Ref. Ares(2013)2647265 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

I. DENOMINACIÓN(ES) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Pago Florentino (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	FEMAL, S.A.
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Sociedad anónima, formada por 1 explotación vitivinícola.
Nacionalidad:	España
Dirección	KM 202,5 Carretera Madrid-Irún 9340 Lerma (Burgos) España
Teléfono.:	+34 926695016 - +34 983681146
Fax:	+34 983681147
Correo(s) electrónico(s):	bodega@pagoflorentino.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	DOP PAGO_FLORENTINO. Pliego de condiciones.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resollución de 31/7/2009 por la que se publica la orden de Castilla-La Mancha de aprobación del reglamento del vino de pago "Florentino"

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Pago Florentino (es)
Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Base jurídica para la transmisión:	Artículo 118 vicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	
Tipo de indicación geográfica:	DOP - Denominación de Origen Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Características analíticas:

Los parámetros fisico-químicos a considerar son los siguientes:
- Grado alcohólico adquirido (% vol) ≥ 13,00
- Grado alcohólico total (% vol) ≥ 13,00
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico) 4 ≤ AT ≤7
- Acidez volátil (meq/l) < 16,7
- Dióxido de azufre total (mg/l) < 120
- Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa) < 5

Características organolépticas:

Las características a determinar mediante análisis organolépticos son para el vino tinto Tempranillo:
-Fase visual: profundo y vivo. Rojo muy oscuro con ribetes violáceos
-Fase olfativa: fresco y directo. Aromas a frutas muy maduras ensambladas con torrefactos variados y recuerdos minerales.
-Fase gustativa: potente y lleno. Aparecen frutas, como en nariz, completado por la vainilla y suave canela además de sensaciones balsámicas y aterciopeladas. Graso y carnoso muy expresivo y largo al final.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de pago

b. Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
El vino procede del ensamblaje del vino varietal tempranillo, y proporciones variables de los varietales Syrah y Petit Verdot. En ningún caso el porcentaje de estos dos últimos varietales, conjuntamente, superará el 10%. Se elaborará cada variedad por separado; la fermentación alcohólica se realizará a una temperatura comprendida entre 14 -34 ºC inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. La maceración se realizará en presencia de los hollejos, durante un periodo comprendido entre 7 y 21 días. Posteriormente se realizará el descube y prensado con programa de presión automático que no permita obtener más de 70 litros por cada 100 kg uva. La fermentación maloláctica se produce a una temperatura comprendida entre 15 y 22 ºC. El envejecimiento se efectúa en barricas de roble de 225 y 228 litros de capacidad durante un periodo comprendido entre 6 y 18 meses. Previamente al embotellado se realiza una filtración con placa.	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
* Tempranillo: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha. * Syrah: 10.000 kg /ha y 70 hl/ha. * Petit verdot: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.

5. ZONA DELIMITADA

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de Malagón (Ciudad Real): parcelas 30, 351a, 351b, 351ca, 351cb, 351d, y 351e del polígono 30. La superficie del viñedo asciende a 58,1192 hectáreas.

a. Zona NUTS

ES422	Ciudad Real
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

b. Mapas de la zona delimitada

Número de mapas adjuntos	0

6. UVAS DE VINIFICACIÓN

a. Inventario de las principales variedades de uva de vinificación

10. SYRAH
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Petit Verdot N
Syrah N
Tempranillo N

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:

1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos).
El viñedo se sitúa en las faldas de la Sierra de Malagón, orientadas al sur y protegidas de los vientos del norte, por tanto ubicada en solana y junto a las lagunas naturales de Nava Grande y Nava En medio, por ello, tanto las temperaturas máximas como las mínimas no llegan a valores tan extremos como las de su entorno, ni se encuentra una diferencia tan acusada entre máximas y mínimas. Esta orientación y condiciones climáticas hacen que la variedad tempranillo sea particularmente precoz.
El suelo es una mezcla de partículas de origen calcáreo y de origen silícico.
Estas peculiaridades hacen que la uva madura antes, lo que provoca que la vendimia comience quince días antes que en los viñedos de su entorno.

Detalles del producto:

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico:
El vino, que procede al menos del 90% de la variedad tempranillo, se caracteriza por las condiciones organolépticas, principalmente de color profundo y rojo muy oscuro, y de aromas a frutas muy maduras.

Interacción causal:

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.
Las características organolépticas vienen determinadas por las características del terruño, especialmente la orientación y la influencia de las lagunas, que al conferir una más temprana y una mayor maduración de la uva, produce unos aromas a fruta muy madura y una sensación de frescura en boca genuina.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

VI. OTROS DATOS:

1. DATOS DEL INTERMEDIARIO

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	34 91 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@magrama.es

2. DATOS DE LAS PARTES INTERESADAS

3. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	

4. LENGUA DE LA SOLICITUD:

español

5. ENLACE CON E-BACCHUS

Pago Florentino