

Solicitud de una nueva modificación

I. MODIFICACIÓN

1. REGLAS APLICABLES A LA MODIFICACIÓN:

Article_105_minor

2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

CAMBIO DEL ORGANISMO DE CONTROL

Descripción y motivos

El organismo de control encargado de la verificación de lo especificado en el pliego de condiciones ha cambiado. El nuevo organismo será el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras (INTIA), entidad registrada en el Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos Agroalimentarios y acreditada por Entidad Nacional de Acreditación, para el alcance de vino de pago “Aylés”

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Aylés (es)

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino rosado, Vino tinto joven y Vino tinto barrica

Fase visual: Vinos lípidos, brillantes con alta intensidad de color y tonalidad entre rosa y violácea (rosados), y entre roja y violácea (tintos).

Fase olfativa: intensidad alta-muy alta, con presencia de aromas primarios frutales y florales. Los vinos con madera tienen aromas de frutos rojos y los de crianza, con tostados y ahumados, sin predominar sobre los primeros.

Fase gustativa: intensidad alta, complejidad en boca, estructura tánica equilibrada. Postgusto largo y final elegante, amplio y redondo.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	14,17
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	90

Vino tinto crianza

Fase visual: límpido, brillante, intensidad de color alta, con tonos rojos.

Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas de fruta roja, especiados, minerales y de crianza con tostados y ahumados.

Fase gustativa: intensidad alta, equilibrado en la relación azúcar/acidez, con notable presencia de taninos finos. Postgusto largo, elegante y sutil.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	100

Vino tinto "Tres de 3000"

Fase visual: límpido y brillante, intensidad de color muy alta con una tonalidad muy atractiva (violáceos y rojos).

Fase olfativa: intensidad alta con presencia de aromas frutales muy acentuados (frutos rojos y negros), gran complejidad por los aromas aportados por la bodega nueva (tostados y ahumados) y por los aportados por el suelo (mineralidad).

Fase gustativa: intensidad muy alta, gran presencia y potencia en su paso y entrada en boca y con un postgusto muy largo. Final largo, amplio y con sensaciones muy agradables.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	100

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**a. Prácticas enológicas esenciales****Práctica enológica específica**

La vendimia es mecánica y nocturna, escogiendo las temperaturas mínimas diarias. Solamente se aplicará la vendimia manual en añadas y elaboraciones en las cuales la vendimia mecánica no permita realizar en el viñedo una selección de las distintas calidades. La vinificación será inmediata y de cada variedad por separado. Para las operaciones de prensado se utilizarán únicamente prensas hidráulicas y neumáticas, obteniéndose un máximo de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Práctica de cultivo

Marco de plantación de 3 x 1 m.

El riego es por goteo teniendo en cuenta el ciclo vegetativo.

La fertilización se aplica para mantener el equilibrio vegetativo.

Las labores de mantenimiento del suelo tienen como fin la lucha contra la erosión y la infiltración de las precipitaciones.

La sanidad de la vid sigue criterios de lucha integrada.

Se realizan controles de previsión de cosecha; si puede superar los rendimientos máximos se procede al aclareo de racimos.

En el envero se realizan controles periódicos de madurez.

Tras la vendimia la vinificación será inmediata.

Restricción pertinente en la vinificación

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será: 12%vol. para Tinto “joven”, rosado y “barrica” y 13%vol. para Tinto “crianza” y “Tres de 3000”.

En la vinificación se hará una maceración pre-fermentativa para el tinto y una maceración pelicular en frío para el rosado.

Posteriormente, para los tintos «Crianza» y «Tres de 3000» se realizará una maceración post-fermentativa con los hollejos. Las barricas serán de roble de procedencia francesa, americana y de Europa del Este, de entre 225 y 300 litros de capacidad.

b. Rendimientos máximos

8000 kilogramos de uvas por hectárea

56 hectolitros por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16:

Parcela 2, recintos 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Parcela 3, recinto 1

Parcela 4, recinto 1

Parcela 12, recintos

4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Parcela 13, recinto 23

Polígono 19:

Parcela 212, recinto 1

Parcela 213, recintos 1 y 3

Parcela 214, recintos 1 y 4.

Los recintos se corresponden a las referencias del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MERLOT

GARNACHA TINTA

TEMPRANILLO

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

Aylés es una finca agraria en la cuenca del río Huerva con existencia de vid desde principios del siglo XX. Los suelos distintos a los del entorno son ricos en carbonato cálcico, equilibrados en caliza, pobres en materia orgánica y nitrógeno y con arcilla inferior al 45%, lo que se traduce en vinos alcohólicos, ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta, es decir, vinos de calidad excelente. La composición química (menor contenido en acetoína y mayor en ésteres que los vinos de su entorno) origina vinos equilibrados sin ser ácidos

e intensa expresión de aromas frutales y florales en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en los crianzas.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Al ser Vino de Pago, se delimitó la zona por polígono/parcela/recinto (ref. sigpac). El recinto donde se sitúa la bodega de elaboración, no tiene uso agrícola y no se incluyó en dicha relación, ya que la norma técnica se redactó enumerando las tierras agrícolas donde se podía cultivar las viñas que producen el vino protegido. Acogiéndonos al artículo 6.4a del R 607/09, se especifica que el vino se puede elaborar en la bodega de la finca Aylés, situada en las inmediaciones de la zona delimitada

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:

El vino será embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago. El potencial de estos vinos está intrínsecamente ligado a su lugar de origen, al sitio en el que se elaboran. Así pues, será de vital importancia que todos los procesos que tengan algo que ver en la calidad del producto se realicen dentro de la propia bodega, evitando de esta manera posibles pérdidas cualitativas derivadas de acciones como bombeos innecesarios, transportes, u otros similares.

10. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<http://www.boa.aragon.es/cgibin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=694085720707>