

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Montsant (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco

Breve descripción textual

Límpido, con tonalidades que van del amarillo limón al amarillo paja, con colores que pueden ser intensos y dorados. Aromas elegantes y sutiles a fruta madura, miel, frutas secadas (orejones). Sedosos, muy golosos y gran volumen gustativo. El postgusto es muy largo

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcar es < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor de 5 g/l

Características analíticas generales

<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>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en</i>	13,33

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

Vino rosado

<i>Breve descripción textual</i>
De color brillante, intenso y nítido. Con aromas afrutados y/o florales, y toques de cereza madura y fresón, con presencia de frutas del bosque. Elegante, golosos y con carácter.
Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcar es < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor de 5 g/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>
Según la edad, presentan colores y reflejos diferentes. Desde los tonos más rojos (cereza) hacia el naranja a medida que envejecen (teja, ámbar). De aromas ligados a las variedades originarias, fruta muy madura, incluso pasas, sensaciones balsámicas y sazonadas. Anchos y redondos, con post-gustos más largos, tanicidad madura y aterciopelados.

La acidez volátil máxima podrá aumentar 1 mEq/l por cada grado de alcohol que exceda 11% y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 mEq/l

Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcar es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor de 5 g/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Rancio: obtenido por vía oxidativa en roble. Limpio, brillante. Olfato complejo, notas de especias, frutos secos, tostados. Seco. Mucho cuerpo</p> <p>Mistela blanca y negra: color de miel intenso a naranja. Aromas dulces, de miel, con toque cítrico. En postgusto se mantiene la fruta y predomina la dulzura</p> <p>Garnacha: encabezado con alcohol vínico. Color naranja con ligera evolución. Complejo, notas cítricas. Grado alcohólico volumétrico adquirido mín 15,5%</p> <p>Vimblanc: hecho con la variedad Pansal sobremadurada</p> <p>Dulce natural: mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 272 gr/l, fermentado parcialmente. Límpido. Tonalidades diferentes. Complejo y equilibrado</p> <p>SO2 max blanco o rosado: 250 mg/l</p>

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico</i>	

<i>volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
No aplica	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

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

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
88,8 Hectolitro por hectárea

Variedades tintas

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

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

74 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, La Figuera, Els Guiamets, Marçà, Margalef, El Masroig, Pradell de la Teixeta, La Torre de Fontaubella, Ulldemolins, y las parcelas indicadas en el Pliego en cuanto a los municipios de Falset, Garcia, El Molar, Tivissa y Mora la Nova.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

MAZUELA, CARIÑENA

GARNACHA TINTA

GARNACHA BLANCA

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

Vino blanco

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Los vinos blancos están elaborados casi exclusivamente con las dos variedades tradicionales de la zona, la Garnacha blanca y la Macabeo. Mientras que Macabeo da vinos más finos, la garnacha blanca, con más cuerpo y estructura, es muy apta para hacer crianzas o fermentar en barricas de roble, a pesar de la tendencia natural a oxidarse. El resto de variedades blancas (Chardonnay, Pansal, Moscatel de grano menudo, Parellada y Picapoll blanco) aportan matices en la mezcla final.

Vino tinto y rosado

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Tanto la variedad Mazuela (Samsó) como la Garnacha tinta se encuentran en toda la DOP. Dan vinos con cuerpo, muy aptos para la crianza, sobre todo si se controla el rendimiento de la cepa y se vinifican adecuadamente. La variedad Ull de llebre predomina en la zona sur, más cálida. El resto de variedades tintas (Cabernet sauvignon, Garnacha peluda, Merlot, Monastrell, Picapoll tinto, Syrah), en muy menor cantidad, se adaptan bien a las diferentes viñas de la DOP, dando productos de calidad, equilibrados, aromáticos y con

cuerpo, que aportan el rasgo diferenciador en las diferentes mezclas.

Vinos de licor

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La tradición de elaborar vinos de licor está muy arraigada en todo el norte de la provincia de Tarragona, y la DOP Montsant no es la excepción. Antiguamente, cuando las bodegas eran familiares, era habitual tener una barrica de vino rancio y otra de vino dulce. Actualmente, la elaboración de vinos de licor tradicional está mucho más sistematizada, aunque no por eso ha perdido su pequeño espacio en la totalidad de la producción.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>Deberá realizarse en las bodegas embotelladoras inscritas. El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de los vinos evitando el transporte a granel fuera de la zona de producción. Si este transporte no se realiza en determinadas condiciones, previa valoración individualizada que habría que hacer de acuerdo con las circunstancias propias de cada caso, puede implicar someter el vino a unas condiciones medioambientales inadecuadas que pueden afectar a sus características sensoriales</p>	

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>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

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 Montsant
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	6 Plaça Quartera 43730 FALSET (Tarragona) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 977 83 17 42
<i>Fax:</i>	+34 977 83 06 76
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	adv@domontsant.com,info@domontsant.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 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>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montsant
<i>Dirección</i>	6 Plaça Quartera 43730 FALSET (Tarragona) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 977 83 17 42
<i>Fax:</i>	+34 977 83 06 76
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	adv@domontsant.com,info@domontsant.com

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	CONSORCIO DE INSPECCIÓN Y CONTROL – CIC - (Consorti inspecció i control)
<i>Dirección</i>	2-3 Plaça Àgora 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 93 890 02 11
<i>Fax:</i>	+34 93 890 03 54
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	gerencia@consorciinspecciocontrol.cat

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino dulce natural
Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Reserva
Rancio
Gran reserva
Crianza

4. Zona NUTS

ES514	Tarragona
ES51	Cataluña
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CHARDONNAY
GARNACHA PELUDA
MACABEO, VIURA
MERLOT
MONASTRELL
MOSCATEL GRANO MENUDO
PARELLADA, MONTONEGA
PICAPOLL NEGRO
SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
XARELLO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	Pliego de condiciones DOP Montsant ES .doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	B. DOP Montsant. Modificación Decisión.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución, de 12.5.2011, publica modificación Rto. DO Montsant
<i>Nombre del expediente</i>	A. DOP Montsant. Decisión aprobación.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden APA/4025/2006, de 19.12.2006, publica Rto. DO Montsant

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>	http://www20.gencat.cat/docs/DAR/OR_Organismes/OR01_INCAVI/OR01_02_Denominacions_origen/Documents/Fitxers_estatics/DOP_Montsant_PliegoCondiciones.pdf
----------------	---