DOC DO TEJO

Os vinhos com **Denominação de Origem "Do Tejo"** têm de ser provenientes exclusivamente de uvas produzidas dentro da área Geográfica da **DO "Do Tejo"** e vinificados dentro da região.
São produzidos a partir de um conjunto de castas autorizadas pela DO e a sua produção é limitada, não sendo admitido mais do que 80 hl/ha para as uvas tintas e a 90 hl/ha para as uvas brancas.
Todos os lotes de vinho candidatos à DO "Do Tejo" são sujeitos a rigorosos ensaios de qualidade por parte da CVRTEJO, sendo que para atingirem este patamar terão que obter pelo menos 60 pontos na Análise Sensorial.
Para além da DO os vinhos podem também candidatar-se à utilização de designativos de qualidade superior como por exemplo Reserva, Colheita Selecionada, Escolha ou Garrafeira, sendo que neste caso a exigência em termos de análise sensorial é ainda superior, tendo que ser atingidos pelo menos 65 pontos.

Os vinhos com Denominação de Origem "Do Tejo" têm de ser provenientes exclusivamente de uvas produzidas dentro da área Geográfica da DO "Do Tejo" e vinificados dentro da região.São produzidos a partir de um conjunto de castas autorizadas pela DO e a sua produção é limitada, não sendo admitido mais do que 80 hl/ha para as uvas tintas e a 90 hl/ha para as uvas brancas.Todos os lotes de vinho candidatos à DO "Do Tejo" são sujeitos a rigorosos ensaios de qualidade por parte da CVRTEJO, sendo que para atingirem este patamar terão que obter pelo menos 60 pontos na Análise Sensorial.Para além da DO os vinhos podem também candidatar-se à utilização de designativos de qualidade superior como por exemplo Reserva, Colheita Selecionada, Escolha ou Garrafeira, sendo que neste caso a exigência em termos de análise sensorial é ainda superior, tendo que ser atingidos pelo menos 65 pontos.DOCUMENTOS PARA DOWNLOAD:Portaria n.º 140/2010.pdfMapa DOC

Para além da DO os vinhos podem também candidatar-se à utilização de designativos de qualidade superior como por exemplo Reserva, Colheita Selecionada, Escolha ou Garrafeira, sendo que neste caso a exigência em termos de análise sensorial é ainda superior, tendo que ser atingidos pelo menos 65 pontos.

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE