Ref. Ares(2013)3431390 - 07/11/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Norte de Almería (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Asociación Vinos de la Tierra de la Comarca de Los Vélez
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Asociación
Nacionalidad:	España
Dirección	18, Acequia Grande 04820 VÉLEZ RUBIO (Almería) España
Teléfono.:	+34 955 03 22 78
Fax:	+34 955 03 21 12
Correo(s) electrónico(s):	dgipa.cap@juntadeandalucia.es

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	PC_V_T_NORTE DE ALMERÍA actualizado cc 07.11.2013.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Orden de 30.11.2011, aprueba Pliegos de condiciones de los Vinos de la Tierra

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Norte de Almería (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:	Artículo 73, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 607/2009
Tipo de indicación geográfica:	IGP - Indicación Geográfica Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos, tintos y rosados

Características analíticas:

Los vinos que se elaboran en la zona y que podrán identificarse bajo la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería”, son vinos tranquilos; blancos, tintos y rosados. Dentro de los tintos se producen vinos envejecidos en barrica y botella.
B.1. Principales características analíticas.
A continuación se detallan las características físico químicas que deben reunir los vinos amparados bajo la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería”
Vinos blancos y rosados
Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11º
La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.
Anhídrido sulfuroso total: 120 mg/l para vinos con riqueza en azúcares inferior a 5 g/l y 150 mg/l para vinos con riqueza en azúcares superior a 5 g/l.
Vinos tinto jóvenes.
Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12º
La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.
Anhídrido sulfuroso total: Siempre como máximo 100 mg/l

Vinos tinto envejecidos. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12º La acidez volátil no será superior a 1 g/l, expresado en ácido acético. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados. Anhídrido sulfuroso total: Siempre como máximo 150 mg/l
Características organolépticas:
Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería” son las siguientes: Vinos Blancos: Son de color amarillo pálido. Resultan en su mezcla vinos frescos y ácidos con una riqueza de aromas que recuerda a frutos como limón, grosella y espárrago. En boca son de mucho cuerpo sin molestar el disfrute ligero y joven. Vinos Rosados: Son de color rosa pálido al rosa fresa, aroma fresco y ácido, de carácter afrutado y gusto armónico. Vinos Tintos: El color es un rojo oscuro muy intenso hasta rubí. En boca ofrece mucho cuerpo y un sabor a frambuesa, zarzamora y regaliz. Son vinos tintos con una riqueza de alcohol, con una acidez moderada y con bastante tanino. Vinos Tintos envejecidos: Color rojo oscuro hasta rojo marrón muy intenso, con riqueza de alcohol y acidez moderada, sin producir un déficit de la suavidad en el caso de la elaboración en barricas.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de la tierra

b. Letra b)

Viejo
Noble
Añejo

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
Las plantaciones autorizadas para la obtención de la uva destinada a la elaboración de vino bajo la mención Vino de la Tierra "Norte de Almería" deberán ser en vaso o espaldera. En el vaso la poda se realiza de forma tradicional, cortando todas las ramas de las cepas y formando una copa con 3 ó 4 pulgares o dagas con un máximo de 4 yemas en cada uno. El material vegetal destinado a nuevas plantaciones deberá ofrecer las máximas garantías, tanto sanitarias como varietales, por lo que es necesario que el material vegetal sea de calidad y esté certificado. El material vegetal que se emplee, tanto los patrones como el injerto, no podrá proceder de material que haya sido modificado genéticamente. La cantidad máxima de estiércol que se puede aplicar tendrá que ser el equivalente a 170 Unidades de Nitrógeno por Ha. Toda explotación que se someta a las condiciones establecidas para obtener el derecho mención de la marca Vino de la Tierra "Norte de Almería", deberá mantener al día un registro, o libro de explotación, de todas las operaciones que se realizan en ella, anotando todo lo referente a las labores y tratamientos que se llevan a cabo (tipo de labor, productos empleados en su caso, fecha de realización, etc.). Los términos municipales de Chirivel y Vélez Rubio están incluidos en la zona de restricción de herbicidas del embalse de Cuevas de Almanzora, por lo que el control de la flora adventicia no podrá realizarse mediante la aplicación de herbicidas. Esta medida se extenderá a toda la zona geográfica delimitada.	

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
El envejecimiento se realiza en barricas de roble que tendrán una capacidad máxima de 600 l, que permitan un mayor contacto del vino con la madera. Los vinos se denominarán según el tiempo de envejecimiento: - Vino noble: Los vinos serán sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total en recipientes de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella. - Vino añejo: Serán los sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24	

meses en total en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella. - Vino viejo: Son aquellos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 36 meses en total en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella, cuando este envejecimiento haya tenido marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
El límite de producción máxima se establece en 7.800 Kg. por hectárea y año. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

5. ZONA DELIMITADA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra “Norte de Almería”, incluye los términos municipales que constituyen la comarca del Norte de Almería: Chirivel, María, Vélez Banco y Vélez Rubio.

a. Zona NUTS

ES611	Almería
ES61	Andalucía
ES6	SUR
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

23. CHARDONNAY

11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
06. MACABEO (VIURA)
05. MONASTRELL
02. TEMPRANILLO
01. AIREN

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Airén B
Sauvignon Blanc B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Monastrell N
Macabeo B
Tempranillo N
Chardonnay B

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:
Factores naturales La comarca “Norte de Almería”, también conocida como “de Los Vélez”, se encuentra ubicada en la zona más septentrional de la provincia de Almería dentro de la unidad geotectónica de la Sierra Subbética, entre los paralelos 37º 28’ N - 37º 55’ N y con unas cotas comprendidas entre los 640 m y los 2.045 m de altitud. Son altiplanicies aisladas por las sierras de Orce, María, Las Estancias y Sierra Larga, por lo que la viticultura se realiza en las tierras altas, este terreno implica que el cultivo de la vid se realice en pequeñas explotaciones y dado lo abrupto de la orografía algunas se encuentren ubicadas en laderas pronunciadas e incluso en bancales.

El clima de la comarca se define como Mediterráneo de zonas de altitud, caracterizado por un verano seco con altas temperaturas diurnas y bajas nocturnas, el invierno es algo más húmedo con bajas temperaturas y frecuentes nevadas. Durante los meses de julio, agosto y la primera quincena de septiembre se produce un alto contraste entre las temperaturas nocturnas y diurnas, lo que favorece una óptima maduración de la uva, haciendo que el color, factor cualitativo de especial relevancia en los vinos tintos, se mantenga estable y que los vinos blancos se presenten como frescos y afrutado.

Los suelos de la comarca son jóvenes, fuertemente erosionados de desarrollo incipiente, por lo que su profundidad y fertilidad es muy baja, factores que hacen que los rendimientos de las plantaciones no sean muy altos, lo cual incide en la producción de una uva de gran calidad para la vinificación.

Factores Humanos

La comarca “Norte de Almería” tiene una larga tradición vitivinícola. A principios del siglo XX gran parte de estos municipios contaban con numerosas plantaciones de vid, siendo la usual que la mayoría de las explotaciones agrícolas que tuviese plantaciones de viñedos poseyeran su propia bodega. A lo largo del siglo los cambios en la demografía de la comarca ha promovido una evolución en el sector agrario, de tal forma que el cultivo de la vid ha quedado reducida a pequeñas parcelas, lo que conlleva un manejo muy cuidadoso y con gran conocimiento de las características de cada parcela, por lo que tanto las prácticas culturales como la recolección se realizan en la forma y el momento más indicado para la obtención de una uva de gran calidad para destinarla a la vinificación. Así la vendimia es más tardía que en otras zonas, comenzando a final de septiembre en las zonas de menor altitud, prolongándose hasta finales de octubre e incluso a principios de noviembre, en las más altas.

Detalles del producto:

Los vinos elaborados en la comarca poseen las siguientes características específicas vinculadas a su origen geográfico:

- Unas graduaciones alcohólicas entre los 13º-14º en tintos y 12º en blancos y rosados, con carácter glicérico y buenos parámetros de color, que se mantienen estables en el tiempo, debido a las amplias oscilaciones térmicas diurnas y nocturnas, y a la mayor concentración de componentes en la uva, gracias a las restringidas producciones (no superan en ningún caso los 7.800 Kg por ha), que están limitadas sobre todo por las propias condiciones edafoclimáticas.

- Una marcada acidez, en equilibrio gustativo con el elevado grado alcohólico y la glicerina, debido al clima fresco de la altiplanicie, que retrasa la fenología y

favorece la acumulación de ácidos en la uva.
Interacción causal:
Los Vinos de la tierra Norte de Almería, según se ha descrito, como consecuencia de los factores propios del medio geográfico indicados en el apartado A, tienen unas características específicas vinculadas a su origen según se refleja en el apartado B, concretamente un color elevado y estable en el tiempo, y unas graduaciones alcohólicas considerables acompañadas de gran untuosidad, debidos a las oscilaciones térmicas propias de su zona y bajas producciones por hectárea, y que organolépticamente se equilibran gracias a una elevada acidez, por la altitud de los viñedos, en los que las temperaturas se moderan durante la maduración.”

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma “Andalucía”, unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.	

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 Industria y Mercados Alimentarios Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1, Paseo de la Infanta Isabel 28071 MADRID España
Teléfono.:	+34 91 347 53 97
Fax:	+34 91 347 54 10
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@marm.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

Norte de Almería