

Decreto-Lei n.º. 10/92.

de 3 de Fevereiro

Estatutos da Região Demarcada

Capítulo I

Da Região Demarcada dos Vinhos Verdes

Artigo 1º

Delimitação da Região Produtora

A área da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, conforme representação cartográfica constante do anexo 1, compreende os municípios de Melgaço, Monção, Caminha, Paredes de Coura, Valença, Vila Nova de Cerveira, Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Viana do Castelo, Amares, Barcelos, Braga, Esposende, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Santo Tirso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão, Vila Verde, Terras de Bouro, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto, Ribeira de Pena, Gondomar, Maia, Matosinhos, Póvoa de Varzim, Valongo, Vila do Conde, Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Amarante, Marco de Canaveses, Baião e Cinfães, do município de Resende as freguesias de Anreade, Cárquere, Feirão, Felgueiras, Freigil, Miomães, Ovadas, Panchorra, Paus, Resende, São Cipriano, São João de Fontoura, São Martinho de Mouros e São Romão de Aregos, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e do município de Oliveira de Azeméis a freguesia de Ossela.

Artigo 2º

Solos

As vinhas que se destinam à produção dos vinhos e aguardentes com direito às denominações de origem «vinho verde», «aguardente de vinho verde» e «bagaceira de vinho verde», devem ser instaladas em solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos) ou metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos areno-pelíticos, bem como em regossolos no litoral da Região ou litossolos quando na sua fronteira interior.

Artigo 3º

Castas

As castas recomendadas e autorizadas, destinadas à produção de vinhos e aguardentes para a Região Demarcada dos Vinhos Verdes, são as previstas no anexo II.

Capítulo II

Da denominação de origem «vinho verde»

Artigo 4º

Denominações protegidas

1- É confirmada como denominação de origem controlada (DOC) a denominação «vinho verde», a qual só poderá ser usada para a identificação dos vinhos brancos e tintos produzidos na Região Demarcada, que a tradição consagrou e que satisfaçam as exigências estabelecidos neste diploma e demais legislação aplicável, integrando-se na categoria dos vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD).

2 - E igualmente confirmada a protecção à designação «vinho verde Alvarinho» utilizada para os vinhos brancos da sub-região de Monção e aí vinificados, provenientes exclusivamente de uvas de casta Alvarinho e que apresentem as características especificados no presente Estatuto.

3 - São protegidas as denominações das sub-regiões referidas no artigo 5.º, as quais podem ser utilizadas em complemento da denominação de origem «vinho verde» quando os respectivos vinhos forem obtidos com a utilização exclusiva de uvas produzidas e vinificadas naquelas áreas, a partir de castas recomendadas e autorizadas, fiquem sujeitos a conta corrente específica e apresentem as características químicas e organolépticas a definir por regulamento interno da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV).

4 - Por despacho normativo do Ministro da tutela, sob proposta da CVRVV e parecer favorável do IVV, podem ser autorizados, como designação complementar da denominação de origem, topónimos abrangidos pela Região Demarcada que sejam característicos da área considerada.

5 - Fica proibida a utilização em outros produtos vínicos de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os protegidos neste Estatuto, induzirem a confusão do consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo», ou outros análogos.

Artigo 5º

Sub-regiões produtoras

Na área de produção de vinhos com direito à denominação de origem controlada «vinho verde», são reconhecidas as seguintes sub-regiões:

1. Sub-Região de Monção, integrando os municípios de Melgaço e Monção;
2. Sub-Região de Lima, integrando os municípios de Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Ponte de Lima e Viana do Castelo;
3. Sub-Região de Braga, integrando os municípios de Amares, Barcelos, Braga, Esposende, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Santo Tirso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão e Vila Verde;
4. Sub-Região de Basto, integrando os municípios de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
5. Sub-Região de Penafiel, integrando os municípios de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes e Penafiel;
6. Sub-Região de Amarante, integrando os municípios de Amarante e Marco de Canaveses.

Artigo 6º

Castas

1 - Só podem usar a denominação de origem «vinho verde» os vinhos brancos e tintos provenientes das castas referidas no anexo II.

2 - As denominações sub-regionais e topónimos só podem ser auferidas por vinhos brancos e tintos provenientes das castas recomendadas e autorizadas definidas no anexo III e na condição de o povoamento destas respeitar a percentagem mínima de 75% no caso das castas recomendadas e a máxima de 25% no caso das castas autorizadas.

Artigo 7º

Cultura da vinha

1 - As práticas culturais autorizadas são as tradicionais ou as recomendadas pela CVRVV, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

2 - As vinhas serão contínuas ou em bordadura, em forma média ou alta, conduzidos em cordões com diversas unidades de frutificação, sendo a poda longa e assentando em vara e talão.

3 - A rega da vinha só poderá ser efectuada mediante autorização prévia do IVV, sob proposta da CVRVV, cabendo a esta entidade velar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

Artigo 8º

Inscrição de vinhas produtoras

1 - As vinhas produtoras de vinho verde devem ser inscritas na CVRVV, que verificará se satisfazem os necessários requisitos e elaborará o cadastro das mesmas, efectuando no decurso do ano as verificações que entender necessárias.

2 - Sempre que se verifiquem alterações na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, será este facto comunicado à CVRVV pelos respectivos viticultores, sem o que os seus vinhos deixarão de ter direito à denominação de origem.

Artigo 9º

Vinificação

1 - O vinho verde será elaborado dentro da Região, em adegas inscritas na CVRVV, nas condições previstas no artigo 12.º do presente Estatuto.

2 - O teor alcoólico em volume natural mínimo dos mostos a utilizar na vinificação será de 8 %, sem prejuízo do que vier a ser fixado pela regulamentação comunitária aplicável, podendo a CVRVV estabelecer condições mais restritivas em relação a este valor para determinadas castas ou sub-regiões.

3 - Só é permitida a elaboração de vinho verde branco e tinto, respectivamente, com uvas brancas e tintas, devendo ser seguidos os métodos e práticas de vinificação mais adequados à obtenção de vinhos de qualidade.

4 - Sem prejuízo do disposto no artigo 35.º do Regulamento (CEE) do Conselho n.º 822/87, de 16 de Março, o rendimento em mosto que resulte da separação dos bagaços não deverá ser superior 75 l por 100 kg de uvas utilizadas, não podendo as fracções de mosto obtidas por pressões excessivas ser destinadas à elaboração de vinho verde.

5 - Quando as condições climáticas o justificarem, poderão ser autorizadas pelo IVV sob proposta da CVRVV, as práticas enológicas que a seguir se referem:

a) Aumento do teor alcoólico natural, dentro dos limites e condições estabelecidos pela legislação comunitária, através da adição de mosto de uvas concentrado e ou mosto de uvas concentrado rectificado; no caso de utilização de mosto concentrado, este deve ser oriundo da área delimitada ou casta respectiva;

b) Concentração parcial pelo frio;

c) Desacidificação até ao limite máximo de 1 g/litro expresso em ácido tartárico.

6 - A edulcoração só poderá ser efectuada com mostro de uvas ou mostro de uvas concentrado oriundos de casta ou área delimitada respectiva, ou ainda com mostro de uvas concentrado e rectificado.

7 - As práticas enológicas referidas nos nos 5 e 6 são adaptadas de acordo com a regulamentação comunitária aplicável e com regulamento interno da CVRVV.

Artigo 10º

Rendimento

1 - O rendimento de base por hectare das vinhas destinadas à produção de vinho verde é fixado em 80 hl.

2 - Para os vinhos da casta Alvarinho da sub-região de Monção o rendimento base é de 60 hl por hectare.

3 - O IVV fixará anualmente, sob proposta da CVRVV, o rendimento máximo por hectare, que não poderá exceder em 25% o rendimento base.

4 - Caso seja excedido o rendimento indicado no número anterior, o destino dos vinhos em excesso será definido por portaria do Ministro da Agricultura.

Artigo 11º

Características químicas e organolépticas

1 - O vinho verde, branco ou tinto, deve apresentar as seguintes características, sem prejuízo do que vier a ser definido na regulamentação comunitária aplicável à Região:

1. Teor alcoólico total, a 20°C, igual ou superior a 8,5 % em volume para os vinhos brancos que não tenham sido objecto de enriquecimento, sendo de 9% para os restantes casos;

2. Teor alcoólico total, a 20°C, dos vinhos apresentados ao consumo - igual ou inferior a 11,5% em volume;

3. Acidez fixa, expressa em ácido tartárico - igual ou superior a 6 g/litro, podendo, todavia, a CVRVV permitir, nos casos a definir em regulamento interno, que a acidez fixa mínima seja de 4,5 g/litro

4. Anidrido sulfuroso total máximo dos vinhos apresentados ao consumo, em vinhos tintos com açúcar inferior a 5 g/litro - 160 mg/litro, e em vinhos tintos com açúcar igual ou superior a 5 g/litro - 210 mg/litro;

5. Anidrido sulfuroso total máximo dos vinhos apresentados ao consumo em vinhos brancos com açúcar inferior a 5 g/litro - 210 mg/litro, e em vinhos brancos com açúcar igual ou superior a 5 g/litro - 300 mg/litro.

2 - Para os vinhos da Sub-Região de Monção da casta Alvarinho são ainda de considerar:

1. Teor alcoólico natural mínimo (20°C) - igual ou superior a 10 %, em volume;

2. Teor alcoólico adquirido (a 20°C) - igual ou superior a 11,5% em volume;

3. Teor alcoólico total (a 20°C) - igual ou inferior a 13 % em volume;

4. Acidez fixa, expressa em ácido tartárico - igual ou superior a 4,5 g/litro.

3- Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos que, quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, venham a ser definidos em regulamento interno da CVRVV.

Artigo 12º

Instalações de vinificação, armazenamento e pré-embalagem

As instalações destinadas à vinificação, ao armazenamento a granel e à pré-embalagem dos vinhos com direito à denominação de origem «vinho verde» são exclusivas dos produtos vínicos sujeitos ao controlo e fiscalização da CVRVV e devem ser submetidas à prévia aprovação desta Comissão, à excepção das instalações de armazenagem e pré-embalagem que funcionem ao abrigo de autorizações concedidas antes da entrada em vigor deste diploma.

Artigo 13º

Inscrição de comerciantes e instalações

Sem prejuízo de outras exigências do âmbito geral, todas as pessoas que se dediquem à comercialização dos vinhos

abrangidos por este Estatuto, excluída a distribuição dos produtos engarrafados e a venda a retalho, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respectivas instalações, na CVRVV, em registo apropriado.

Artigo 14º

Circulação e comercialização

1 - O vinho verde só pode ser posto em circulação e ser comercializado desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação de origem, seja acompanhado da necessária documentação oficial de que conste essa mesma denominação e estejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas por diploma legal ou regulamento interno da CVRVV.

2 - O vinho verde só poderá ser comercializado após a sua certificação pela CVRVV, devidamente documentada através do selo de origem, no caso do produto pré-embalado, ou do respectivo documento de acompanhamento, no caso do produto a granel.

Artigo 15º

Rotulagem

1 - Os projectos de rótulos a utilizar deverão ser submetidos a apreciação prévia da CVRVV, que deverá fazer cumprir a regulamentação comunitária e interna sobre rotulagem.

2 - Pode ser utilizado no rótulo o nome de uma ou duas castas recomendadas nos termos do anexo III para a produção de vinho verde na condição de o vinho ser exclusivamente proveniente de uvas da casta ou castas indicados, com excepção dos produtos de edulcoração, e apresentar características organolépticas típicas.

3 - Poderá, ainda, ser indicado o nome de uma só casta recomendada associado à expressão «casta predominante» se, pelo menos, 85% do vinho for proveniente de uvas dessa casta, deduzidos os produtos de edulcoração, e esta for determinante para as suas características.

4 - Os designativos de qualidade adiante indicados podem ser utilizados nas condições seguintes:

1. «Escolha», quando o produto tiver qualidade destacada, for proveniente de castas recomendadas, constar de uma conta corrente específica e for engarrafado em garrafas cujo tipo

seja aprovado pela CVRVV, com capacidade não superior a 75 cl, rotulada, rolhada e capsulada nos moldes tradicionais;

2. «Superior», quando o produto tiver qualidade destacada, um grau alcoólico superior, pelo menos em 1º, ao limite mínimo legalmente fixado, for proveniente de castas recomendadas, constar de uma conta corrente específica e for engarrafado em garrafas cujo tipo seja aprovado pela CVRVV, com capacidade não superior a 75 cl, rotulada, rolhada e capsulada nos moldes tradicionais;

3. «Colheita seleccionada», quando o produto tiver qualidade destacada, um grau alcoólico superior, pelo menos em 1º, ao limite mínimo legalmente fixado, for proveniente de castas recomendadas, constar de uma conta corrente específica e for engarrafado em garrafas cujo tipo seja aprovado pela CVRVV, com capacidade não superior a 75 cl, no qual seja referido o respectivo ano de colheita, rotulada, rolhada e capsulada nos moldes tradicionais.

Capítulo III

Das denominações de origem controlada «aguardente vínica da Região dos Vinhos Verdes» e «bagaceira da Região dos Vinhos Verdes»

Artigo 16º

Denominações protegidas

1 - São confirmadas as denominações de origem «aguardente vínica da Região dos Vinhos Verdes» e «bagaceira da Região dos Vinhos Verdes», que só poderá ser usada para a identificação de aguardentes vínicas e bagaceiras produzidas na Região Demarcada e que satisfaçam as exigências estabelecidas neste diploma e demais legislação aplicável.

2- É aplicável à aguardente vínica da Região dos Vinhos Verdes e bagaceira da Região dos Vinhos Verdes, com as devidas adaptações, o disposto nos n.ºs 2, 3, 4 e 5 do artigo 4º

3 - São reconhecidas as designações «aguardente da Região dos Vinhos Verdes Alvarinho» e «bagaceira da Região dos Vinhos Verdes Alvarinho » provenientes exclusivamente de uvas da casta Alvarinho, ficando sujeitas a conta corrente específica e apresentando as características químicas e organolépticas próprias..

Artigo 17º

Sub-regiões produtoras

A área de produção de aguardentes vínicas e bagaceiras abrangidas por estas denominações de origem abrange toda a referida no artigo 1º, nela se reconhecendo as sub-regiões produtoras referidas no artigo 5º.

Artigo 18º

Castas

As uvas que se destinam à produção de aguardente vinica da Região dos Vinhos Verdes ou bagaceira da Região dos Vinhos Verdes são as das castas referidas no artigo 3º, aplicando-se, com as devidas adaptações, o disposto no n.º 2 do artigo 6.º

Artigo 19º

Conservação e destilação

1- Os vinhos destinados a aguardente vínica da Região dos Vinhos Verdes devem ser adequadamente conservados e a sua destilação não deve ser efectuada para além do mês de Março imediato à vinificação.

2 - Os bagaços destinados a bagaceira da Região dos Vinhos Verdes devem ser de modo a permitir a obtenção de produtos em tudo semelhantes à destilação de bagaços frescos e não devem ser destilados para além do mês de Janeiro imediato à colheita.

3 - O equipamento e os processos utilizados na destilação devem ser os mais adequados à obtenção de produtos destinados a produzir aguardentes vínicas ou bagaceiras apresentando as suas características tradicionais.

Artigo 20º

Características químicas e organolépticas

1 - A aguardente vínica da Região dos Vinhos Verdes e a bagaceira da Região dos Vinhos Verdes devem apresentar as características definidas na lei, sem prejuízo do que vier a ser determinado especificamente para estas e do disposto no número seguinte.

2 - A bagaceira da Região dos Vinhos Verdes deve ter um teor alcoólico igual ou superior a 40% vol.

3 - Do ponto de vista organoléptico as aguardentes vínicas e bagaceiras com direito à denominação de origem devem satisfazer os requisitos que, quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, venham a ser definidos em regulamento interno da CVRVV.

Artigo 21º

Instalações de destilação, armazenamento e embalagem

A destilação, armazenamento e pré-embalagem da aguardente vínica da Região dos Vinhos Verdes e da bagaceira da Região dos Vinhos Verdes serão distintos dos de outros produtos e feitos em instalações exclusivas dos produtos da Região, ficando sujeitos à prévia aprovação da CVRVV, à excepção das instalações de destilação, armazenamento e pré-embalagem que funcionam ao abrigo de autorizações concedidas antes da entrada em vigor deste diploma.

Artigo 22º

Inscrição de destiladores, comerciantes e respectivas instalações

Sem prejuízo de outras exigências de âmbito geral, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à produção e à comercialização de aguardente ou bagaceira da Região dos Vinhos Verdes, excluídas a distribuição e a venda a retalho de produtos engarrafados, são obrigados a fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações, na CVRVV, em registo apropriado.

Artigo 23º

Circulação e comercialização

1- As aguardentes vínicas da Região dos Vinhos Verdes e bagaceiras da Região dos Vinhos Verdes só podem ser postas em circulação e ser comercializadas desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação de origem, sejam acompanhadas da necessária documentação oficial de que conste essa mesma denominação e estejam cumpridas as restantes exigências estabelecidos por lei ou regulamento interno da CVRVV.

2 - As aguardentes vínicas e bagaceiras aqui previstas só podem ser comercializadas após a sua certificação na CVRVV, devidamente documentada através do selo de origem, no caso do produto pré-embalado, ou do respectivo documento de acompanhamento, no caso do produto a granel.

Artigo 24º

Rotulagem

1 - Os projectos de rótulos a utilizar deverão ser submetidos à apreciação prévia da CVRVV, que deverá fazer cumprir a regulamentação comunitária e interna sobre rotulagem.

2 - Os designativos complementares são os legalmente permitidos, com as especificidades constantes de regulamento interno.

Capítulo IV

Disposição final

Artigo 25º

Fiscalização

Cabe à CVRVV proceder à colheita de amostras em armazem ou instalações de vinificação e selagem dos produtos, sempre que tal se mostrar adequado, bem como realizar as vistorias que entenda necessárias, podendo ainda ter acesso a toda a documentação que permita verificar a obediência aos preceitos comunitários e nacionais relativos aos produtos vinicos da região que tenham direito às denominações de origem a que se refere o presente diploma.

Anexo I

Região Demarcada dos Vinhos Verdes

Anexo II

Castas recomendadas e autorizadas para a Região Demarcada dos Vinhos Verdes

1 - Castas recomendadas:

1.1 - Brancas -- Alvarinho, Azal-Branco, Avesso, Batoca, Loureiro, Pedernã e Trajadura;

1.2 - Tintas -- Azal-Tinto, Borraçal, Brancelho, Espadeiro, Padeiro-de-Basto, Pedral, Rabo-de-Ovelha e Vinhão.

2 - Castas autorizadas:

2.1 - Brancas -- Branco-Escola, Caínho, Cascal, Douradinha, Esgana-Cão, Esganinho, Esganoso, Esganoso-do-Lima, Fernão-Pires, Folgosão, Formosa, Godelho, Lameiro, Malvasia-Fina, Malvasia-Rei, Rabigato, São-Mamede e Semilão;

2.2 - Tintas -- Amaral, Alicante-Bouschet, Doçal, Doce, Espadeiro-Mole, Labrusco, Mourisco, Pical, Poeirinha, Sousão, Grand-Noir-de-la-Calmette, Tinta-Amarela, Verdeal e Verdelho.

Anexo III

Sub-Região	Município	Vinhos brancos	Vinhos tintos
Recomendadas	Autorizadas	Recomendadas	Autorizadas

Monção	Melgaço		
--------	---------	--	--

Monção	Alvarinho		
--------	-----------	--	--

Loureiro			
----------	--	--	--

Trajadura	Fernão Pires		
-----------	--------------	--	--

Godelho			
---------	--	--	--

Pedernã	Borraçal		
---------	----------	--	--

Brancelho			
-----------	--	--	--

Pedral			
--------	--	--	--

Vinhão	Doçal		
--------	-------	--	--

Espadeiro-Mole			
----------------	--	--	--

Pical			
-------	--	--	--

Poeirinha			
-----------	--	--	--

Tinta-Amarela			
---------------	--	--	--

Verdelho			
----------	--	--	--

- Caminha			
-----------	--	--	--

Valença			
---------	--	--	--

Vila Nova de Cerveira	Loureiro		
-----------------------	----------	--	--

Trajadura	Alvarinho		
-----------	-----------	--	--

Fernão Pires			
--------------	--	--	--

Godelho			
---------	--	--	--

Pedernã			
---------	--	--	--

Paredes de Coura	Loureiro		
------------------	----------	--	--

Pedernã			
---------	--	--	--

Trajadura	Alvarinho		
-----------	-----------	--	--

Azal-Branco			
-------------	--	--	--

Branco-Escola			
---------------	--	--	--

Caínho			
--------	--	--	--

Esganoso-do-Lima			
------------------	--	--	--

Lameiro			
---------	--	--	--

São-Mamede	Borraçal		
------------	----------	--	--

Espadeiro			
-----------	--	--	--

Vinhão	Azal-Tinto		
--------	------------	--	--

Doçal			
-------	--	--	--

Doce			
------	--	--	--

Espadeiro-Mole			
----------------	--	--	--

Pedral			
--------	--	--	--

Verdelho			
----------	--	--	--

Lima	Viana do Castelo		
------	------------------	--	--

Ponte de Lima			
---------------	--	--	--

Ponte da Barca			
----------------	--	--	--

Arcos de Valdevez			
-------------------	--	--	--

Braga	Esposende		
-------	-----------	--	--

Barcelos
Vila Nova de Famalicão
Braga
Vila Verde
Amares
Vieira do Minho
Póvoa de Lanhoso
Fafe
Guimarães
Santo Tirso Loureiro
Pedernã
Trajadura Azal-Branco
Batoca
Branco-Escola
Douradinha
Fernão-Pires
Malvasia-Rei
Semilão Amaral
Azal-Tinto
Doçal
Doce
Espadeiro-Mole
Mourisco
Padeiro-de-Basto
Rabo-de-Ovelha
Verdelho
- Terras do Bouro
Basto Cabeceiras de Basto
Celorico de Basto
Modim de Basto
Ribeira de Pena Azal-Branco
Batoca
Pedernã Loureiro
Rabigato
Trajadura Borraçal
Espadeiro
Padeiro-Basto
Rabo-de-Ovelha
Vinhão Alicante-Bouschet
Azal-Tinto
Gran-Noir-de-] [-la-Calmette
Sousão
Touriga-Nacional
Verdeal
- Matosinhos
Gondomar
Maia
Valongo

Vila do Conde
Póvoa de Varzim Loureiro
Pedernã
Trajadura Avesso
Batoca
Cascal
Douradinha
Esganoso
Fernão-Pires
Malvasia-Rei
Rabigato
Semilão Borraçal
Espadeiro
Vinhão Amaral
Azal-Tinto
Padeiro-de-Basto
Verdelho
Penafiel Paços de Ferreira
Paredes
Lousada
Felgueiras
Penafiel Azal-Branco
Loureiro
Pedernã
Trajadura
Amarante Amarante
Marco de Canaveses Azal-Branco
Pedernã Avesso
Loureiro
Rabigato
Trajadura Borraçal
Espadeiro
Vinhão Amaral
Azal-Tinto
Padeiro-de-Basto
Pedral
Rabo-de-Ovelha
Sousão
Touriga-Nacional
- Baião
Resende (excepto Barro)
Cinfães Azal-Branco
Avesso
Pedernã Batoca
Esganoso
Loureiro
Rabigato
Trajadura Azal-Tinto

Borraçal
Vinhão Amaral
Brancelho
Espadeiro
Labrusco
Verdelho
- Castelo de Paiva
Vale de Cambra
Arouca
Oliveira de Azeméis (Ossela) Azal-Branco
Loureiro
Pedernã
Trajadura Avesso
Batoca
Cascal
Esganoso
Rabigato
Semilão