Denominação de Origem (DO) ou Indicação Geográfica (IG), incluindo vinhos Varietais, Espumantes, Licorosos e vinhos de casta e/ou ano de colheita, nos termos da Portaria nº 199/2010, de 14 de Abril.

**2.2.** O Concurso CVdP / WOP Challenge 2017 premiará os Vinhos distribuídos pelas seguintes categorias:

- Vinhos Varietais das castas tradicionais Portuguesas constantes do Anexo 1;
- Vinhos Espumantes, desde que se verifique a inscrição de, pelo menos, 50 vinhos;
- Vinhos de Lote ou de outras castas;
- Vinhos Licorosos.

**2.3.** Somente serão aceites a Concurso os vinhos que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor.

**2.4.** Nos termos da legislação em vigor, todos os vinhos devem estar engarrafados e indicar na respectiva rotulagem, devidamente aprovada pela entidade certificadora – CVR, IVBAM, IVDP ou IVV - a sua origem e ano de colheita.

**2.5.** Os vinhos a Concurso devem corresponder a um único lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito, estarem disponíveis para o mercado numa quantidade mínima de 2.000 garrafas de 0,75 litros ou o equivalente em volume, ostentando os correspondentes selos de certificação, o número de lote e o nome da denominação de origem ou indicação geográfica que lhe é reconhecida, no caso de vinhos com direito a DO ou IG.

**2.6.** Caso o produto tenha sido engarrafado especificamente para o CVdP / WoP Challenge, podendo não conter a roupagem definitiva, a amostra correspondente deve ser acompanhada de documentos que justifiquem e comprovem a situação.

**2.7.** O cumprimento do presente regulamento será apreciado com base na Portaria nº 239/2012, de 9 de Agosto e, supletivamente, na “Norma dos concursos internacionais de vinhos e bebidas espirituosas de origem vitivinícola” da OIV e o seu enquadramento será garantido pela presença de um Auditor do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) durante a realização do CVdP / WoP Challenge.

**2.8.** No âmbito do presente regulamento, é criada uma Comissão Permanente, constituída por um representante do IVV e 2 representantes da ViniPortugal, que deve acompanhar o desenrolar do Concurso e assegurar o cumprimento do regulamento, podendo ainda decidir designadamente, sobre as excepções ao limite de 2.000 garrafas referidas no nº 5, outros casos ou situações não previstas no presente regulamento e por proposta do Grande Júri, despromover vinhos que se apresentem com defeito ou ausência de qualidade.

### **3. REGISTO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS**

**3.1.** As inscrições estão abertas a partir do dia 1 de Março de 2017 e terminam a 21 de Abril de 2017.

**3.2.** No acto da inscrição e por cada vinho apresentado a Concurso, devem ser enviadas pelo menos 6 amostras equivalentes a um volume mínimo de 4,5 litros para:

### **Concurso Vinhos de Portugal**

#### **Instalações do CNEMA – Quinta das Cegonhas – 2000-471 Santarém**

ou entregues nas correspondentes **Entidades Certificadoras, até ao dia 21 de Abril de 2017.**

Para cada amostra, a inscrição deve incluir:

- a) Identificação exacta e completa do produtor;
- b) Designação correcta do produto, incluindo cor e ano de colheita, quando aplicável;
- c) Indicação da categoria a que concorre, nos termos do N.º 10. CATEGORIAS DE PROVA, do presente Regulamento;
- d) Quando possível, a indicação das variedades e sua percentagem no vinho;
- e) Quantidade disponível para venda correspondente à amostra em causa;
- f) Boletim de análise físico-química actualizado, reportando-se à data da última certificação, devidamente validado pela entidade certificadora no caso dos produtos com direito a DO ou IG ou por um laboratório acreditado, no caso dos vinhos de casta e/ou ano de colheita.

**3.3.** A validação da inscrição implica, obrigatoriamente, o acompanhamento do respectivo boletim de análise físico-química, nos termos da alínea f) do n.º anterior, que deve ser inserido no sistema, acompanhando o acto de inscrição ou enviado por correio electrónico para [ines.teixeira@viniportugal.pt](mailto:ines.teixeira@viniportugal.pt).

**3.4.** A inscrição do produtor, acompanhada dos documentos a que se refere o número **11.**, deve ser realizada electronicamente no seguinte endereço internet [www.concursovinhosdeportugal.pt](http://www.concursovinhosdeportugal.pt).

**3.5.** Por cada vinho a Concurso, o concorrente deve liquidar no ato da inscrição, 75 euros acrescidos de IVA, independentemente do número de vinhos inscritos.

**3.6.** As inscrições realizadas até 31 de Março de 2017 beneficiarão de um desconto de 5 euros por cada vinho a Concurso, desde que naquela data o processo esteja totalmente finalizado, ou seja, com a documentação e amostras entregues e pagamento efectuado.

**3.7.** Após a data de 21 de Abril de 2017 a Organização poderá ainda aceitar inscrições, até ao dia 28 de Abril, estando a inscrição sujeita a uma penalização de 15 euros, sobre o valor base de 75 euros a que se refere o ponto 5 do presente parágrafo.

**3.8.** A inscrição só se torna efectiva após o pagamento integral da mesma, com a entrega dos vinhos no CNEMA, bem como todos os formulários necessários.

**3.9.** Sobre todos os valores mencionados debitados aplica-se IVA à taxa legal em vigor (23%).

**3.10.** O pagamento das inscrições poderá ser efectuado por transferência bancária para o

IBAN: PT50 0033 0000 45326908938 05

ou por cheque endossado à ViniPortugal.

**3.11** As indicações listadas na ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o produtor.

**3.12.** A Organização reserva-se o direito de utilizar os meios à sua disposição, para confirmar a veracidade dos produtos a Concurso, designadamente para garantir que os produtos submetidos a Concurso correspondem aos introduzidos no mercado, sob a mesma marca e rótulo.

#### **4. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO GERAL**

##### **4.1.** Controlo, classificação e armazenamento das amostras

- a) Posteriormente à recepção das amostras é realizado o controlo, catalogação e armazenamento das mesmas. À Organização compete avaliar e corrigir eventuais erros, bem como recusar amostras que não correspondam ao estipulado no presente regulamento.
- b) Após verificação dos documentos de registo e dos correspondentes certificados de análises, as amostras são classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova, tendo em conta as suas características específicas.
- c) A Organização do Concurso assegura que o armazenamento das amostras é efectuado em local adequado, seguro e de acesso controlado, sob condições controladas de temperatura e humidade, de forma a serem garantidas as melhores condições de preservação e confidencialidade.
- d) Em caso de dúvidas ou anomalias que sejam detectadas ao nível da rotulagem, dos documentos ou do produto, do cumprimento das condições de inscrição ou diferenças encontradas, a Organização reserva-se ao direito de cancelar o prémio que possa ter sido atribuído, notificando o interessado e as demais entidades competentes.

##### **4.2.** Organização das sessões de prova

- a) O anonimato é o princípio fundamental do Concurso, sendo todas as provas cegas.
- b) A Organização obriga-se a preservar as características de todos os vinhos inscritos, através de logística ajustada e controlo das condições de armazenamento, conservação e serviço.
- c) Com o objectivo de ser assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, em cada sessão, as respectivas amostras são devidamente preparadas e ordenadas em local

adequado e de acesso estritamente reservado, sendo interdita a entrada na área de preparação de amostras a qualquer elemento estranho à Organização.

d) A Organização obriga-se a garantir que no decurso das sessões de prova, são asseguradas as adequadas condições para o funcionamento da prova, designadamente no que respeita ao local de realização (acesso reservado, luminosidade e temperatura adequadas, etc.) e serviços de apoio.

#### **4.3. Apresentação das amostras nas sessões de prova**

a) Todos os vinhos são provados em séries de aproximadamente 8 amostras.

b) No início de cada sessão de prova, e com vista à aferição dos palatos, deve ser apresentado a todos os jurados um vinho, de categoria similar à dos vinhos constantes das séries preparadas para a prova.

c) Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra apenas é apresentada ao presidente de júri, previamente acondicionada numa manga opaca, sem vedante, contendo apenas e de forma visível o número de código que a identifica.

d) O presidente do júri deve confirmar o código com a listagem da série que lhe foi entregue e só após a sua indicação pode ser servida aos restantes membros do júri.

e) Aos jurados apenas é permitido conhecer o ano de colheita e a categoria em que se insere ou a que respeita o vinho em prova e, no caso dos vinhos varietais de castas tradicionais Portuguesas, a que se refere o ponto nº 2 do Parágrafo “2. PRODUTOS ADMITIDOS”, conhecer a respectiva casta.

f) Nenhum Presidente de Júri poderá provar vinhos cuja elaboração, directa ou indirectamente, tenham sido da sua responsabilidade.

f) Com o objectivo de assegurar séries relativamente homogéneas, a ordenação e distribuição das amostras é feita de acordo com uma ordem racional determinada pela Organização, devendo ser evitada a colocação de vinhos do mesmo estilo e produtor numa mesma mesa de Júri.

## **5. JÚRIS**

**5.1.** Os membros do Júri e respectivos Presidentes são seleccionados pela Organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.

**5.2.** O Director Técnico coordena e apoia os Júris.

**5.3.** Os júris são constituídos por enólogos, escanções, jornalistas, membros das câmaras de provadores das EC ou OC, chefes de cozinha, profissionais da área da comercialização de vinhos ou enófilos, sendo um deles o presidente de júri.

**5.4.** O Júri Regular reunirá nas manhãs dos dias 15, 16 e 17 de Maio, nas instalações do CNEMA, em Santarém.

**5.5.** Cada Júri Regular compreende entre 5 e 7 membros qualificados, dos quais pelo menos 2 serão estrangeiros.

**5.6.** As notas de cada Presidente de júri são contabilizadas na avaliação da amostra, com peso igual às notas atribuídas pelos restantes membros do seu júri.

**5.7.** A pontuação final resultará da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta).

**5.8.** O número total de júris é fixado pela Organização em função do número de amostras apresentadas a Concurso.

**5.9.** O Grande Júri reunirá nas manhãs dos dias 18 e 19 de Maio, nas instalações do IVV, em Lisboa, ou noutra cidade onde venha a ter lugar a cerimónia de entrega de prémios, para avaliar todos os vinhos que obtiveram classificação de Medalha de Ouro e atribuir as Grandes Medalhas de Ouro e seleccionando os Melhores de cada categoria conforme o ponto 7.6.

**5.10.** O Grande Júri é constituído por 6 elementos, todos de elevada reputação internacional, sendo pelo menos 3 estrangeiros e os restantes Portugueses um dos quais, obrigatoriamente, será o Tutor.

## **6. FICHA DE PROVA**

**6.1.** A ficha de prova apresenta-se informaticamente adaptada, em software previamente seleccionado pela Organização.

## **7. PRÉMIOS**

**7.1.** O número de medalhas a atribuir cumpre com o disposto na alínea d) do artigo 17º da Portaria nº 239/2012, de 9 de Agosto.

**7.2.** A soma total das medalhas atribuídas às amostras que receberem os melhores resultados, não pode ultrapassar 25% do número total de vinhos a Concurso.

**7.3.** Aos vinhos que em sede de Júri de Prova, tenham obtido pontuação conforme as abaixo referenciadas, serão atribuídos os seguintes prémios:

a) Vinhos com **90 a 100 pontos e até o máximo de 10% dos vinhos inscritos**, na categoria em causa, atribuição de **MEDALHA de OURO**;

b) Vinhos com **mais de 84 pontos, e até que perfaça um total de 25% dos vinhos medalhados, incluindo Ouro**, atribuição de **MEDALHA de PRATA**;

**7.4.** Os vinhos que tenham obtido na sua pontuação Medalha de Ouro serão submetidos a uma avaliação, a levar a efeito pelo Grande Júri, com vista à atribuição dos Prémios **GRANDE MEDALHA DE OURO** por categoria, até ao limite máximo de 25% daquelas.

**7.5.** A atribuição do Prémio **GRANDE MEDALHA DE OURO** será feita com base na média aritmética das notas atribuídas pelos 6 membros do Grande Júri.

**7.6.** Os vinhos com maior pontuação atribuída pelo Grande Júri serão designados:

**“Melhor Vinho Tinto 2017”;**

**“Melhor Vinho Branco 2017”**

**“O Melhor Varietal Tinto 2017”;**

**“O Melhor Varietal Branco 2017”**

**“Melhor Licoroso”**

**“Melhor Espumante 2017”.**

**7.7.** A atribuição do prémio **“Melhor Vinho 2017”** não incidirá sobre os vinhos Licorosos, podendo ser um vinho de lote, varietal ou espumante.

**7.8** A atribuição do prémio **“Melhor”** só abrange os vinhos que tiveram direito a medalha de Ouro.

## **8. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS**

**8.1.** Aos vinhos que tenham sido classificados com uma medalha, será atribuído um diploma pela Organização do CVdP / Wop Challenge. Este diploma identifica de forma inequívoca a amostra que obteve a medalha.

**8.2.** A Organização disponibilizará aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar no rótulo ou contra-rótulo, em número correspondente ao volume declarado na ficha de inscrição sendo o preço de cada unidade de 0,02 € acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

**8.3.** Nos casos em que os operadores não tenham adquirido os autocolantes a que se refere o número anterior, a referência à medalha atribuída pelo CVdP / WoP Challenge através de publicidade que faça uso da designação e/ou do logo do Concurso Vinhos de Portugal será

efectuada contra o pagamento à Organização do Concurso, pelo titular do vinho, do valor correspondente ao produto do número de litros declarados pelo valor de 0,02 euros/litro.

**8.4.** No caso de não cumprimento do disposto no ponto 8.3. o titular da marca será impedido de inscrever quaisquer outros vinhos, cuja título de propriedade ou uso da marca seja sua, na edição seguinte do Concurso Vinhos de Portugal, sendo este impedimento aplicável a terceiros que em seu nome pretendam inscrever a marca em causa.

## **9. REGRAS GERAIS**

**9.1.** Os resultados do Concurso não são susceptíveis de recurso.

**9.2.** Toda a informação declarada na ficha de inscrição é da inteira responsabilidade dos signatários.

**9.3.** A Organização pode controlar a veracidade das informações contidas na ficha de inscrição, usando os meios legais ao seu dispor.

**9.4.** A participação neste Concurso implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

## **10. CATEGORIAS DE PROVA**

**10.1.** A Organização reserva-se ao direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 8 vinhos, situação que a ocorrer será colmatada com a inclusão dos vinhos em causa na categoria mais próxima.

**10.2.** Cada amostra só pode estar inscrita numa única categoria.

**10.3.** O presente regulamento do CVdP / Wop Challenge dirige-se exclusivamente aos produtores que apresentem vinhos das categorias seguintes:

**a) CATEGORIA A – “DO”, “IG” e VINHO ANO E/OU CASTA**

Branco, Rosado ou Rosés e Tinto, têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1bar a 20°C.

**b) CATEGORIA B – ESPUMANTES “DO”, “IG” e ANO E/OU CASTA**

Branco, Rosado ou Rosés e Tinto, os vinhos devem apresentar, a 20°C, uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> em solução, igual ou superior a 3 bar.

**c) CATEGORIA C – Vinhos Doces e Colheitas Tardias “DO”, “IG” e ANO E/OU CASTA**

Vinhos doces com características organolépticas específicas.

**d) CATEGORIA D – VINHOS FORTIFICADOS “DO” ou “IG”**

Concorrem nesta categoria os vinhos licorosos com teor alcoólico adquirido > 15% e <22% vol.



e) **CATEGORIA E – VINHOS VARIETAIS / ESTREMES**

Concorrem nesta categoria os vinhos de castas tradicionais Portuguesas, constantes da listagem do Anexo 1, devendo os vinhos apresentar uma sobrepressão devida a CO2 inferior a 1 bar a 20°C.

**11. BOLETIM DE INSCRIÇÃO e BOLETIM DE EMPRESA**

[www.concursovinhosdeportugal.pt](http://www.concursovinhosdeportugal.pt)

**Anexo 1 – Lista de castas tradicionais Portuguesas**

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Sinónimo</b>	<b>Cor</b>
PRT53207	Alvarelhão <sup>1</sup>	Brancelho	T
PRT41505	Agronómica <sup>2</sup>		T
PRT50615	Água Santa <sup>2</sup>		T
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta Bastardinha	T
PRT53808	Alicante Bouschet <sup>2</sup>		T
PRT50711	Alicante Branco		B
PRT52313	Almafra		B
PRT54006	Almenhaca		B
PRT52114	Alvadurão		B
PRT54007	Alvar		B
PRT54008	Alvar Roxo		R
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT41209	Alvarelhão Ceitão		T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT40701	Alvarinho Lilás <sup>2</sup>		B
PRT52908	Amaral		T
PRT51003	Amor-Não-Me-Deixes		T
PRT53204	Amostrinha		T
PRT52316	Antão Vaz		B
PRT40404	Assaraky <sup>2</sup>		B
PRT52603	Aragonez <sup>1</sup>	Tinta Roriz, Tempranillo	T
PRT53704	Aramon <sup>1</sup>		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT51412	Arinto do Interior		B
PRT50218	Arinto dos Açores	Terrantez da Terceira	B
PRT54009	Arinto Roxo		R
PRT52104	Arjunção		T
PRT40404	Assaraky		B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52606	Baga		T
PRT52407	Barcelo		B
PRT41302	Barreto		T
PRT52803	Bastardo <sup>1</sup>	Graciosa	T

PRT51117	<b>Bastardo Branco</b>		B
PRT41708	<b>Bastardo Roxo<sup>1</sup></b>		R
PRT52507	<b>Batoca</b>	<b>Alvaraça</b>	B
PRT51808	<b>Beba</b>		B
PRT52016	<b>Bical</b>	<b>Borrado das Moscas</b>	B
PRT54010	<b>Boal Barreiro</b>		B
PRT52116	<b>Boal Branco</b>		B
PRT52017	<b>Boal Espinho</b>		B
PRT41601	<b>Bonvedro</b>		T
PRT52807	<b>Borraçal</b>		T
PRT50314	<b>Branca de Anadia<sup>2</sup></b>		B
PRT41107	<b>Branco Desconhecido</b>		B
PRT51216	<b>Branco Especial</b>		B
PRT41105	<b>Branco Gouvães</b>	<b>Alvarelhão Branco</b>	B
PRT51018	<b>Branco Guimarães</b>		B
PRT54011	<b>Branco João</b>		B
PRT40502	<b>Branco Valente</b>		B
PRT52117	<b>Branda</b>		B
PRT41202	<b>Branjo</b>		T
PRT53103	<b>Cabinda<sup>2</sup></b>		T
PRT54012	<b>Cainho</b>		B
PRT54013	<b>Calrão</b>		T
PRT52402	<b>Camarate</b>		T
PRT41806	<b>Campanário<sup>2</sup></b>		T
PRT50914	<b>Caracol</b>		B
PRT51016	<b>Caramela</b>		B
PRT52605	<b>Carrasquenho</b>		B
PRT51816	<b>Carrega Branco</b>		B
PRT52902	<b>Carrega Burros</b>		T
PRT51517	<b>Cascal</b>		B
PRT50901	<b>Casculho</b>		T
PRT40702	<b>Castália<sup>2</sup></b>		B
PRT51002	<b>Castelã</b>		T
PRT53106	<b>Castelão</b>	<b>João de Santarém ou Periquita</b>	T
PRT52615	<b>Castelão Branco<sup>2</sup></b>		B
PRT52706	<b>Castelino</b>		T
PRT50309	<b>Castelo Branco</b>		B

PRT41303	Casteloa		T
PRT52410	Cerceal Branco		B
PRT52412	Cercial	Cercial da Bairrada	B
PRT53609	Chasselas <sup>1</sup>		B
PRT40608	Chasselas Cioutat <sup>1</sup>	Chasselas Salsa	B
PRT53607	Chasselas Roxo <sup>1</sup>		R
PRT54014	Chasselas Sabor <sup>1</sup>		B
PRT51308	Cidadelhe		T
PRT51404	Cidreiro		T
PRT51317	Códega do Larinho		B
PRT50201	Complexa <sup>2</sup>		T
PRT50902	Concieira		T
PRT51304	Coração de Galo		T
PRT40708	Cornichon <sup>1</sup>		B
PRT52004	Cornifesto <sup>1</sup>		T
PRT51405	Corropio		T
PRT54015	Corval		B
PRT51207	Corvo		T
PRT54016	Crato Espanhol		B
PRT51209	Dedo de Dama		B
PRT41707	Deliciosa <sup>2</sup>		T
PRT52513	Diagalves		B
PRT50904	Doçal		T
PRT50905	Doce		T
PRT51609	Dona Joaquina		B
PRT52307	Donzelinho Branco		B
PRT41709	Donzelinho Roxo		R
PRT52306	Donzelinho Tinto		T
PRT51411	Dorinto	Arinto do Douro	B
PRT51410	Douradinha		B
PRT52207	Encruzado		B
PRT51008	Engomada		T
PRT54017	Esgana Cão Tinto		T
PRT41103	Esganinho		B
PRT50915	Esganoso		B
PRT52904	Espadeiro		T
PRT51604	Espadeiro Mole		T

PRT51017	<b>Estreito Macio</b>		B
PRT41502	<b>Fepiro<sup>2</sup></b>		T
PRT52810	<b>Fernão Pires</b>	<b>Maria Gomes</b>	B
PRT52815	<b>Fernão Pires Rosado</b>		R
PRT50104	<b>Ferral</b>		T
PRT52709	<b>Folgasão<sup>1</sup></b>	<b>Terrantez</b>	B
PRT52708	<b>Folgasão Roxo</b>		R
PRT51514	<b>Folha de Figueira</b>	<b>Dona Branca</b>	B
PRT52314	<b>Fonte Cal</b>		B
PRT41203	<b>Galego</b>		T
PRT52913	<b>Galego Dourado</b>		B
PRT54018	<b>Galego Rosado</b>		R
PRT40808	<b>Generosa<sup>2</sup></b>		B
PRT50802	<b>Gonçalo Pires</b>		T
PRT52112	<b>Gouveio</b>		B
PRT50617	<b>Gouveio Estimado</b>		B
PRT41305	<b>Gouveio Preto</b>		T
PRT50616	<b>Gouveio Real</b>		B
PRT41702	<b>Gouveio Roxo</b>		R
PRT50804	<b>Grand Noir<sup>1</sup></b>		T
PRT51602	<b>Grangeal</b>		T
PRT40606	<b>Granho</b>		B
PRT52503	<b>Jaen<sup>1</sup></b>	<b>Mencia</b>	T
PRT52515	<b>Jampal</b>		B
PRT41204	<b>Labrusco</b>		T
PRT50611	<b>Lameiro</b>		B
PRT51113	<b>Larião</b>		B
PRT54019	<b>Leira</b>		B
PRT41605	<b>Listrão<sup>1</sup></b>		R
PRT52213	<b>Loureiro</b>		B
PRT50708	<b>Lourela</b>		T
PRT41503	<b>Lusitano<sup>2</sup></b>		T
PRT51115	<b>Luzidio</b>		B
PRT50608	<b>Malandra</b>		T
PRT53308	<b>Malvarisco</b>		T
PRT52714	<b>Malvasia</b>		B
PRT40603	<b>Malvasia Babosa</b>		B

PRT51009	<b>Malvasia Bianca</b>		B
PRT50912	<b>Malvasia Branca</b>		B
PRT51212	<b>Malvasia Cabral</b>		R
PRT50911	<b>Malvasia Cândida<sup>1</sup></b>		B
PRT50810	<b>Malvasia Cândida Roxa<sup>1</sup></b>		R
PRT40604	<b>Malvasia de São Jorge</b>	<b>Malvasia, Malvazia</b>	B
PRT52512	<b>Malvasia Fina</b>	<b>Boal, Bual</b>	B
PRT52612	<b>Malvasia Fina Roxa</b>		R
PRT41304	<b>Malvasia Parda</b>	<b>Farinheira</b>	B
PRT53205	<b>Malvasia Preta</b>		T
PRT41703	<b>Malvasia Preta Roxa</b>	<b>Pinheira Roxa</b>	R
PRT53013	<b>Malvasia Rei<sup>1</sup></b>		B
PRT54020	<b>Malvasia Romana</b>		B
PRT54021	<b>Malvia</b>		B
PRT40704	<b>Malvoeira</b>		B
PRT51413	<b>Manteúdo<sup>1</sup></b>		B
PRT41603	<b>Manteúdo Preto</b>		T
PRT53312	<b>Marquinhas<sup>2</sup></b>		B
PRT52002	<b>Marufo<sup>1</sup></b>	<b>Mourisco Roxo</b>	T
PRT41205	<b>Melhorio</b>		T
PRT41309	<b>Melra</b>		T
PRT41607	<b>Mindelo<sup>2</sup></b>		T
PRT51804	<b>Monvedro</b>		T
PRT52301	<b>Moreto</b>		T
PRT41508	<b>Moscargo<sup>2</sup></b>		T
PRT52915	<b>Moscatel Galego Branco<sup>1</sup></b>	<b>Muscat à Petits Grains</b>	B
PRT41301	<b>Moscatel Galego Tinto</b>		T
PRT54005	<b>Moscatel Galego Roxo<sup>1</sup></b>	<b>Moscatel Roxo</b>	R
PRT40705	<b>Moscatel Graúdo<sup>1</sup></b>	<b>Moscatel-de-Setúbal</b>	B
PRT53015	<b>Moscatel Nunes</b>		B
PRT51701	<b>Mourisco</b>		T
PRT50916	<b>Mourisco Branco<sup>1</sup></b>		B
PRT51402	<b>Mourisco de Semente</b>		T
PRT41306	<b>Mourisco de Trevões</b>		T
PRT53407	<b>Mulata<sup>2</sup></b>		T
PRT40703	<b>Naia<sup>2</sup></b>		B
PRT52202	<b>Negra Mole<sup>1</sup></b>		T

PRT52005	Nevoeira		T
PRT50806	Padeiro		T
PRT52702	Parreira Matias		T
PRT52006	Patorra		T
PRT41002	Pé Comprido		B
PRT52105	Pedral		T
PRT54022	Perigó		B
PRT54023	Pero Pinhão		T
PRT51617	Perrum <sup>1</sup>		B
PRT54025	Pexem		T
PRT51007	Pical	Piquepoul Noir	T
PRT51606	Pilongo		T
PRT51217	Pintosa		B
PRT50605	Português Azul	Blauer Portugieser	T
PRT51715	Praça		B
PRT52705	Preto Cardana		T
PRT51803	Preto Martinho		T
PRT53102	Primavera <sup>2</sup>		T
PRT40501	Promissão		B
PRT52014	Rabigato <sup>1</sup>		B
PRT51613	Rabigato Franco		B
PRT50917	Rabigato Moreno		B
PRT52903	Rabo de Anho		T
PRT54026	Rabo de Lobo		T
PRT52011	Rabo de Ovelha		B
PRT52203	Ramisco		T
PRT52309	Ratinho		B
PRT51103	Ricoca		T
PRT40809	Rio Grande <sup>2</sup>		B
PRT53806	Roal		R
PRT51708	Rodo		T
PRT50707	Roseira		T
PRT51314	Roupeiro Branco		B
PRT41705	Roxo Flor		R
PRT50918	Roxo Rei		R
PRT52106	Rufete <sup>1</sup>	Tinta Pinheira	T
PRT51516	Samarrinho <sup>1</sup>	Budelho	B

PRT52304	Santareno		T
PRT54027	Santoal	Boal de Santarém	B
PRT51611	São Mamede		B
PRT51316	Sarigo <sup>1</sup>		B
PRT40403	Seara Nova <sup>2</sup>		B
PRT40505	Sercial	Esgana Cão	B
PRT51011	Sercialinho <sup>2</sup>		B
PRT51403	Sevilhão		T
PRT51901	Sezão		T
PRT51914	Síria <sup>1</sup>	Roupeiro, Códega	B
PRT52910	Tália <sup>1</sup>	Ugni Blanc, Trebbiano Toscano	B
PRT51910	Tamarez	Molinha	B
PRT52210	Terrantez		B
PRT50216	Terrantez do Pico		B
PRT54029	Tinta		T
PRT50703	Tinta Aguiar		T
PRT40609	Tinta Aurélio		T
PRT52905	Tinta Barroca		T
PRT51905	Tinta Caiada <sup>1</sup>	Pau Ferro, Tinta Lameira	T
PRT52201	Tinta Carvalha		T
PRT52101	Tinta da Barca		T
PRT41504	Tinta de Alcobaça <sup>2</sup>	Alcoa	T
PRT51108	Tinta de Lisboa	Bastardo Tinto	T
PRT50706	Tinta Fontes		T
PRT52502	Tinta Francisca		T
PRT50607	Tinta Gorda <sup>1</sup>		T
PRT52906	Tinta Grossa	Carrega Tinto	T
PRT50602	Tinta Martins		T
PRT50604	Tinta Mesquita		T
PRT51906	Tinta Miúda <sup>1</sup>		T
PRT51202	Tinta Negra <sup>1</sup>	Molar, Saborinho	T
PRT51208	Tinta Penajoia		T
PRT50907	Tinta Pereira		T
PRT50807	Tinta Pomar		T
PRT51307	Tinta Tabuaço		T
PRT52505	Tintem <sup>2</sup>		T
PRT51205	Tintinha		T



PRT53307	<b>Tinto Cão</b>		T
PRT52506	<b>Tinto Pegões<sup>2</sup></b>		T
PRT54030	<b>Tinto Sem Nome</b>		T
PRT50705	<b>Touriga Fêmea</b>		T
PRT52205	<b>Touriga Franca</b>		T
PRT52206	<b>Touriga Nacional</b>		T
PRT41206	<b>Transânchora</b>		T
PRT52710	<b>Trajadura<sup>1</sup></b>	Treixadura	B
PRT50909	<b>Trigueira</b>		R
PRT53006	<b>Trincadeira</b>	<b>Tinta Amarela, Trincadeira Preta</b>	T
PRT51012	<b>Trincadeira Branca</b>		B
PRT52216	<b>Trincadeira das Pratas</b>		B
PRT41509	<b>Triunfo<sup>2</sup></b>		T
PRT51415	<b>Uva Cão</b>		B
PRT51211	<b>Uva Cavaco</b>		B
PRT53206	<b>Valbom<sup>2</sup></b>		T
PRT51608	<b>Valdosa</b>		T
PRT54031	<b>Valveirinho</b>		B
PRT50808	<b>Varejoa</b>		T
PRT52111	<b>Vencedor</b>		B
PRT50317	<b>Verdelho</b>		B
PRT51513	<b>Verdelho Roxo</b>		R
PRT51806	<b>Verdelho Tinto</b>		T
PRT54032	<b>Verdial Branco</b>		B
PRT41208	<b>Verdial Tinto</b>		T
PRT51902	<b>Vinhão</b>	<b>Sousão</b>	T
PRT52715	<b>Viosinho</b>		B
PRT52614	<b>Vital</b>		B
PRT54033	<b>Xara</b>		T
PRT54028	<b>Zé do Telheiro</b>		T

<sup>1</sup>Castas com dupla nacionalidade (tradicionais)

<sup>2</sup>Castas híbridas