

## **REGULAMENTO DO CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL**

(Wines of Portugal Challenge 2026)

O Concurso Vinhos de Portugal 2026, adiante designado por **CVdP** ou **WPT Challenge**, decorrerá nos dias 04 a 08 de Maio de 2026.

### **1. OBJECTIVOS**

Os objectivos do **CVdP / WPT Challenge** são os seguintes:

- a) Projectar no plano internacional a imagem da marca Vinhos de Portugal e dos seus vinhos;
- b) Distinguir e dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos com direito Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográficas (IG) e os vinhos de casta e/ou ano de colheita;
- c) Estimular a produção de vinhos de qualidade valorizando o nível técnico e comercial dos vinhos portugueses;
- e) Incentivar o espírito 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 / WPT Challenge 2026** é aberto aos vinhos produzidos e engarrafados em Portugal com direito a Denominação de Origem (DO) ou Indicação Geográfica (IG) e vinhos de Casta e/ou Ano de colheita - estes últimos, têm de ter os correspondentes processos aprovados no Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV), nos termos da Portaria nº 199/2010, de 14 de Abril, alterada pela Portaria n.º 323/2015, de 01 de Outubro.

**2.2.** O Concurso **CVdP / WPT Challenge 2026** premiará os vinhos distribuídos pelas seguintes categorias:

- Vinhos espumantes;
- Vinhos tranquilos varietais, de castas tradicionais Portuguesas constantes do Anexo 1;
- Vinhos tranquilos de lote ou de castas que não constem do Anexo 1;
- 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.** Caso o produto engarrafado **não contenha** ainda a **rotulagem definitiva**, a amostra terá de estar obrigatoriamente rotulada com a imagem da rotulagem aprovada para o lote a concurso, ainda que sem selo de garantia, ou seja, deve estar identificada com os rótulos e contra-rótulos provisórios.

A sua admissão fica condicionada à apresentação (inserção na plataforma das inscrições) de documentos de suporte, nomeadamente:

- Para os produtos DOP/IGP, documento **Comprovativo de Certificação** emitido pelo Organismo de controlo e certificação, **relativamente ao lote a concurso**;
- Declaração emitida pelo Organismo de controlo e **certificação comprovativa da aprovação da rotulagem e respetiva maquete aprovada**;

**2.6.** 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.

**2.7.** No âmbito do presente regulamento é criada uma Comissão Permanente, constituída por um representante do IVV e dois 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.

**2.8.** O cumprimento do presente regulamento será apreciado com base na Portaria nº 199/2010 (redação atual); Decreto-Lei nº 213/2004, de 23 de agosto e na Portaria nº 26/2017 de 13 de Janeiro de 2017, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 09 de Maio; pela Portaria n.º 325/2019, de 20 de Setembro; pela Portaria 312/2022, de 29 de Dezembro; e pela Portaria 314/2024, de 4 de Dezembro, e, supletivamente, na “Norma OTE nº4/2025” 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 / WPT Challenge**.

**2.9. Exclusão de amostras**

- Amostras cuja rotulagem, não sendo definitiva, tenham sido entregues sem os respetivos documentos comprovativos referidos no ponto 2.5;
- Amostras cuja inscrição identifique como Lote Ano/Casta, mas sem que tenham sido apresentados documentos comprovativos anexados à sua inscrição.

**3. REGISTO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS**

**3.1.** As inscrições estão abertas a partir do dia 09 de Janeiro e terminam a 20 de Março de 2026.

**3.2.** No acto da inscrição e por cada vinho apresentado a Concurso, devem ser enviadas amostras que perfaçam, pelo menos **4,5 litros (6 garrafas de 0,75 ou equivalentes noutras medidas, não sendo admitidas garrafas acima de 0.75cl)** para:

**Concurso Vinhos de Portugal 2026**

**VINIPORTUGAL**

**Recepção CNEMA**

*CNEMA (Centro Nacional de Exposições)  
Quinta das Cegonhas – 2001-904 Santarém*

*Horário Recepção: 09h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h30*

*Telefone Recepção: +351 243 300 300*

ou entregues nas correspondentes **Entidades Certificadoras** (Ver pontos 3.6 a 3.10), até ao dia **24 de Março de 2026**.

Para cada amostra, a inscrição na plataforma do concurso 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 Nº 10. CATEGORIAS DE PROVA, do presente Regulamento;
- d) Indicação da casta nos varietais;
- e) Quantidade disponível em garrafas para venda correspondente à amostra em causa;
- f) O 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;
- g) A colocação de uma imagem da garrafa rotulada ou do rótulo e do contra-rótulo;
- h) A ficha técnica nos vinhos monovarietais de castas portuguesas;
- i) A identificação do nº LAC e o documento comprovativo de aprovação LAC, disponível na área reservada do SIVV, para os Vinhos de Ano e/ou Casta;
- j) A identificação da referência de certificação das amostras a concurso, no caso dos produtos DOP/IGP;
- k) O documento comprovativo de certificação pela Entidade Certificadora, relativamente ao Lote a concurso, para vinhos sem a roupagem definitiva;
- l) O documento comprovativo de aprovação da rotulagem e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores, para vinhos sem a roupagem definitiva.

**3.3.** A validação da inscrição implica, obrigatoriamente, o acompanhamento do respectivo boletim de análise físico-química, nos termos da alínea f) do nº anterior, que deve ser inserido no sistema, acompanhando o acto de inscrição. Assim como, para os vinhos com indicação de lote Ano e/ou Casta (LAC) – o documento comprovativo de aprovação LAC, nos termos nos termos da alínea i) do nº anterior.

**3.4.** A inscrição do produtor, acompanhada dos documentos complementares, deve ser realizada electronicamente no endereço [www.concursovinhosdeportugal.pt](http://www.concursovinhosdeportugal.pt).

**3.5.** Por cada vinho a Concurso, o concorrente deve liquidar no acto da inscrição, 80 euros acrescidos de IVA, independentemente do número de vinhos inscritos.

**3.6.** As inscrições realizadas até **20 de Fevereiro de 2026** beneficiarão de um desconto de 5 euros por cada vinho a Concurso, desde que naquela data o processo esteja totalmente finalizado, com o pagamento efectuado e com a documentação e amostras entregues, no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente (excepto amostras, provenientes da região Douro & Porto, cuja entrega, deve ser feita directamente no CNEMA - Santarém), até às 17 horas do dia 25 de Fevereiro 2026.

**3.7.** Os vinhos inscritos a partir de **21 de Fevereiro até 20 de Março 2026** – que não beneficiam já daquele desconto de 5 euros - deverão ser entregues no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente (excepto amostras, provenientes da região Douro & Porto, cuja entrega, deve ser feita directamente no CNEMA - Santarém), até às 17 horas do dia 24 de Março 2026.

**3.8.** A partir de 21 de Março e até ao dia 25 de Março de 2026, a Organização poderá ainda aceitar inscrições, com uma penalização de 5 euros, sobre o valor base de 80 euros a que se refere o ponto 5 do presente parágrafo e desde que os vinhos sejam entregues, no CNEMA até às 17 horas do dia 27 de Março de 2026.

**3.9.** A inscrição só se torna efectiva após o pagamento integral da mesma e com a entrega dos vinhos no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente (excepto amostras, provenientes da região Douro & Porto, cuja entrega, deve ser feita directamente no CNEMA - Santarém), nos prazos acima estabelecidos.

**3.10.** Para as amostras provenientes RA dos Açores e da Madeira considera-se como único local de entrega o CNEMA, mantendo-se as datas de entrega acima referidas para as diferentes fases.

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

**3.12.** O pagamento das inscrições deverá ter na descrição a denominação fiscal da empresa que concorre e o NIF, poderá ser efectuado por transferência bancária para:

**BANCO:** NOVO BANCO \\ **IBAN:** PT500 0070 0000 073820191423 \\ **SWIFT/BIC:** BESCPTPL  
ou por cheque endossado à ViniPortugal e enviado para Rua Mouzinho da Silveira, nº 5  
1250-165 Lisboa.

- 3.13.** As indicações listadas na ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o produtor.
- 3.14.** 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.
- 3.15.** Os vinhos inscritos para o concurso e com inscrição paga, mas que entraram fora do prazo regulamentar, não serão submetidos à prova, não havendo lugar a devolução da taxa de inscrição.

#### **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) 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 outras 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 Concurso decorre em 2 fases, decorrendo a primeira no CNEMA em Santarém, com a avaliação efectuada por um Júri Regular e a 2<sup>a</sup> fase, em local a determinar, com a avaliação final efectuada por um Grande Júri.

- b) O anonimato é o princípio fundamental do Concurso, efectuando-se sempre a avaliação por recurso a provas cegas.
- 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) No decurso das sessões de prova, são asseguradas as adequadas condições para o funcionamento da mesma, designadamente no que respeita ao local de realização com acesso reservado, condições de luminosidade e temperatura adequadas, bem como adequados serviços de apoio.

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

- a) Todos os vinhos são provados em séries de, no máximo, 8 amostras.
- b) No início de cada sessão de prova e com vista à aferição dos palatos, pode 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) O Presidente do júri deve fechar cada série de prova após a conclusão da avaliação de todos os jurados.
- f) O Presidente do júri deve zelar pelo cumprimento das regras durante a realização das provas.
- g) Aos jurados apenas é permitido conhecer o ano de colheita, 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. Desta forma, está vedada aos membros do júri qualquer informação sobre a Região de proveniência do vinho.

- h) Nenhum Presidente de Júri poderá provar vinhos cuja elaboração, directa ou indirectamente, tenham sido da sua responsabilidade.
- i) Com o objectivo de assegurar séries relativamente homogéneas, a ordenação e distribuição das amostras é feita de acordo com uma ordem 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 Regular e respectivos Presidentes, bem como os membros do Grande Júri são seleccionados pela Organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.

**5.2.** Quer as sessões dos Júris Regulares quer as do Grande Júri serão coordenadas por um Director Técnico a designar pela Organização.

**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 (1º Fase) reunirá nas manhãs dos dias 04, 05 e 06 de Maio, nas instalações do CNEMA, em Santarém.

**5.5.** Cada Júri Regular comprehende entre 5 e 7 membros qualificados, dos quais pelo menos 2 deverão ser 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 (2ª fase) reunirá nas manhãs dos dias 07 e 08 de Maio, em Évora 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 5 a 7 elementos, todos de elevada reputação internacional, sendo pelo menos 3 estrangeiros e os restantes Portugueses um dos quais, obrigatoriamente, será o Director Técnico.

## 6. FICHA DE PROVA

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 24º da Portaria nº 26/2017, de 13 de Janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 09 de Maio; pela Portaria n.º 325/2019, de 20 de Setembro, pela Portaria 312/2022, de 29 de Dezembro, e pela Portaria 235/2024, de 4 de Dezembro.

**7.2.** A soma total das medalhas atribuídas às amostras que receberem os melhores resultados, não pode ultrapassar 30% 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 ou mais pontos e até o máximo de 10% dos vinhos inscritos**, na categoria em causa, atribuição de **MEDALHA de OURO**;
- b) Vinhos com **mais de 85 pontos, e até que perfaçam um total de 30% dos vinhos inscritos no Concurso**, atribuição de **MEDALHA de PRATA**;

**7.4.** Os vinhos que na 1ª Fase (Júri Regular) tenham obtido a pontuação correspondente a 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**, até ao limite máximo de 2,5% do número de vinhos inscritos, garantindo-se, porém, um mínimo de 2 GO por categoria, desde que o Grande Júri considere os mesmos aptos a receber aquela distinção.

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

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

- “Melhor Vinho Tinto 2026” (Categoria A)
- “Melhor Vinho Branco 2026” (Categoria A)
- “O Melhor Varietal Tinto 2026” (Categoria A)
- “O Melhor Varietal Branco 2026” (Categoria A)
- “Melhor Espumante 2026” (Categoria B)
- “Melhor Licoroso 2026” (Categoria C)

**7.7.** A atribuição do Prémio “**Melhor Vinho 2026**” não incidirá sobre os vinhos Licorosos, podendo ser um vinho de lote, varietal ou espumante.

**7.8** A atribuição do Prémio “Melhor” em cada categoria só abrange os vinhos que tiveram direito a Medalha de Grande 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 / WPT 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 0,04 € 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 / WPT 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 0,025 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 / WPT Challenge** dirige-se exclusivamente aos produtores que apresentem vinhos das categorias seguintes:

**GRUPO A.1 – Vinhos com “DO”, “IG” ou de Ano e/ou Casta, de lote ou de castas não tradicionais portuguesas, podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos,** tendo de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1 bar a 20°C.

**GRUPO A.2. – Vinhos Varietais ou Estremos com “DO”, “IG” ou de Ano e/ou Casta,**  
Concorrem nesta categoria os vinhos de castas tradicionais Portuguesas, constantes da listagem do Anexo 1, podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos, tendo de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1bar a 20°C.

**GRUPO A.3. Vinhos Doces ou Colheitas Tardias com “DO”, “IG” ou de Ano e/ou Casta,**  
Vinhos doces com características organolépticas específicas.

**GRUPO B – ESPUMANTES com “DO”, “IG” ou de Ano e/ou Casta, podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos,** devendo apresentar, a 20°C, uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> em solução, igual ou superior a 3 bar.

**GRUPO C – VINHOS FORTIFICADOS “DO” ou “IG”**  
Concorrem nesta categoria os vinhos licorosos com teor alcoólico adquirido > 15% e < 22% vol. 20°C.

#### 11. ENDEREÇOS E CONTACTOS OFICIAIS DO CONCURSO

1. O endereço electrónico oficial do concurso é [concursovinhos@viniportugal.pt](mailto:concursovinhos@viniportugal.pt)
2. O contacto telefónico é +351 213 569 898 / Isabel Rebelo
3. A inscrição no concurso far-se-á através de [www.concursovinhosdeportugal.pt](http://www.concursovinhosdeportugal.pt)

## LISTA NACIONAL DE CASTAS

COD_IVV	DESCRITIVO_IVV
477	Acolon
478	Aglianico
1	Agronómica
2	Água Santa
4	Alfrocheiro / Tinta Bastardinha
5	Alicante Bouschet
6	Alicante Branco / Boal de Alicante (15)
7	Almafra
8	Almenhaca
9	Alvadurão
10	Alvar
11	Alvar Roxo
12	Alvarelhão / Brancelho
14	Alvarelhão Ceitão
15	Alvarinho
160	Alvarinho Lilás
16	Amaral
17	Amor-Não-Me-Deixes
18	Amostrinha
19	Antão Vaz
20	Aragonez / Tinta Roriz / Tempranillo
21	Aramon
479	Arinarnoa
22	Arinto / Pedernã
23	Arinto do Interior
283	Arinto dos Açores / Terrantez da Terceira
24	Arinto Roxo
25	Arjunção
26	Arnsburger
	Arvine Petite
27	Assaraky
28	Avesso
29	Azal
539	Bacchus
31	Baga
33	Barcelo
34	Barreto
35	Bastardo / Graciosa
36	Bastardo Branco
37	Bastardo Roxo
39	Batoca / Alvaraça / Callum (12)
40	Beba
41	Bical / Borrado das Moscas
42	Boal Barreiro
43	Boal Branco
44	Boal Espinho
45	Bonvedro
46	Borraçal
48	Branca de Anadia
49	Branco Desconhecido
50	Branco Especial
13	Branco Gouvães / Alvarelhão Branco
52	Branco Guimarães
53	Branco João
138	Branco Valente
54	Branda
55	Branjo
480	Cabernet Cubin
481	Cabernet Dorsa
57	Cabernet Franc
482	Cabernet Mitos
58	Cabernet Sauvignon
59	Cabinda
60	Cainho
61	Caladoc
62	Calrão
63	Camarate
64	Campanário
65	Caracol
66	Caramela
68	Carignan
483	Carmenère

## LISTA NACIONAL DE CASTAS

69	Carrasquenho
70	Carrega Branco
71	Carrega Burros
73	Cascal
74	Casculho
75	Castália
76	Castelã
77	Castelão / João de Santarém (1) / Periquita (2)
78	Castelão Branco
79	Castelino
80	Castelo Branco
81	Casteloa
82	Cerceal Branco
83	Cercial / Cercial da Bairrada (3)
484	Chambourcin
84	Chardonnay
85	Chasselas
88	Chasselas Ciutat / Chasselas Salsa
86	Chasselas Roxo
87	Chasselas Sabor
89	Chenin / Chenin Blanc
90	Cidelhe
91	Cidreiro
92	Cinsaut
93	Códega do Larinho
94	Colombard / Semilão
95	Complexa
96	Concieira
97	Coração de Galo
98	Cornichon
99	Cornifesto
100	Corropio
101	Corval
102	Corvo
485	Cot / Malbec
103	Crato Espanhol
104	Dedo de Dama
105	Deliciosa
106	Diagalves
107	Doçal
108	Doce
486	Dolcetto
110	Dona Joaquina
111	Donzelinho Branco
112	Donzelinho Roxo
113	Donzelinho Tinto
114	Dorinto / Arinto do Douro (4)
487	Dornfelder
488	Douradinha
489	Durif / Petite Syrah
115	Encruzado
116	Engomada
117	Esgana Cão Tinto
118	Esganinho
119	Esganoso
120	Espadeiro
121	Espadeiro Mole
122	Estreito Macio
124	Fepiro
125	Fernão Pires / Maria Gomes
126	Fernão Pires Rosado
127	Ferral
490	Feteasca Alba
67	Folgasão / Terrantez (5)
129	Folgasão Roxo
109	Folha de Figueira / Dona Branca
131	Fonte Cal
132	Galego
133	Galego Dourado
134	Galego Rosado
135	Gamay
136	Generosa
137	Gewürztraminer

## LISTA NACIONAL DE CASTAS

140	Gonçalo Pires
139	Gouveio / Godelho (9)
143	Gouveio Estimado
144	Gouveio Preto
145	Gouveio Real
146	Gouveio Roxo
148	Grand Noir
149	Grangeal
150	Granho
491	Greco / Greco di Tufo
151	Grenache
492	Grüner Veltliner
153	Jacquère
154	Jaen / Mencia
155	Jampal
156	Labrusco
157	Lameiro
158	Larião
159	Leira
493	Lemberger / Blaufränkisch
494	Liliorila
161	Listrão
162	Loureiro
163	Lourela
164	Lusitano
165	Luzidio
166	Malandra
167	Malvarisco
168	Malvasia
30	Malvasia Babosa
169	Malvasia Bianca
170	Malvasia Branca
172	Malvasia Cabral
173	Malvasia Cândida
174	Malvasia Cândida Roxa
171	Malvasia de São Jorge / Malvasia (5) / Malvazia (5)
175	Malvasia Fina / Boal (5) / Bual (5)
176	Malvasia Fina Roxa
123	Malvasia Parda / Farinheira
178	Malvasia Preta
229	Malvasia Preta Roxa / Pinheira Roxa
179	Malvasia Rei / Listrão (11)
180	Malvasia Romana
181	Malvia
182	Malvoeira
183	Manteúdo
184	Manteúdo Preto
186	Marquinhas
495	Marsanne
496	Marselan
187	Marufo / Mourisco Roxo
188	Melhorio
189	Melra
190	Merlot
191	Mindelo
194	Mondet
195	Monvedro
196	Moreto
197	Moscadet
198	Moscargo
199	Moscatel Galego Branco / Muscat à Petits Grains
200	Moscatel Galego Roxo / Moscatel Roxo (6)
201	Moscatel Galego Tinto
202	Moscatel Graúdo / Moscatel-de-Setúbal (6)
203	Moscatel Nunes
204	Mourisco
205	Mourisco Branco
206	Mourisco de Semente
207	Mourisco de Trevões
209	Mulata
210	Müller Thurgau
211	Naia
497	Nebbiolo

## LISTA NACIONAL DE CASTAS

212	Negra Mole
498	Nero
499	Nero d' Avola
213	Nevoeira
214	Padeiro
215	Parreira Matias
216	Patorra
218	Pé Comprido
219	Pedral
220	Perigó
221	Pero Pinhão
222	Perrum
223	Petit Bouschet
500	Petit Manseng
224	Petit Verdot
225	Pexem
226	Pical / Piquepoul Noir
227	Pilongo
230	Pinot Blanc
231	Pinot Gris / Pinot Grigio
185	Pinot Noir
233	Pintosa
234	Português Azul / Blauer Portugieser
235	Praça
236	Preto Cardana
237	Preto Martinho
238	Primavera
239	Promissão
240	Rabigato
241	Rabigato Franco
242	Rabigato Moreno
243	Rabo de Anho
244	Rabo de Lobo
245	Rabo de Ovelha
247	Ramisco
249	Ratinho
250	Ricoca
251	Riesling
252	Rio Grande
253	Roal
254	Rodo
255	Roseira
501	Rotgipfler
256	Roupeiro Branco
502	Roussanne
257	Roxo Flor
258	Roxo Rei
259	Rufete / Tinta Pinheira
56	Samarrinho / Budelho
503	Sangiovese
263	Santareno
264	Santoal / Boal de Santarém (1)
265	São Mamede
267	Sarigo
268	Sauvignon / Sauvignon Blanc
269	Seara Nova
271	Semillon / Boal do Douro (13)
272	Sercial / Esgana Cão
273	Sercialinho
274	Sevilhão
276	Sezão
261	Síria / Roupeiro / Códega / Crato Branco (10)
277	Syrah / Shiraz
278	Tália / Ugni Blanc / Trebbiano Toscano
193	Tamarez / Molinha
280	Tannat
281	Teinturier
282	Terrantez
284	Terrantez do Pico
285	Tinta
286	Tinta Aguiar
287	Tinta Aurélia
288	Tinta Barroca

217	Tinta Caiada / Pau Ferro / Tinta Lameira
291	Tinta Carvalha
32	Tinta da Barca
3	Tinta de Alcobaça (7) / Alcoa
38	Tinta de Lisboa (8) / Bastardo Tinto
292	Tinta Fontes
293	Tinta Francisca
141	Tinta Gorda
72	Tinta Grossa / Carrega Tinto
296	Tinta Martins
297	Tinta Mesquita
298	Tinta Miúda
192	Tinta Negra / Molar / Saborinho
300	Tinta Penajoa
301	Tinta Pereira
302	Tinta Pomar
304	Tinta Tabuaço
305	Tintem
306	Tintinha
307	Tinto Cão
308	Tinto Pegões
309	Tinto Sem Nome
311	Touriga Fêmea
312	Touriga Franca /Touriga Francesa (17)
313	Touriga Nacional
314	Trajadura / Treixadura
315	Transâncora
316	Trigueira
317	Trincadeira / Tinta Amarela / Trincadeira Preta / Crato Preto (10)
318	Trincadeira Branca
319	Trincadeira das Pratas / Boal do Sul (14) / Tamarez do Sul (16)
320	Triunfo
321	Uva Cão
322	Uva Cavaco
324	Valbom
325	Valdosa
327	Valveirinho
328	Varejão
329	Vencedor
504	Verdejo
330	Verdelho
331	Verdelho Roxo
332	Verdelho Tinto
333	Verdial Branco
334	Verdial Tinto
476	Vermentino
335	Vinhão / Sousão
336	Viognier
337	Viosinho
338	Vital / Malvasia Corada
339	Xara
340	Zé do Telheiro
341	Zinfandel

## Notas:

- (1) Apenas na rotulagem da DO «DoTejo», sub-região de Santarém
- (2) Apenas na rotulagem conforme ponto 1-A do artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 3201/90, com a redação dada pelo Regulamento (CE) n.º 609/97
- (3) Apenas na rotulagem da DO Bairrada.
- (4) Apenas na IGP Duriense, DOC Douro e DOC Porto.
- (5) Apenas na rotulagem da DOP Madeira
- (6) Apenas na rotulagem do Vinho Licoroso DOP de Setúbal.
- (7) Apenas na rotulagem da DO «Encostas d'Aire», sub-região Alcobaça.
- (8) Apenas na rotulagem da IGP Lisboa
- (9) Godelho apenas na rotulagem da DO Trás-os-montes e da IG Transmontano
- (10) Crato Branco e Crato Preto apenas na rotulagem das DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira da IG Algarve
- (11) Listrão apenas na rotulagem DO «Madeira» e «Madeirense» e IG «Terras Madeirenses»
- (12) Callum apenas na rotulagem da DO Beira Interior e IG Terras da Beira
- (13) Boal do Douro apenas na rotulagem da DO Porto, Douro e IG Duriense
- (14) Boal do Sul apenas na rotulagem da DO Douro
- (15) Boal de Alicante apenas na rotulagem da DO Alentejo e Douro e IG Alentejano
- (16) Tamarez do Sul apenas na rotulagem da DO Alentejo e IG Alentejano
- (17) Touriga Francesa apenas na rotulagem da DO Porto, Douro e IG Duriense.

**AS castas abaixo não podem ser utilizadas na rotulagem de produtos  
não certificados com indicação de casta (Portaria n.º 199/2010 e  
Portaria n.º 323/2015):**

<b>Alvarinho</b>
<b>Alvarinho -Lilás</b>
<b>Greco / Greco -di -Tufo</b>
<b>Labrusco</b>
<b>Nebbiolo</b>
<b>Nero -d'Avola</b>
<b>Sangiovese</b>
<b>Vermentino</b>