

## Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

### I. DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. NOMBRE Y TIPO

##### a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Laderas del Genil (es)

##### b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

#### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

#### 3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

**Blancos, rosados y tintos: elaborados a partir de las variedades clasificadas.**

##### *Breve descripción textual*

Organolépticamente, los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

\*Sulfuroso según OCM. Y volátil aumenta el límite para vinos envejecidos, ver pliego.

##### *Características analíticas generales*

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	

<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

#### 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

##### a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	
<i>Descripción de la práctica:</i>	

##### b. Rendimientos máximos

###### variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
10000 kg Kilogramos de uvas por hectárea

###### variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
12000 Kilogramos de uvas por hectárea

#### 5. ZONA DELIMITADA

La zona delimitada comprende los siguientes términos municipales de la provincia de Granada.

Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendin, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güejar Sierra, Güevejar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentejé, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otura, Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quentar, Salobreña, Santa Fe, Santa Cruz del Comercio, Vegas del Genil, El Valle, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar y La Zubia.

## 6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

* Viognier (OTHER)
** Vijiriego (OTHER)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
** Baladí Verdejo B (OIV)
* Albariño B (OIV)
* Garnacha Tinta N (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
* Pedro Ximenez B (OIV)
* Palomino B (OIV)
* Moscatel de Grano Menudo B (OIV)
* Moscatel de Alejandria B (OIV)
* Monastrell N (OIV)
* Merlot N (OIV)
* Macabeo B (OIV)
* Syrah N (OIV)
* Sauvignon Blanc B (OIV)
* Torrontés B (OIV)
* Tempranillo N (OIV)
* Rome N (OIV)
* Petit Verdot N (OIV)

## 7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Gracias a los factores naturales y humanos propios de la zona alta del valle del río Genil y sus afluentes, con un régimen térmico determinado por el mesoclima particular de las laderas, localizadas en esta especie de corredor confinado entre climas de alta montaña, como el de Sierra Nevada, y que comunica la altiplanicie de Granada con su salida al Mediterráneo; unido a la viticultura tradicional que se practica en esta zona, y a la actualización de las técnicas enológicas, determina que estos vinos tengan unas características específicas, especialmente su buena graduación natural y untuosidad, su capa media alta de color en los tintos, y en general su carácter aromático y frescura en boca.

## 8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
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.	

## II. OTROS DATOS:

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Artículo 118 vicios del Reglamento (CE) nº 1234/2007
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	Artículo 73, apartado 1, letra d), del Reglamento (CE) nº 607/2009 Artículo 73, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 607/2009

### 2. DATOS DE CONTACTO

#### a. Datos del solicitante

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Asociación Vinos de la Tierra "Laderas del Genil"
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Asociación
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	sin nº, Carretera Conchar 18659 VILLAMENA (Granada) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 955 03 22 78
<i>Fax:</i>	+34 955 03 21 12
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgipa.cap@juntadeandalucia.es

#### b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1, Paseo de la Infanta Isabel

	28071 MADRID España
<i>Teléfono.:</i>	+34 91 347 53 97
<i>Fax:</i>	+34 91 347 54 10
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

**c. Datos de las partes interesadas**

--

**d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria
<i>Dirección</i>	s/n C/ Tabladilla 41071 Sevilla España
<i>Teléfono.:</i>	955032278
<i>Fax:</i>	955032112
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgipa.cap@juntadeandalucia.es

**e. Datos de los organismos de control**

<i>Nombre del organismo de control</i>	AGROCOLOR S.L.
<i>Dirección</i>	nº 11 Bajo Ctra. De Ronda 04004 Almería España
<i>Teléfono.:</i>	950 28 03 80
<i>Fax:</i>	950 28 13 31
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	agrocolor@agrocolor.es

**3. TÉRMINOS TRADICIONALES****a. Letra a)**

Vino de la tierra
-------------------

**b. Letra b)**

Viejo
Noble
Añejo

**4. Zona NUTS**

ES614	Granada
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

**5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS**

* Cabernet Franc N (OIV)
* Gewürztraminer B (OIV)
* Pinot Noir N (OIV)
* Riesling B (OIV)

**6. MATERIAL COMPLEMENTARIO****a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PC_V_T_LADERAS DEL GENIL c.cambios 07.05.2014.doc

**b. Decisión nacional de aprobación:**

<i>Nombre del expediente</i>	ORDEN Vinos de la Tierra (BOJA).pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30.11.2011, aprueba Pliegos de condiciones de los Vinos de la Tierra

**c. Otro(s) documento(s):**

--

**d. Mapas de la zona delimitada****e. Nota para la Comisión Europea****7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

<i>Enlace:</i>	<input type="text"/>
----------------	----------------------

**8. ENLACE CON E-BACCHUS**