

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Ycoden-Daute-Isora (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, amarillos, con tonos verdosos o ambarinos; de intensidad aromática media-alta, limpia, con aromas primarios; en boca, frescos, equilibrados y de postgusto afrutado.

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):

11

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en
miliequivalentes por

0,8

<i>litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO - Vinos Rosados y Tintos

<i>Breve descripción textual</i>
Rosados y Tintos: Vinos limpios y brillantes; los rosados, de color rosa en toda su gama, y los tintos rojos picotas con tonos violáceos y de capa media-alta; de intensidad aromática media-alta, limpia, con aromas primarios, en los tintos destacan las frutas rojas; los rosados con cuerpo moderado, y los tintos de más sabor, tanicidad media y persistencia. El envejecimiento de los vinos tintos introduce fruta madura, vainilla, tostados y balsámicos en la nariz; potencia y armonía en boca, y una evolución progresiva del color a rojo rubí con matices teja.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE LICOR

<i>Breve descripción textual</i>
Vinos lípidos y brillantes de color amarillo, rosa o rubí y de aspecto untuoso. En nariz presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias y los propios de la variedad utilizada. La boca es aterciopelada, equilibrados e intensa, con un postgusto afrutado y potente.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1,2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

<i>Breve descripción textual</i>
Vinos brillantes de color amarillo pálido a dorado, con burbuja pequeña y persistente. En nariz presentan un aroma limpio, afrutado, donde pueden aparecer notas herbáceas. En boca son equilibrados, frescos y con postgusto afrutado.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS - Malvasía Clásico

Breve descripción textual

Vinos límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada. Y en la boca son aterciopelados, equilibrados e intensos, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales

*Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):*

*Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):*

14

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

*Acidez volátil máxima (en
miliequivalentes por
litro):*

1,2

*Contenido máximo total
de anhídrido sulfuroso (en
miligramos por litro):*

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**a. Prácticas enológicas esenciales**

*Tipo de práctica
enológica:*

Práctica enológica específica

Descripción de la práctica:

El grado alcohólico natural mínimo de las uvas destinadas a las distintas elaboraciones es: 11% vol. para los vinos blancos y espumosos de calidad; 11,5 para los vinos rosados y tintos; 15 para los vinos de licor; y 17 para los vinos malvasías clásicos.

*Tipo de práctica
enológica:*

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción de la práctica:

Para la extracción no se superarán los 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Los locales de bodegas destinados a envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de

un estado higrométrico y ventilación adecuados, debiendo tener unas existencias mínimas de 2.500 litros en proceso de envejecimiento. La temperatura máxima alcanzada durante la fermentación alcohólica será de 22°C para vinos blancos, rosados, vinos de licor, malvasía clásico y espumoso de calidad; 28°C para tintos sin envejecimiento y 32°C para vinos envejecidos.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
En función del sistema de conducción, el número de cepas/ha será: pie y brazos bajos, 800 a 2200; vaso irregular, 1600 a 2500; cordones múltiples, 1000 a 1300; parral horizontal o inclinado, 150 a 350; y espaldera en Guyot o Cordon Royal, 2000 a 3400. Además, la carga no superará las 80.000 yemas/ha. El riego uso del riego está regulado por la Orden de 17.5.1999 , por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destina a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias.	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
15000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
105 Hectolitro por hectárea

Variedades tintas

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

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
70 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PEDRO XIMENEZ

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MALVASIA VOLCANICA

LISTAN NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Ycoden-Daute-Isora se sitúa en el NO de la isla de Tenerife, en las laderas que descienden desde el Teide hasta la costa, desde los 1400 a los 50 m, y sobre suelos volcánicos, francoarenosos o francos, ácidos, fértiles y con bajos niveles de sodio y potasio. Su clima, además de por la altura, viene determinado por los vientos alisios, la corriente del atlántico y la potente insolación. Todo ello, unido al cultivo a pie franco y los sistemas de conducción y cultivo aplicados, hacen que estos vinos muestren unas características únicas que han sido reconocidos desde el siglo XVI con el nombre genérico de "Canary Wine", fundamentalmente asociados a los obtenidos de la variedad Listán Blanco.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico: En la normativa nacional

Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Ycoden Daute Isora deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas.

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 vices del Reglamento (CE) nº 1234/2007
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Artículo 118 vices del Reglamento (CE) nº 1234/2007

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado.

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de Derecho Público. Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos Ycoden-Daute-Isora (BOC nº 44, de 29-2-08)
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	10 C/ La Palmita 34440 La Guancha (Tenerife) España
<i>Teléfono.:</i>	34 922 130 246
<i>Fax:</i>	34 922 828 159
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	ycoden@ycoden.com

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 Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 347 5397
<i>Fax:</i>	34 91 347 5410
<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>	Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria
<i>Dirección</i>	5, Avenida Buenos Aires, 4ª planta 38071 Santa Cruz de Tenerife España
<i>Teléfono.:</i>	34 922 922 095
<i>Fax:</i>	34 922 592 876
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	icca.cagpa@gobiernodecanarias.org

e. Datos de los organismos de control

--

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

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Clásico
Añejo

4. Zona NUTS

ES709	Tenerife
ES70	Canarias
ES7	CANARIAS
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

ALBILLO
BASTARDO (BABOSO) BLANCO
BERMEJUELA, MARMAJUELO
DORADILLA
FORASTERA BLANCA
GUAL
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
SABRO
TORRONTES
VERDELLO
VIJARIEGO BLANCO

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

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	Pliego de condiciones DOP 'Ycoden-Daute-Isora'.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	BOE-A-2011-11079. Reglamento DOP Ycoden-Daute-Isora.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 2 de junio de 2011, de la DGIMA, por la que se publica la Orden de 30 de noviembre de 2010 del Gobierno de Canarias, que aprueba el Reglamento de la DOP Ycoden-Daute-Isora,

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Rgto Ycoden-Daute-Isora de 30 de nov de 2010.pdf
<i>Descripción:</i>	Orden de 30 de noviembre de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de la DOP Ycoden-Daute-Isora

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud Modificación Reglamento DOP Ycoden-Daute-Isora.doc
<i>Descripción:</i>	Solicitud modificación Reglamento DOP Ycoden-Daute-Isora

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/Pliego_de_condiciones_DOP_de_vinos_Ycoden_Daute_Isora.pdf
----------------	---