

REGULAMENTO DO CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL (2015)

O **Concurso Vinhos de Portugal 2015**, adiante designado por **CVdP**, decorrerá no período da manhã dos dias 11 a 15 de Maio de 2015.

1. OBJECTIVOS

Os objectivos do CVdP são os seguintes:

- a) Estimular a produção de vinhos de qualidade;
- b) Valorizar o nível técnico e comercial dos vinhos portugueses;
- c) Projectar no plano internacional a imagem da marca Vinhos de Portugal e dos seus vinhos;
- d) Dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos com direito as diversas Denominações de Origem (DOP) e Indicações Geográficas (IGP) e os vinhos de casta e/ou ano de colheita;
- 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 2015 é aberto aos vinhos produzidos e engarrafados em Portugal com direito a Denominação de Origem (DOP) ou Indicação Geográfica (IGP), incluindo vinhos Varietais, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de casta e/ou ano de colheita, nos termos da Portaria n.º 199/2010, de 14 de Abril.

2.2. O Concurso CVdP 2015 premiará os Vinhos distribuídos pelas seguintes categorias:

- Vinhos Licorosos;
- 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.

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 - IVBAM, IVDP, CVR's 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, estar 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 DOP ou IGP.

2.6. Caso o produto tenha sido engarrafado especificamente para o CVdP, 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 n.º 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.

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, bem como outros casos ou situações não previstas no presente regulamento.

3. REGISTO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS

3.1. As inscrições estão abertas a partir do dia 2 de Março de 2015 e terminam a 22 de Abril de 2015.

3.2. No acto da inscrição e por cada vinho apresentado a Concurso, devem ser enviadas pelo menos 4 amostras equivalentes a um volume mínimo de 3 litros para:

Concurso Vinhos de Portugal

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

ou entregues nas correspondentes **Entidades Certificadoras, até ao dia 22 de Abril de 2015.**

Para cada amostra, a inscrição deve incluir:

- a) Identificação exacta e completa do produtor;
- b) Designação correta do produto, incluindo cor e ano de colheita, quando aplicável;
- c) Indicação da categoria a que concorre, nos termos do Parágrafo **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 DOP ou IGP 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 carlarosa.concurso@viniportugal.pt.

3.4. A inscrição do produtor, acompanhada dos documentos complementares, deve ser realizada electronicamente no seguinte endereço internet www.concursovinhosdeportugal.pt.

3.5. Em alternativa, a inscrição, pode ser efectuada através do boletim de inscrição anexo a este regulamento (anexo 1), via CTT e nesse caso terá um valor acrescido de 10€.

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

3.7. As inscrições realizadas até 31 de Março de 2015 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.

3.8. Após a data de 22 de Abril de 2015 a Organização poderá ainda aceitar inscrições, até ao dia 30 de Abril, estando a inscrição sujeita a uma penalização de 15 euros sobre o valor inicial a que se refere o ponto 6 do presente parágrafo.

3.9. 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.

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

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

NIB: 0019 0183 00200000083 67

ou por cheque endossado à ViniPortugal.

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

3.13. A Organização reserva-se ao 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 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) 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.

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 11, 12 e 13 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. O número total de júris é fixado em função do número de amostras apresentadas a Concurso.

5.8. O Grande Júri reunirá na manhã do dia 15 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 a Grande Medalha de Ouro.

5.9. O Grande Júri é constituído por 6 elementos, todos de elevada reputação internacional, sendo 4 estrangeiros e 2 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.

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

7. PRÉMIOS

7.1. O número de medalhas a atribuir cumpre com o disposto na alínea d) do artigo 17.º da Portaria n.º 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. Acresce ainda que a percentagem de medalhas atribuídas a qualquer uma das categorias não pode ser superior a 25% do número total de vinhos inscritos, na categoria correspondente, o que deve ser entendido como salvaguarda do rigor e da imagem do Concurso.

7.4. 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 no máximo de 6% dos vinhos inscritos**, na categoria em causa, atribuição de **MEDALHA de OURO**;
- b) Vinhos com **mais de 84 pontos**, atribuição de **MEDALHA de PRATA**;
- c) Vinhos com **mais de 80 pontos e até que perfaça um total de 25% dos vinhos medalhados, incluindo Ouro e Prata, atribuição de MEDALHA de BRONZE.**

7.5. 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.

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

7.7. Os vinhos com maior pontuação atribuída pelo Grande Júri, serão designados por

- “Melhor Vinho de 2015”;**
- “O Melhor Varietal 2015”;**
- “Melhor Licoroso de 2015”**
- “Melhor Espumante 2015”.**

7.8. A atribuição do prémio **“Melhor Vinho de 2015”** não incidirá sobre os vinhos licorosos, podendo ser vinhos de lote, varietal ou espumante.

8. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS

8.1. Aos vinhos que tenham sido classificados com uma medalha será atribuído um diploma atribuído pela Organização do CVdP. 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 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, cujo 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 dirige-se exclusivamente aos produtores que apresentem vinhos das categorias seguintes:

a) CATEGORIA A – “DOP”, “IGP” e VINHO ANO E/OU CASTA

Branco, Rosado ou Rosés e Tinto, têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO₂ inferior a 1bar a 20°C.

b) CATEGORIA B – ESPUMANTES “DOP”, “IGP” e ANO E/OU CASTA

Branco, Rosado ou Rosés e Tinto, os vinhos devem apresentar, a 20°C, uma sobrepressão devida ao CO₂ em solução, igual ou superior a 3 bar.

c) CATEGORIA C – Vinhos Doces e Colheitas Tardias “DOP”, “IGP” e ANO E/OU CASTA

Vinhos doces com características organolépticas específicas.

d) CATEGORIA D – VINHOS LICOROSOS “DOP” ou “IGP”

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

Anexo 1 – Lista de castas tradicionais Portuguesas

Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT53207	Alvarelhão ¹	Brancelho	T
PRT41505	Agronómica ²		T
PRT50615	Água Santa ²		T
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta Bastardinha	T
PRT53808	Alicante Bouschet ²		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 ²		B
PRT52908	Amaral		T
PRT51003	Amor-Não-Me-Deixes		T
PRT53204	Amostrinha		T
PRT52316	Antão Vaz		B
PRT40404	Assaraky ²		B
PRT52603	Aragonez ¹	Tinta Roriz, Tempranillo	T
PRT53704	Aramon ¹		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 ¹	Graciosa	T

PRT51117	Bastardo Branco		B
PRT41708	Bastardo Roxo¹		R
PRT52507	Batoca	Alvaraça	B
PRT51808	Beba		B
PRT52016	Bical	Borrado das Moscas	B
PRT54010	Boal Barreiro		B
PRT52116	Boal Branco		B
PRT52017	Boal Espinho		B
PRT41601	Bonvedro		T
PRT52807	Borraçal		T
PRT50314	Branca de Anadia²		B
PRT41107	Branco Desconhecido		B
PRT51216	Branco Especial		B
PRT41105	Branco Gouvães	Alvarelhão Branco	B
PRT51018	Branco Guimarães		B
PRT54011	Branco João		B
PRT40502	Branco Valente		B
PRT52117	Branda		B
PRT41202	Branjo		T
PRT53103	Cabinda²		T
PRT54012	Cainho		B
PRT54013	Calrão		T
PRT52402	Camarate		T
PRT41806	Campanário²		T
PRT50914	Caracol		B
PRT51016	Caramela		B
PRT52605	Carrasquenho		B
PRT51816	Carrega Branco		B
PRT52902	Carrega Burros		T
PRT51517	Cascal		B
PRT50901	Casculho		T
PRT40702	Castália²		B
PRT51002	Castelã		T
PRT53106	Castelão	João de Santarém ou Periquita	T
PRT52615	Castelão Branco²		B
PRT52706	Castelino		T
PRT50309	Castelo Branco		B

PRT41303	Casteloa		T
PRT52410	Cerceal Branco		B
PRT52412	Cercial	Cercial da Bairrada	B
PRT53609	Chasselas ¹		B
PRT40608	Chasselas Cioutat ¹	Chasselas Salsa	B
PRT53607	Chasselas Roxo ¹		R
PRT54014	Chasselas Sabor ¹		B
PRT51308	Cidadelhe		T
PRT51404	Cidreiro		T
PRT51317	Códega do Larinho		B
PRT50201	Complexa ²		T
PRT50902	Concieira		T
PRT51304	Coração de Galo		T
PRT40708	Cornichon ¹		B
PRT52004	Cornifesto ¹		T
PRT51405	Corropio		T
PRT54015	Corval		B
PRT51207	Corvo		T
PRT54016	Crato Espanhol		B
PRT51209	Dedo de Dama		B
PRT41707	Deliciosa ²		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	Estreito Macio		B
PRT41502	Fepiro²		T
PRT52810	Fernão Pires	Maria Gomes	B
PRT52815	Fernão Pires Rosado		R
PRT50104	Ferral		T
PRT52709	Folgasão¹	Terrantez	B
PRT52708	Folgasão Roxo		R
PRT51514	Folha de Figueira	Dona Branca	B
PRT52314	Fonte Cal		B
PRT41203	Galego		T
PRT52913	Galego Dourado		B
PRT54018	Galego Rosado		R
PRT40808	Generosa²		B
PRT50802	Gonçalo Pires		T
PRT52112	Gouveio		B
PRT50617	Gouveio Estimado		B
PRT41305	Gouveio Preto		T
PRT50616	Gouveio Real		B
PRT41702	Gouveio Roxo		R
PRT50804	Grand Noir¹		T
PRT51602	Grangeal		T
PRT40606	Granho		B
PRT52503	Jaen¹	Mencia	T
PRT52515	Jampal		B
PRT41204	Labrusco		T
PRT50611	Lameiro		B
PRT51113	Larião		B
PRT54019	Leira		B
PRT41605	Listrão¹		R
PRT52213	Loureiro		B
PRT50708	Lourela		T
PRT41503	Lusitano²		T
PRT51115	Luzidio		B
PRT50608	Malandra		T
PRT53308	Malvarisco		T
PRT52714	Malvasia		B
PRT40603	Malvasia Babosa		B

PRT51009	Malvasia Bianca		B
PRT50912	Malvasia Branca		B
PRT51212	Malvasia Cabral		R
PRT50911	Malvasia Cândida¹		B
PRT50810	Malvasia Cândida Roxa¹		R
PRT40604	Malvasia de São Jorge	Malvasia, Malvazia	B
PRT52512	Malvasia Fina	Boal, Bual	B
PRT52612	Malvasia Fina Roxa		R
PRT41304	Malvasia Parda	Farinheira	B
PRT53205	Malvasia Preta		T
PRT41703	Malvasia Preta Roxa	Pinheira Roxa	R
PRT53013	Malvasia Rei¹		B
PRT54020	Malvasia Romana		B
PRT54021	Malvia		B
PRT40704	Malvoeira		B
PRT51413	Manteúdo¹		B
PRT41603	Manteúdo Preto		T
PRT53312	Marquinhas²		B
PRT52002	Marufo¹	Mourisco Roxo	T
PRT41205	Melhorio		T
PRT41309	Melra		T
PRT41607	Mindelo²		T
PRT51804	Monvedro		T
PRT52301	Moreto		T
PRT41508	Moscargo²		T
PRT52915	Moscatel Galego Branco¹	Muscat à Petits Grains	B
PRT41301	Moscatel Galego Tinto		T
PRT54005	Moscatel Galego Roxo¹	Moscatel Roxo	R
PRT40705	Moscatel Graúdo¹	Moscatel-de-Setúbal	B
PRT53015	Moscatel Nunes		B
PRT51701	Mourisco		T
PRT50916	Mourisco Branco¹		B
PRT51402	Mourisco de Semente		T
PRT41306	Mourisco de Trevões		T
PRT53407	Mulata²		T
PRT40703	Naia²		B
PRT52202	Negra Mole¹		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 ¹		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 ²		T
PRT40501	Promissão		B
PRT52014	Rabigato ¹		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 ²		B
PRT53806	Roal		R
PRT51708	Rodo		T
PRT50707	Roseira		T
PRT51314	Roupeiro Branco		B
PRT41705	Roxo Flor		R
PRT50918	Roxo Rei		R
PRT52106	Rufete ¹	Tinta Pinheira	T
PRT51516	Samarrinho ¹	Budelho	B

PRT52304	Santareno		T
PRT54027	Santoal	Boal de Santarém	B
PRT51611	São Mamede		B
PRT51316	Sarigo ¹		B
PRT40403	Seara Nova ²		B
PRT40505	Sercial	Esgana Cão	B
PRT51011	Sercialinho ²		B
PRT51403	Sevilhão		T
PRT51901	Sezão		T
PRT51914	Síria ¹	Roupeiro, Códega	B
PRT52910	Tália ¹	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 ¹	Pau Ferro, Tinta Lameira	T
PRT52201	Tinta Carvalha		T
PRT52101	Tinta da Barca		T
PRT41504	Tinta de Alcobaça ²	Alcoa	T
PRT51108	Tinta de Lisboa	Bastardo Tinto	T
PRT50706	Tinta Fontes		T
PRT52502	Tinta Francisca		T
PRT50607	Tinta Gorda ¹		T
PRT52906	Tinta Grossa	Carrega Tinto	T
PRT50602	Tinta Martins		T
PRT50604	Tinta Mesquita		T
PRT51906	Tinta Miúda ¹		T
PRT51202	Tinta Negra ¹	Molar, Saborinho	T
PRT51208	Tinta Penajoia		T
PRT50907	Tinta Pereira		T
PRT50807	Tinta Pomar		T
PRT51307	Tinta Tabuaço		T
PRT52505	Tintem ²		T
PRT51205	Tintinha		T

PRT53307	Tinto Cão		T
PRT52506	Tinto Pegões²		T
PRT54030	Tinto Sem Nome		T
PRT50705	Touriga Fêmea		T
PRT52205	Touriga Franca		T
PRT52206	Touriga Nacional		T
PRT41206	Transânchora		T
PRT52710	Trajadura¹	Treixadura	B
PRT50909	Trigueira		R
PRT53006	Trincadeira	Tinta Amarela, Trincadeira Preta	T
PRT51012	Trincadeira Branca		B
PRT52216	Trincadeira das Pratas		B
PRT41509	Triunfo²		T
PRT51415	Uva Cão		B
PRT51211	Uva Cavaco		B
PRT53206	Valbom²		T
PRT51608	Valdosa		T
PRT54031	Valveirinho		B
PRT50808	Varejoa		T
PRT52111	Vencedor		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT51513	Verdelho Roxo		R
PRT51806	Verdelho Tinto		T
PRT54032	Verdial Branco		B
PRT41208	Verdial Tinto		T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T
PRT52715	Viosinho		B
PRT52614	Vital		B
PRT54033	Xara		T
PRT54028	Zé do Telheiro		T

¹Castas com dupla nacionalidade (tradicionais)

²Castas híbridas