

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina

(2021/C 504/21)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

BOLANDIN

PDO-ES-N1876

Data wniosku: 3 lipca 2014**1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Bolandin

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis wina lub win

Wina czerwone

— Wygląd zewnętrzny: Wina muszą charakteryzować się co najmniej intensywną barwą. Odcień: barwa czerwona z odcieniami od fioletowego w winach młodych po ceglasty w winach dojrzałych.

— Zapach: Wina muszą charakteryzować się co najmniej wysoką intensywnością oraz zapachem czarnych i czerwonych owoców jagodowych. Wina dojrzałe będą zawierać nuty korzenne i prażone.

— Etap smakowania: Wina muszą mieć co najmniej pełny, gęsty smak; być wyważone; mieć długotrwały posmak. mieć zrównoważoną kwasowość. nuty beczkowe (palone lub prażone).

Kwasowość lotna:

≤ 0,65 g/l kwasu octowego w winach młodych

≤ 0,85 g/l kwasu octowego w winach dojrzałych

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

Wina białe

- Wygląd zewnętrzny: Barwa żółta, słomkowa w przypadku win młodych i złota w przypadku win fermentujących lub dojrzewających w beczkach. Przezroczyste i połyskliwe.
- Zapach: Wina muszą charakteryzować się co najmniej wysoką intensywnością; owocowe z posmakiem owoców tropikalnych. Wina dojrzałe rozwijają aromaty korzenne.
- Etap smakowania: Wina muszą mieć co najmniej zrównoważoną intensywność; być świeże i owocowe. Zarówno wina młode, jak i dojrzałe będą dobrze wyważone.

Kwasowość lotna:

≤ 0,65 g/l kwasu octowego w winach młodych

≤ 0,85 g/l kwasu octowego w winach dojrzałych

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	170

Wino białe produkowane z przejrziałych winogron

- Wygląd zewnętrzny: intensywny, przezroczysty o błyszczącej, żółto-złotej barwie.
- Zapach: Wina te muszą się charakteryzować co najmniej wysoką intensywnością. Aromaty miodu, pigwy i figi. Bardzo owocowe.
- Etap smakowania: Wina te muszą mieć co najmniej zrównoważoną intensywność, być okrągłe i aksamitne w smaku. mieć długotrwały posmak.

Kwasowość lotna:

≤ 0,74 g/l kwasu octowego w winach młodych

≤ 0,85 g/l kwasu octowego w winach dojrzałych

≤ 0,72 g/l + 0,06 g/l kwasu octowego, na każdy stopień naturalnej zawartości alkoholu przekraczającej 10 % objętości, w przypadku win produkowanych z winogron zbotrytyzowanych.

*Jeżeli nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów UE.

Uwaga: Ponieważ zawartość cukru wynosi powyżej 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki w tych winach białych z przejrziałych winogron może wynosić do 250 mg/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

W żadnym wypadku nie można uznać, że proces dojrzewania rozpoczął się przed dniem 1 października roku zbiorów.

Metoda uprawy

Gęstość obsady w winnicy „Bolandin” nie może być mniejsza niż 2 400 winorośli na hektar.

b) Maksymalne zbiory

Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Merlot

7 500 kg winogron z hektara

52 hektolitry z hektara

Sauvignon Blanc i Chardonnay

7 400 kg winogron z hektara

48 hektolitrow z hektara

Syrah

7 300 kg winogron z hektara

51 hektolitrow z hektara

Moscatel de grano menudo (muscat drobnójagodowy)

7 200 kg winogron z hektara

28 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar Bolandin znajduje się w gminie Ablitas (wspólnota autonomiczna Nawarry) i obejmuje następujące działki katastralne:

Wielobok 5: działka 1 658.

Wielobok 5: działka 1 659.

Wielobok 5: działka 1 660.

Wielobok 5: działka 1 661.

Wielobok 5: działka 1 662.

Wielobok 5: działka 1 663.

Wielobok 5: działka 1 884.

Wielobok 5, działka 1 885 oraz część działki A, działki E, F, G i H.

7. Główne odmiany winorośli

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUSCAT DROBNOJAGODOWY)

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Opis związku lub związków

Otoczenie (czynniki ludzkie)

Bolandin to nazwa historycznej krainy zlokalizowanej w gminie Ablitas (Nawarra), wpisanej w rejestrze katastralnym Nawarry oraz umieszczonej na krajowych mapach sporządzonych przez hiszpański Krajowy Instytut Geograficzny. Obszar, na którym jest położone Bolandin, obejmuje ok. 170 hektarów. „Bolandin” to także nazwa wieży triangulacyjnej zlokalizowanej na wyznaczonym obszarze.

W niektórych dokumentach „Bolandin” zapisuje się od litery „V”, ponieważ w Nawarrze obowiązują dwa języki urzędowe: hiszpański kastylijski (w którym nazwa zaczyna się od „V” i wymawia się ją z akcentem) oraz baskijski (w którym nazwa zaczyna się od „B” i wymawia się ją bez akcentu). W języku baskijskim nie występują akcenty ani litera „V”.

Na podstawie badań i testów przeprowadzonych przez Katedrę Uprawy Winorośli na Wydziale Rolnictwa i Żywności Uniwersytetu w La Rioja obszar ten został wyznaczony zgodnie z następującymi czynnikami naturalnymi: gleba, topografia i klimat.

Gleba i topologia

wyznaczony obszar obejmuje niewielką, wzniesioną równinę w najwyższej części Bolandin i jej zbocza, które prowadzą do równiny na południowo-wschodniej ścianie, na południowy zachód od Bolandin. Ze względu na wysokość nad poziomem morza, nachylenie terenu, ekspozycję i rodzaje gleby jest on zupełnie inny od otaczających go obszarów.

Górną część wzniesionej równiny (gdzie znajduje się winiarnia) tworzą czerwone gliny pochodzące z piętra aragońskiego kontynentalnego okresu trzeciorzędu. Poniżej skarpy otaczającej pozostałości tarasów znajduje się szerokie zbocze w kierunku południowo-zachodnim o łagodnym nachyleniu wynoszącym 5 %. Właśnie tutaj znajduje się większość winnic. Zbocza są zbudowane z żwiru, piasku i gliny pochodzących z trzeciego piętra plejstocenu okresu czwartorzędu.

Od granic Bolandin topografia jest płaska i ukształtowana przede wszystkim przez glacie depozycyjne z drugiego piętra plejstocenu okresu czwartorzędu, a więc przez materiały młodsze niż te, które tworzą Bolandin.

Wysokość tego terenu wynosi od około 369 do 324 m n.p.m., czyli jest znacznie niższa od przedziału wysokości dla ChNP „Navarra” (od 400 do 500 m n.p.m.).

Klimat

Bolandin znajduje się na południowym zboczu, dzięki czemu działka ma wyjątkowy mezoklimat z dużą ilością światła słonecznego.

W ostatnich 7–12 sezonach średnie opady wynosiły 379–354 mm rocznie, co jest wartością bardzo niską w porównaniu ze średnią dla ChNP „Navarra” (450–700 mm).

Kolejnym decydującym czynnikiem jest wiatr, z przeważającym w 70 % dni Cierzo wiejącym z kierunku północno-zachodniego. Jest to bardzo suchy wiatr, który ogranicza rozwój wszelkich chorób.

Na wyznaczonym obszarze występują wyższe temperatury i mniejsze opady niż w przypadku średniej dla ChNP „Navarra”. Obszar ten charakteryzuje się skrajnym klimatem kontynentalnym z wpływami śródziemnomorskimi. Pory roku są dość zróżnicowane: mroźne zimy, ciepłe, prawie nieistniejące wiosny i jesienie oraz bardzo gorące, długie i suche lata. Ta cecha ma duży wpływ na zakres temperatur i opadów.

Najwyższe temperatury w lecie są bardzo wysokie (ponad 35 °C), a maksymalne temperatury dla całej Nawarry i doliny Ebro są często odnotowywane właśnie na tym obszarze. Minimalne temperatury w grudniu i styczniu są bardzo niskie, od -6 do -8 °C. Średnia roczna temperatura jest o ponad 1 °C wyższa niż w przypadku ChNP „Navarra”.

Czynniki ludzkie

Od wieków winorośl należy do najważniejszych roślin uprawianych w Bolandin. Obszar ten był kiedyś nawadniany przez kanał Lodosa w wyniku podnoszenia poziomu wód. Obszar nawadniany składał się głównie z winnic obsadzonych stuletnimi krzewami winorośli, z których produkowano wino o doskonałej jakości, butelkowane i wprowadzane do obrotu pod nazwą „Bolandin”.

Obecnie o najlepszych opcjach (wybór materiału roślinnego, nawadnianie, zarządzanie powierzchnią liści, ograniczanie plonów, zarządzanie odżywianiem i środkami ochrony winorośli) decydują eksperci w dziedzinie technik zarządzania uprawą winorośli w zależności od klimatu i wzrostu w ciągu roku, tak aby uzyskać najlepszy surowiec. Eksperci ci co roku planują różne specjalne praktyki, takie jak przerzedzanie kiści w celu kontrolowania plonów i usuwanie liści po stronie, po której słońce oświetla kiście w godzinach porannych, ponieważ wspomaga to proces dojrzewania. Liście, na które wieczorem świeci słońce, nie są usuwane, ponieważ mogłoby to spowodować przypalenie winogron. Ta ostatnia praktyka pomaga również uniknąć rozprzestrzeniania się chorób, ponieważ poprawia wentylację wokół kiści.

Biorąc pod uwagę bardzo niski poziom opadów i względnej wilgotności powietrza oraz bardzo suchą glebę, dostępność zbiornika nawadniającego i możliwość sterowania nawadnianiem pozwala bezpośrednio wpływać na proces dojrzewania i osiągać optymalne poziomy oraz zapewniać utrzymanie roślin w najlepszych warunkach wzrostu i produkcji. Zarządzanie nawadnianiem odbywa się bardzo ostrożnie, nacisk kładzie się na jakość, a nie ilość, w celu uzyskania winogron, które są dojrzałe i dobrze wyważone.

Opis wina

Szczegółowe informacje o produkcie: jakość lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu.

Biorąc pod uwagę fizjologiczne zachowanie roślin wynikające z warunków klimatycznych, podstawowe cechy win są następujące:

Wina czerwone: wina o głębszej barwie, o wyższej całkowitej zawartości polifenoli i suchego ekstraktu. Wina o wysokiej polimeryzacji, dojrzałości, finezji i jedwabistych taninach. W ustach pełne, bez cierpkości, o dużej obfitości.

Umiarkowanie wysoka zawartość alkoholu.

Zrównoważona kwasowość, która nigdy nie jest bardzo wysoka. Ilość kwasu jabłkowego jest szczególnie niewielka ze względu na spalanie kwasów organicznych spowodowane wysokimi temperaturami w lecie. Dzięki temu wina nigdy nie mają mocno kwasowego posmaku.

Bardzo niskie poziomy związków aromatycznych z rodziny pirazyn. Wina z odmian Syrah, Merlot i Cabernet są bardziej owocowe niż zwykle, ponieważ aromaty są bardziej owocowe niż roślinne.

Bardzo dojrzałe związki fenolowe, co ogranicza powinowactwo do tlenu w winach, dzięki czemu unika się obecności redukcyjnych aromatów siarki. Powstałe w ten sposób wina są bardzo aromatyczne i wyraziste.

Dojrzewanie i utlenianie przebiega powoli ze względu na wysokie stężenie polifenoli, dzięki czemu wina mają długi okres trwałości i dobrze się starzeją.

Obok cech, które są kształtowane przez klimat, inne cechy charakterystyczne win czerwonych wynikają z edafologii i topografii wyznaczonego obszaru:

- Zrównoważone, o dobrej zawartości alkoholu i wysokiej zawartości polifenoli.
- Odmiany o długim cyklu wegetacyjnym, takie jak Cabernet Sauvignon, dobrze przystosowały się do środowiska. Umożliwia to pełne dojrzewanie części stałych i uzyskanie win o wysokiej zawartości polifenoli.
- Dobrej kwasowości, co oznacza, że wina dobrze się starzeją i mają długi okres trwałości po zabutelkowaniu.
- Wina o dojrzałych, intensywnych aromatach, w tym nutach świeżych owoców.

Wina białe: Takie samo zachowanie fizjologiczne roślin wynikające ze środowiska geograficznego sprawia, że wina białe mają zrównoważoną kwasowość i umiarkowanie wysoką zawartość alkoholu. Dzięki optymalnej dojrzałości fenolowej mają intensywne, wyraziste aromaty, które pozostają świeże w czasie i zapewniają dobrą objętość i strukturę.

Wina białe produkowane z przejrzalnych winogron: Również w tym przypadku środowisko geograficzne determinuje kilka cech, takich jak zrównoważona kwasowość, dobra całkowita zawartość alkoholu, intensywna owocowość, pełnia i lśniący złoty kolor.

Związek

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu

Wina Bolandin wyróżniają się ze względu na warunki naturalne wyznaczonego obszaru oraz czynnik ludzki polegający na wyborze odmian roślin, praktyk i rodzaju upraw, które są najlepiej dostosowane do tych warunków naturalnych.

Współdziałanie tych naturalnych czynników i ludzkiej wiedzy fachowej pozwala na uzyskanie produktu, który jest wyjątkowy, specyficzny i posiada swoją własną tożsamość, która odróżnia go od innych win.

Wyznaczony obszar jest położony na samym południu regionu Nawarry, co ma duży wpływ na jego klimat, ponieważ suma upałów i maksymalne temperatury są w tym regionie najwyższe. Wpływ ten dodatkowo potęguje fakt, że wyznaczony obszar ma zbocza skierowane na południe, więc na poziomie lokalnym w winnicach na wyznaczonym obszarze temperatury są znacznie wyższe, a wilgotność względna bardzo niska.

Opady deszczu na wyznaczonym obszarze są również najniższe w regionie z następujących powodów:

- deszcze z południa: Ze względu na efekt fenuwy występujące w Sierra de Moncayo deszcz spada po stronie południowej i nie dociera do północnej doliny tych gór, gdzie znajduje się wyznaczony obszar Bolandin.
- deszcze z północy: z uwagi na wpływ bliskości rzeki Ebro deszcz z północy nie dociera na południe od rzeki, czyli tam, gdzie znajduje się wyznaczony obszar. Wpływ ten potęguje fakt, że deszcz ten poprzedzają wiatry północne, które swoimi niskimi temperaturami obniżają wilgotność względną powietrza i tym samym przyczyniają się do suszy.

Te szczególne cechy klimatu wywierają fizjologiczny wpływ na winorośl, co z kolei ma wyraźne konsekwencje dla analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych win Bolandin.

Najbardziej godne uwagi cechy win, które nadają im charakterystyczną tożsamość wynikającą z fizjologicznego zachowania winorośli w tych warunkach klimatycznych, są następujące:

- Wina czerwone mają bardziej intensywny kolor, wyższy wskaźnik polifenoli ogółem i polimeryzacji; charakteryzuje je dojrzałość, finezja i jedwabiste taniny, co oznacza, że są pełne w ustach, bez cierpkości i nadmiernej wybujałości.

Aromaty są bardziej owocowe i mniej roślinne niż zwykle, ponieważ poziomy związków aromatycznych, jakimi są pirazyny obecne w winach z odmian takich jak Syrah, Merlot i Cabernet Sauvignon, są bardzo niskie.

- Wina czerwone, wina białe i wina białe produkowane z przejrzalnych winogron mają wysoką zawartość alkoholu, co potęguje uczucie bogactwa i słodczy w ustach.
- Wina czerwone, wina białe i wina białe produkowane z przejrzalnych winogron charakteryzuje zrównoważona kwasowość, która nigdy nie jest bardzo wysoka. Poziom kwasu jabłkowego jest szczególnie niski, ze względu na spalanie kwasów organicznych na skutek wysokich temperatur w lecie podczas dojrzewania. Oznacza to, że ani wina czerwone, ani wina białe, ani wina białe z przejrzalnych winogron nigdy nie są mocno kwasowe, co może się zdarzyć w przypadku win z innych, bardziej północnych podstref, w których to winach poziom kwasu jabłkowego jest wyższy.
- Wina czerwone, wina białe i wina białe z przejrzalnych winogron mają bardzo dojrzałe związki fenolowe, co ogranicza powinowactwo do tlenu w winach, dzięki czemu unika się obecności redukcyjnych aromatów siarki. Powstałe w ten sposób wina są bardzo aromatyczne i wyraziste.
- W winach czerwonych, winach białych i winach białych z przejrzalnych winogron starzenie i utlenianie przebiegają powoli ze względu na wysokie stężenie polifenoli, a to oznacza, że wina mają długi okres trwałości do spożycia i dobrze się starzeją.

— Wina białe produkowane z przejrzalnych winogron są aksamitne, o bardzo wysokiej całkowitej zawartości alkoholu i złoto-żółtej barwie – długi okresu ekspozycji na światło słoneczne powoduje, że powstaje produkt o złotej barwie. Brak opadów sprzyja długotrwałemu dojrzewaniu, co skutkuje dużą intensywnością aromatów dojrzałych owoców, miodu i nut cytrusowych.

Pod względem geologicznym wyznaczony obszar ma podłoże gliniaste. Te gliniaste gleby nazywa się „glebami łupkowymi”. Te agregaty glebowe charakteryzują się zazwyczaj wysoką zawartością soli, co oznacza, że gleby rolne na tym wyznaczonym obszarze mają podwyższony poziom zasolenia (określony w badaniach według parametru przewodności elektrycznej = 0,5 -2,5dS/m), który jest znacznie wyższy niż na innych obszarach.

Ze względu na podwyższoną konduktywność gleby, winorośl musi zmagać się z dodatkowym ciśnieniem osmotycznym generowanym w wyniku wysokiej koncentracji substancji rozpuszczonych w glebie. Jak każda inna roślina, wchłaniając wodę z gleby, winorośl musi również zgromadzić znaczną ilość substancji rozpuszczonych (głównie minerałów i soli) w swoim wnętrzu i w soku podczas wszystkich etapów cyklu wzrostu. To właśnie powoduje, że winorośl dobrze się rozwija w glebach tego rodzaju oraz ma bezpośredni wpływ na skład kiści, które również zawierają wyższe stężenie soli i minerałów zarówno w miąższu, jak i w skórce.

To wyższe stężenie soli i minerałów bezpośrednio przekłada się na wina, które charakteryzuje bardzo wysoka zawartość suchej masy. Ta cecha sprawia, że wina są bardzo pełne i bogate w smaku, z lekko słonawymi nutami w ustach. Jest to jedna z najbardziej charakterystycznych cech win produkowanych na wyznaczonym obszarze Bolandin.

Wina te zawdzięczają swoje niepowtarzalne cechy nie tylko tym warunkom naturalnym, ale także czynnikowi ludzkiemu i wiedzy fachowej, ponieważ decyzje podejmowane przy zakładaniu winnic i podczas uprawy pozwalają zamaksymalizować wyjątkowość, jaką zapewnia środowisko naturalne.

Przykładem tego jest wybór odmian, które są unikalne dla tego obszaru i dobrze przystosowane do specyficznych warunków wyznaczonego obszaru Bolandin.

Wszystkie z uprawianych odmian są dobrze przystosowane pod względem genetycznym do ekstremalnych warunków termicznych panujących na wyznaczonym obszarze. Najważniejszą czynnością w ramach tego przystosowania jest wybór odmian winorośli o wysokim potencjale syntezy kwasów organicznych (kwasu winowego), tak aby produkować wina, które są zrównoważone w smaku. Osiąga się to dzięki zrównoważeniu orzeźwiającego elementu, jaki zapewniają naturalne kwasy w winie, wysokiej zawartości alkoholu i pełnego smaku, który jest typowy dla wyznaczonego obszaru.

Innym działaniem przystosowawczym wynikającym z czynnika ludzkiego charakterystycznego dla Bolandin są strategie uprawy mające na celu uzyskanie umiarkowanych lub niskich plonów. Te ograniczone plony, które nigdy nie przekraczają 7 500 kg/ha, skutkują uzyskaniem win bardzo wysokiej jakości pod tym względem, że owocowe aromaty są bardzo intensywne i dojrzałe w profilu. Aromaty te są również bardzo wyraźnie wyczuwalne w ustach i mają dobrą strukturę dzięki wysokiemu całkowitemu stężeniu polifenoli. Polifenole te mogą być również bardzo dojrzałe w przypadku win czerwonych, które są gładkie i harmonijne.

W związku z tym, biorąc pod uwagę wyżej wymienione czynniki naturalne (klimat, gleba i topografia) oraz czynniki ludzkie, które kształtują poszczególne praktyki uprawy winorośli i praktyki enologiczne, właściwości analityczne win różnią się od właściwości win produkowanych na obszarze objętym ChNP „Navarra”, jak wynika z poniższej tabeli porównawczej:

PORÓWNANIE WINA O CHNP „NAVARRA” I WINA „BOLANDIN”

(PARAMETR: CHNP NAVARRA / BOLANDIN)

	ChNP „Navarra”	„Bolandin”
WINA BIAŁE		
RZECZYWISTA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU (W % OBJĘTOŚCI):	≥ 10,50	≥ 12,5
CAŁKOWITA ZAWARTOŚĆ SO ₂ (mg/l)	≤ 190	≤ 170
KWASOWOŚĆ LOTNA WIN MŁODYCH (g/l kwasu octowego)	≤ 0,75	≤ 0,65
KWASOWOŚĆ LOTNA WIN DOJRZAŁYCH (g/l kwasu octowego)	≤ 1	≤ 0,85
WINA CZERWONE		

RZECZYWISTA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU (W % OBJĘTOŚCI)	≥ 11,50	≥ 12,5
CAŁKOWITA ZAWARTOŚĆ SO ₂ (mg/l)	≤ 140	≤ 130
INTENSYWNOŚĆ BARWY (DO420+DO520+DO620) u.a.cm.	≥ 4,5	≥ 8
TPI (DO280)	-	> 55
KWASOWOŚĆ LOTNA WIN MŁODYCH (g/l kwasu octowego)	≤ 0,75	≤ 0,65
KWASOWOŚĆ LOTNA WIN DOJRZAŁYCH (g/l kwasu octowego)	≤ 0,9	≤ 0,85
WINA BIAŁE WYTWARZANE Z WINOGRON Z PÓŻNEGO ZBIORU LUB Z PRZEJRZAŁYCH WINOGRON		
RZECZYWISTA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU (W % OBJĘTOŚCI)	≥ 10,50	≥ 12,5
CAŁKOWITA ZAWARTOŚĆ CUKRU (g/l)	≥ 45	≥ 60
CAŁKOWITA ZAWARTOŚĆ SO ₂ (mg/l)	≤ 300	≤ 250
KWASOWOŚĆ LOTNA WIN MŁODYCH (g/l kwasu octowego)	≤ 0,75	≤ 0,74
KWASOWOŚĆ LOTNA WIN DOJRZAŁYCH (g/l kwasu octowego)	≤ 0,9	≤ 0,85
KWASOWOŚĆ LOTNA WINOGRON ZBOTRYTYZOWANYCH (kwas octowy)	≤ 0,78 g+(1)	≤ 0,72+(1)
MAKSYMALNE ZBIORY (KG/HA)		
TEMPRANILLO	8 000	7 500
CABERNET SAUVIGNON	8 000	7 500
MERLOT	8 000	7 500
SYRAH	8 000	7 300
CHARDONNAY	8 000 (WYJĄTK. 9 200)	7 400
SAUVIGNON BLANC	8 000 (WYJĄTK. 9 200)	7 400
MOSCATEL GRANO MENUDO (MUSCAT DROBNOJAGODOWY)	8 000 (WYJĄTK. 9 200)	7 200

(1)+ 0,06 g/l na każdy stopień naturalnej zawartości alkoholu przekraczającej 10 % objętości

Należy pamiętać, że wyznaczony obszar zajmuje około 170 hektarów i że obecnie nie ma tam żadnych innych upraw winorośli ani winiarni poza tymi należącymi do wnioskodawcy, który posiada łącznie około 205 hektarów. Jeżeli inni producenci będą prowadzić działalność na wyznaczonym obszarze, będą oni mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji produktu. Jest to całkowicie prawdopodobny scenariusz, ponieważ wyznaczony obszar zajmuje około 170 hektarów, a zatem jest na nim miejsce dla większej liczby producentów lub winiarni.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne:

zapewnione w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina muszą być butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ w przypadku wszystkich win objętych przedmiotową chronioną nazwą pochodzenia proces ten kończy się drugim etapem leżakowania w butelkach. W tym okresie następuje proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu organoleptycznych cech charakterystycznych określonych dla poszczególnych rodzajów wina.

Link do specyfikacji produktu

<http://goo.gl/UZCXBV>
