

PLIEGO DE CONDICIONES VINO DE PAGO LARRAINZAR

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

"Larrainzar"

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Los vinos amparados son vinos tintos incluidos en el punto 1, del Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) N° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre. Los vinos tendrán que cumplir las siguientes características:

2. a. Características analíticas

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12,5% volumen.

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5% volumen.

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %vol.): Se cumplirá la legislación vigente.

- Azúcares totales: Se cumplirá la legislación vigente.

- Acidez total: Se cumplirá la legislación vigente.

- Acidez volátil: la acidez volátil de los vinos, una vez finalizado el proceso de elaboración, será inferior 0,70 gramos/litro ácido acético.

- Dióxido de azufre: el contenido máximo en anhídrido sulfuroso total, en el momento de su puesta en el mercado será inferior a 120 miligramos/litro.

- Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620: será superior a 9 ud abs/cm.

- Índice de polifenoles totales: el índice de polifenoles totales (IPT:D0280) será superior a 55 ud abs/cm.

2. b. Características organolépticas.

Vinos tintos:

Podrán ser vinos tintos jóvenes o con envejecimiento. Son vinos tintos secos, de color límpido y brillante, capa alta, con tonos violeta en vinos jóvenes

que pueden evolucionar hasta teja en vinos envejecidos. Francos, con gran complejidad aromática con carácter mineral y frutas. Vinos con cuerpo medio, equilibrados con taninos redondos y persistencia alta. Son parámetros fundamentales, diferenciadores de estos vinos, la intensidad colorante y el Índice de polifenoles totales, que habrán de ser, en el primer caso, superior a 9 ud abs/cm (medido como suma de D0420, D0520 y D0620); y para los polifenoles, superior a 55 ud abs/cm (IPT:D0280).

3. PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

3. a. Prácticas de cultivo

En lo que respecta a las prácticas culturales se atenderá a los siguientes requerimientos:

- La densidad mínima de plantación será de 2.600 plantas por hectárea, no fijándose ningún límite superior.
- Formación en espaldera
- Sistema de riego localizado por goteo.

3. b. Prácticas de elaboración y restricciones

Los Vinos de Pago "Larrainzar" podrán utilizar las indicaciones relativas al envejecimiento que se prevén en la normativa vigente.

El comienzo de los procesos de envejecimiento no podrá contabilizarse en ningún caso antes del día 1 del mes de octubre del mismo año de la cosecha.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La denominación "Larrainzar" corresponde a un lugar determinado que se conoce con ese nombre desde mediados del siglo XIX, tal y como lo atestigua oficialmente el alcalde del municipio donde se enclava, en documento firmado y sellado..

La zona de producción se encuentra en el término municipal de Ayegui, perteneciente a la Comunidad Foral de Navarra al noreste de la península Ibérica.

La explotación vitícola está ubicada en la finca Larrainzar, en el Polígono 2 parcelas 323 y 359, del catastro del Ayuntamiento de Ayegui, rodeado por un muro centenario de mampostería y dentro se encuentra el núcleo boscoso Fuente la Teja. Este paraje se encuentra a los pies del Monte Montejurra.

Se trata de una explotación vitícola histórica perteneciente a la familia Larrainzar con experiencia centenaria en elaboración de vinos en estos parajes desde el siglo XIX.

La bodega de elaboración está ubicada en la parcela contigua al viñedo, Polígono 2, parcela 1116 del catastro del Ayuntamiento de Ayegui y muy próxima al núcleo boscoso Fuente La Teja.

Los límites geográficos quedan exactamente definidos conforme al perímetro establecido en el Anexo I de este Pliego de condiciones.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO.

5. a. Rendimiento máximo por hectárea;

La producción de uva máxima admitida para los viñedos inscritos será de 7.500 kg/ha para todas las variedades.

El rendimiento total máximo de vino admitido será de 52,50 hectolitros por hectárea.

6. VARIEDADES DE VID.

La elaboración de los vinos protegidos se realiza exclusivamente con las variedades tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

7. a. Datos de la zona geográfica.

El vino de pago "Larrainzar" tiene unas cualidades específicas de calidad: gran complejidad aromática y gustativa de carácter mineral y frutas, máxima expresión varietal, con notable acidez, índice de polifenoles totales e intensidad colorante mayor que los de su entorno, gran persistencia en boca. Todo esto es debido al medio geográfico que se define a continuación acompañado de los factores humanos.

La denominación "Larrainzar" corresponde a un lugar determinado que se conoce con ese nombre desde mediados del siglo XIX, está rodeada por un muro de mampostería construido en 1610 y que rodea y protege al viñedo cultivado.

1. Factores naturales

GEOLOGÍA:

La finca se sitúa en altitudes comprendidas entre 492 y 552 m y latitud 42°39´.

Los depósitos en general son poco potentes constituidos por cantos englobados en una matriz franco-arcillosa y con morfología de glaci.

Desde el punto de vista estructural se encuentra dentro del diapiro de Estella, que se compone principalmente de yeso y brecha salífera, que incluye bloques de variado tamaño de otras rocas. El tamaño de los cantos tiene por término medio 5 cm. de diámetro y su aspecto externo varía desde bien redondeados a angulosos.

Condiciones Geológicas. Específicas, limitadas y reducidas en extensión y prácticamente circunscritas a la parcela. Nos encontramos dentro del diapiro de Estella (1), material muy antiguo del triásico, Facies del Keuper, caracterizado por la presencia de arcillas rojas, arcillas yesíferas y yesos que pueden tener asociado algo de material metamórfico como la ofita. Específicamente el suelo del viñedo de Pago de Larrainzar se ha formado sobre un material muy reciente (27), del cuaternario, de poco espesor, constituido por derrubios de ladera, cantos rodados y gravas más o menos cementadas, arena y arcillas, en forma de glaci o abanico, arrastrado desde las laderas del Montejurra, al Sur.

Este material descansa sobre un material del plioceno, último periodo del terciario, que aflora ya en zonas circundantes hacia el sur de la parcela, constituido por arcillas rojas (24) e incluso material reciente(28), al norte, constituido por gravas, areniscas y arcillas de fondo de valle y carácter aluvial.



PROPIEDADES TÉCNICAS DEL SUELO:

Los suelos de la finca se encuentran en una zona de glaci de la falda Norte de Montejurra, con una formación de suave ladera con pendiente longitudinal entre el 2 y 6 %.

Dentro de las características de estos suelos deben mencionarse las siguientes:

I. Pedregosidad. Presencia y dominancia de elementos gruesos

El viñedo de Pago de Larrainzar aparece sobre un suelo desarrollado sobre un material duro, de poca potencia y espesor, esquelético y con dominancia de conglomerados, cantos y gravas consolidadas de tamaño considerable y muy variable, cementadas y cohesionadas por una masa homogénea de carbonato cálcico.

II. Espesor útil y profundidad potencial más limitada.

Los suelos como tal son profundos, pero la presencia de elementos gruesos y gravas originarios en la roca madre en todo el perfil, cuya proporción aumenta de manera considerable (>75% del suelo) a la profundidad de 60cm hacen que su espesor y volumen útil sea considerablemente menor a los suelos circundantes sin elementos gruesos.

No obstante el volumen total de suelo, con alta porosidad y mejora de la infiltración, es más que suficiente para mantener un buen nivel de desarrollo, mantener una producción razonable y de calidad.

III. Contenido en Carbonatos y Calizas

Los suelos son básicos, con pH >a 8, y regulado y tamponado por la presencia de carbonatos. Con un nivel muy adecuado y distribuidos de manera óptima en el perfil, Se trata de Carbonato secundario, re-precitado y fuente de un contenido en calcio intenso y a disposición de las raíces del viñedo, que al asumirlo en su desarrollo hace que las bayas y hollejos ganen en dureza, firmeza, estructura y complejidad, mejorando sobremanera la calidad de la uva producida y del vino elaborado.

IV. Distribución en el perfil de la Caliza (Carbonato Cálcico)

La presencia de este carbonato, duro con una granulometría repartida en las fracciones tamaño arena, con un nivel de caliza activa (<50 micras) en modo alguno es excesivo, actúa como elemento estructurante y parte esencial de la estructura en el suelo de Pago.

V. Distribución Granulométrica de las partículas del suelo. Textura.

La textura del suelo en todo su perfil es idónea, con un nivel de arenas que aporta calidad vitícola, con texturas de Francas a Franco Arenosa o Franco Arcillo Arenosa.

Los suelos de Pago de Larrainzar son especialmente interesantes, pues domina la fracción arena, sobre todo las arenas gruesas, aumentado el contenido conforme se profundiza en el suelo.

VI. Bajo riesgo de Compactación y colmatación.

La presencia de elementos grueso y una textura arenosa establece un buen nivel de "proctor" que permite un empaquetamiento del suelo donde las piedras establecen huecos generosos, mejorando la porosidad del suelo, su aireación y reduciendo, cuando no evitando, la compactación y formación de suela de labor tras el tránsito de maquinaria.

VII. Buen desarrollo radicular en suelos más sanos

Condiciones muy favorables para el desarrollo radicular, del que depende la expresión vegetativa y rendimientos del viñedo, con una ubicación muy adecuada en todo el perfil, Las condiciones de porosidad, presencia de elementos gruesos y texturas equilibradas generan unas condiciones de aireación del suelo, reduciendo el riesgo de acumulación excesiva de humedad, sin procesos de pseudohidromorfía. Hay un buen caldo de cultivo en el que la actividad microbiana y de microorganismos, flora y fauna, del suelo encuentran condiciones óptimas

para su desarrollo, lento, pero continuado, limitando la implantación de patógenos y hongos problemáticos y en definitiva aumentando su diversidad y autenticidad del suelo.

VIII. Suelos pobres, limitantes y limitados.

Son suelos cálidos, con niveles de materia orgánica bajos, con alta tasa de mineralización y en general pobres en nutrientes. Son suelos en los que se observa un lavado y arrastre histórico, de años, que los han ido empobreciendo y configurando como demandante de prácticas vitícolas delicadas y dedicadas.

IX. Capacidad de Retención de Agua Disponible (CRAD)

Estas propiedades le confieren una capacidad de retención de agua disponible (CRAD) bastante limitada a un máximo de 34L/m² para todo el perfil.

CLIMATOLOGIA

Clasificaciones climáticas:

Köppen: **Csb: Clima mediterráneo de veranos frescos.**

Clima templado de veranos frescos y secos. Existe un mínimo marcado de precipitación en verano.

Papadakis: Grupo climático: **Meth: Mediterráneo templado**

Tipo de invierno: De avena (Av)

Tipo de verano: De maíz (M)

Régimen hídrico: Mediterráneo húmedo (ME)

Fórmula climática: AvMME

climatológicos normales:

Parámetro	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Año
Precipitación media (mm)	49.6	42.7	45.9	66.5	59.6	50.1	32.9	22.5	37.6	62.0	67.5	58.3	595.1
Precipitación máxima 24 horas (mm)	55.0	41.0	42.5	56.0	58.0	40.7	65.0	30.7	33.5	75.0	63.7	42.6	75.0
Días de lluvia	9.6	8.0	8.1	11.2	10.2	6.8	4.9	4.7	6.8	10.5	10.8	10.0	101.6
Días de nieve	1.7	1.8	1.3	0.4	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	1.4	7.0
Días de granizo	0.0	0.0	0.2	0.1	0.2	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.9
Temperatura máxima absoluta (°C)	17.0	22.0	26.0	29.0	35.0	39.0	40.0	40.0	38.0	30.0	23.0	21.0	40.0
Temperatura media de máximas (°C)	8.4	10.6	14.3	16.1	20.9	25.3	28.4	28.6	24.2	18.3	11.9	8.8	18.0
Temperatura media (°C)	5.3	6.5	9.3	10.9	15.1	18.8	21.4	21.7	18.1	13.8	8.6	5.9	13.0
Temperatura media de mínimas (°C)	2.2	2.5	4.2	5.8	9.3	12.4	14.4	14.7	12.1	9.2	5.3	2.9	7.9
Temperatura media de mínimas absolutas(°C)	-4.0	-3.2	-1.6	0.5	3.4	7.0	9.4	9.2	6.4	2.6	-1.2	-3.4	2.1
Temperatura	-11.0	-7.0	-8.0	-3.0	-1.0	3.0	7.0	4.0	4.0	-1.0	-7.0	-10.0	-11.0

mínima absoluta													
Días de helada	9.8	8.1	4.3	1.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	3.0	7.6	34.1
ETP: Evapotranspiración potencial, índice de Thornthwaite (mm)	11.1	15.1	31.1	42.7	76.1	105.5	128.2	121.2	82.2	50.7	22.4	12.4	698.8

Valores

Precipitación máxima histórica en 24 horas para un periodo de retorno de 10 años:	63.4 mm
Fecha primera helada otoño (fecha antes de la cual la probabilidad de helada es del 10%):	23 de Octubre
Fecha última helada primavera (fecha a partir de la cual la probabilidad de helada es del 10%):	26 de Abril

RECURSOS HIDRÁULICOS:

Se dispone de agua durante todo el ciclo de la vid, al contar con dos manantiales y una balsa de regulación. Se suministra por goteo.

MICROCLIMA

El muro que rodea al viñedo, la proximidad del bosque Fuente la Teja también llamado El Soto, la pendiente sur-norte y la orientación norte de las filas, proporciona un microclima que protege el viñedo de heladas primaverales y de ciertas plagas que pudiesen ser arrastradas por el viento desde parcelas colindantes. Este entorno particular ayuda al cultivo sostenible de la vid.

Microclima específico propio conformado en confluencia con varias series de vegetación Pago de Larrainzar se ubica en la encrucijada e influencia de tres facies de dos series de vegetación que configuran como única a la zona.

Es por esa característica de transición y por la confluencia de especiales condiciones climáticas y suelos, que la vegetación desarrollada muestre características de diferenciación y tipicidad en este viñedo.

El desarrollo de Quejigos, en el norte de la zona delimitada, se asocia a zonas algo más húmedas, de menor altitud, con suelos pardos, margosos y con algo de arenisca.

Las carrascas, en el Sur, mantienen su potencial al desarrollarse sobre suelos de materiales más duros, esqueléticos, más secos y con dominancia de conglomerados. Cuando estas condiciones se hacen más extremas y limitantes, aparece la coscoja.

Esta influencia de las condiciones de clima y vegetación potencial contribuyen al establecimiento de un microclima específico de la parcela, mantenido y conservado gracias la muralla de piedra centenaria que rodea la zona,

delimitando la parcela, protegiéndola de inclemencias adversas, con una temperatura media algo más elevada y con un riesgo muy bajo de heladas.

Las condiciones de la parcela, acotadas en superficie a las condiciones históricas de la gestión del Monasterio de Irache y cercadas por un muro que lo aísla y diferencia del resto configuran a esta zona como una unidad individualizada. El viñedo no se ha implantado en su totalidad, utilizando para ello las zonas que históricamente han presentado más potencial vitícola.

La parcela presenta una orografía de ligera pendiente, suavemente colimada y ondulada con una pendiente entre el 2% y el 6% en sentido descendente de sur a norte. La orientación Norte-Sur es muy adecuada a las condiciones de iluminación e insolación, manteniendo unas condiciones apropiadas para mantener una adecuada sanidad vegetal.

El viñedo se sitúa en una zona con pendiente que facilita el drenaje del agua y optimiza la exposición de la planta al sol, lo cual es favorable a la maduración de la uva.

La parcela se encuentra a considerable altitud, entorno a los 492 y 552 m. y el viñedo acotado entre los 500-530m.

Se garantiza un contraste noche día, con un gradiente temperatura que favorece el proceso de maduración necesario para la calidad de vino elaborado la altitud haya que sumarle la latitud (42°38'51" N02°02'22" W) bastante septentrional para el cultivo de uvas de variedades tintas como las implantadas, lo que supone el retraso de la maduración de las uvas, en relación con otras zonas, y por tanto una vendimia tardía.

2. Factores humanos

La finca cuenta con una experiencia de tres siglos en el cultivo del viñedo. Se combina viticultura tradicional con las técnicas más avanzadas. A su vez se investigan nuevas tecnologías de manejo de la conducción del viñedo para conseguir maduraciones homogéneas de racimos con granos pequeños.

El viñedo cuenta con estación meteorológica, así como sensores en las propias cepas para conocer sus necesidades de agua.

Se realizan fotos satélite para saber la composición de las diferentes capas del terreno y así poder tratarlas de forma diferenciada cuando sea necesario.

Se dispone de agua durante todo el ciclo de la vid, al contar con dos manantiales y una balsa de regulación. Se suministra riego por goteo.

Se han aislado levaduras autóctonas del viñedo para utilizarlas durante la fermentación de sus vinos y conseguir de este modo una mayor personalidad y

autenticidad de los mismos. Este banco de levaduras propias y exclusivas es una herramienta de diferenciación y un patrimonio biológico propio y único de cada bodega, frente a la globalización de la estandarización mundial de los vinos debido al empleo abusivo de las mismas levaduras comerciales.

A su vez se investigan de forma continuada nuevas tecnologías de manejo de la conducción del viñedo para conseguir maduraciones de uva homogéneas de racimos con grano pequeño.

Estas acciones de investigación y desarrollo en el viñedo fueron merecedoras del premio a la Innovación 'VIÑÁPOLIS' a la industria del vino y de la viña de Navarra, patrocinado por el Banco Santander. La bodega obtuvo en 2016 este premio por su trabajo de investigación para la identificación y aislamiento de levaduras autóctonas en su viñedo.

Los propietarios actuales de Pago de Larrainzar siguen la tradición centenaria de la familia, que ha recibido numerosos premios otorgados a sus vinos en estos 127 años desde el inicio de la tradición vitivinícola de la familia en esta propiedad.

El premio más antiguo que conservan data de 1929, donde sus vinos tintos y rosados bajo la marca del elaborador Angel Larrainzar obtuvieron la Gran Medalla de Oro en el concurso de vinos organizado por el Congreso Internacional de la Viña y el Vino, celebrado en Barcelona durante la Exposición Internacional de 1929.

En los últimos años los vinos de Larrainzar han recibido grandes puntuaciones en guías nacionales e internacionales, así como medallas en prestigiosos concursos. . Algunos de ellos son:

- Gran Medalla de Oro – Concurso Mundial de Buselas. (Bélgica 2007)
- Gran Medalla de Oro – Concurso Mundus Vini. (Alemania, 2015)
- Medalla de Oro - Mejor vino español en Rusia, (Moscú 2009)
- Medalla de Oro - Salón Internacional del Vino – (Madrid 2007)
- Medalla de Oro - Berliner Wine Trophy (Alemania, 2018)
- Medalla de Oro – Concurso Mundus Vini. (Alemania 2016)
- Medalla de Oro – Concurso Mundus Vini. (Alemania 2016)
- Medalla de Oro – Concurso Mundus Vini. (Alemania 2015)
- Medalla de Plata - Mejor vino español en Asia (Hong Kong 2009)
- Medalla de Plata – Best Spanish Wines for USA (Miami 2013)
- Medalla de Plata – Concurso Internacional de Bruselas (Bélgica 2015)
- Medalla de Plata - Decanter Awards, (Inglaterra, 2009, 2008)
- Medalla de Plata International Wine Challenge, (Inglaterra 2009, 2010, 2014, 2017)
- Medalla de Plata - Premium Select Wine Challenge – (Alemania 2009)
- Medalla de Plata – Pro Wine Buyers Competition, California, (US 2008)
- Medalla de Plata – Mundus Vini (Alemania 2014, 2015)
- Medalla de Bronce - Decanter Awards, (Inglaterra 2008, 2014, 2016, 2017)
- Medalla de Bronce - International Wine Challenge, (Inglaterra 2015)

Así mismo, sus vinos han recibido altas puntuaciones en las guías nacionales de vinos de mayor prestigio. Peñín, la guía española más prestigiosa, ha puntuado a uno de los vinos con 94 puntos en su edición de este año 2018.

Histórico de puntuaciones:

Marca Raso de Larrainzar

Guía Semana Vitivinícola	92/100
Guía Semana Vitivinícola	93/100
Guía Vivir el Vino	92/100
Guía Vivir el Vino	91/100
Guía Vivir el Vino	92/100
Guía Peñín	91/100
Guía Peñín	91/100
Guía Peñín	92/100
Guía Repsol	90/100
Guía Repsol	90/100
Guía Repsol	90/100
TodoVino La Guia	89/100
Guía Gourmets	93/100
Guía Gourmets– Cuadro de Honor	93/100
Anuario Restauradores	93/100
Anuario Restauradores	92/100
Guía de Vinos Extreme	89,5/100
Anuario El País	89/100
Anuario El País	90/100
Guía ABC	91/100

Marca Pago de Larrainzar Reserva Especial

Anuario El País	3 racimos / 5
Anuario El País	3 racimos / 5
Anuario El País	91/100
Anuario El País	92/100
Anuario El País	93/100
Guía de Oro de los vinos de España	92/100
Guía CAMPESA	91/100
Guía 300 mejores vinos de España	91/100
Guía Peñín	91/100
Guía Peñín	90/100
Guía Peñín	93/100
Guía Peñín	92/100
Guía Peñín	94/100
Guía Proensa	91/100
Guía Proensa	93/100
Guía Proensa	92/100
Guía Proensa	90/100
Guía Proensa	91/100
Guía Repsol	92/100

Guía Repsol	93/100
Guía Repsol	93/100
Guía Repsol	92/100
Guía Viandar	90/100
Guía de Vinos Gourmets	80/100
Guía de Vinos Gourmets	90/100
Guía de Vinos Gourmets	92/100
Guía Lo Mejor de la Gastronomía	8'5/10
Guía Lo Mejor de la Gastronomía	90/100
Guía Todovino	1 lacre/3
Guía Catavinum	GOLD MEDAL
Guía Vivir el Vino. 365 vinos al año	94/100
Guía Vivir el Vino. 365 vinos al año	92/100
Guía ABC	91/100
Guía ABC	92/100
Guía ABC	92/100
Vino y Gastronomía	90/100
Vino y Gastronomía	90/100
Guía Semana Vitivinícola	95/100
Guía Semana Vitivinícola	94/100
Guía Semana Vitivinícola	96/100
Anuario Restauradores	91/100
Anuario Restauradores	91/100
Anuario Restauradores	91/100
Guía Intervinos	90/100
Guía de Vinos Extreme	92/100

Marca Pago de Larrainzar Cabernet Sauvignon

Guía Semana Vitivinícola	96/100
Anuario Restauradores	93.5/100
Guía Peñín	93/100
Guía Peñín	93/100
Guía ABC	92/100
Guía de Vinos Xtreme	91,5/100
Guía Repsol	90/100
Anuario El País	90/100
Anuario El País	92/100
Guía Gourmets	93/100

También han recibido altas puntuaciones en guías de prestigio interternacional:

México

Guía Palacio de Hierro México 2014	95/100
Guía Palacio de Hierro México 2014	92/100

Estados Unidos

I-WineReview US 2007	93/100
Wine Enthusiast US 2009	91/100

Wine Enthusiast US 2013	92/100
Robert Parker – Wine Advocate 2014	92/100
Robert Parker – Wine Advocate 2014	92/100
Robert Parker – Wine Advocate 2014	89/100
Robert Parker – Wine Advocate 2017	92/100
Robert Parker – Wine Advocate 2017	91/100
Robert Parker – Wine Advocate 2017	90/100
Robert Parker – Wine Advocate 2017	90/100

Alemania

Wine Inspector 2013	90/100
---------------------	--------

7. b. Datos del producto e interacción causal entre la zona geográfica y las características del producto.

Los vinos se caracterizan por el predominio de la fruta, máxima expresión varietal, índice de polifenoles totales e intensidad colorante mayor que los de su entorno.

7. c. Nexa causal entre la zona geográfica y las características del producto:

Orografía de ligera pendiente, suavemente colimada y ondulada entre el 2% y el 6% en sentido descendiente de sur a norte. Influye de forma positiva en la iluminación e insolación del viñedo, garantizando una adecuada sanidad vegetal. Esta pendiente es favorable a la maduración de la uva y propicia una elevada producción de compuestos aromáticos y polifenoles que participan en el color y cuerpo de los vinos, dándoles suavidad y complejidad aromática y gustativa.

Altitud del viñedo acotado entre los 500-530m. La ubicación de los viñedos en cotas altas al abrigo de las laderas de Montejurra propician una notable acidez de los vinos que se traduce en un aumento de la componente roja de esa intensidad colorante y da lugar al color rojo vivo intenso, que es una cualidad intrínseca de los vinos de Pago Larrainzar. Se garantiza un contraste noche día, con un gradiente temperatura que favorece el proceso de maduración necesario para la calidad de vino elaborado.

Latitud (42°38'51" N 02°02'22" W) muy septentrional para el cultivo de uvas de variedades tintas, lo que supone el retraso de la maduración de las uvas, en relación con otras zonas, y por tanto una vendimia tardía. Esta circunstancia contribuye en el contenido en taninos, acidez y aromas de las uvas. Pago de Larrainzar realiza la vendimia en fechas muy tardías, si lo comparamos con otras bodegas de la zona. En estos meses de octubre–noviembre la variación térmica en el viñedo día/noche es mayor (de unos 15°C), lo que favorece la síntesis de aromas y la suavidad de los taninos, así como su intensidad. Se consigue, así mismo, una acidez total muy adecuada. Estas condiciones nos permiten además ser más exigentes en las características analíticas del producto, en relación con los parámetros establecidos en otras zonas cercanas. Según el calendario de vendimias de los últimos 13 años de estas parcelas determinadas, las labores de recogida de la uva se han retrasado hasta fechas inusualmente tardías en la

zona, siempre en la segunda mitad de octubre y hasta noviembre en los años 2005 y 2008.

Pedregosidad. Presencia y dominancia de elementos gruesos

Suelo duro, de poca potencia y espesor, esquelético y con dominancia de conglomerados, cantos y gravas consolidadas de tamaño considerable y muy variable, cementadas y cohesionadas por una masa homogénea de carbonato cálcico. Estas propiedades diferenciadoras, asociadas a la roca madre sobre la que se han formado estos suelos, inducen una tipicidad y exclusividad que no aparece en el viñedo circundante, ricos en arcillas, sin apenas cantos o piedras, más profundos, con mayor capacidad de retención de agua y nutrientes, más fértiles.

La abundante pedregosidad superficial de los suelos favorece que bajo las piedras se mantenga más frío, lo que conlleva una menor temperatura de los racimos durante la noche. Sin embargo, durante el día la luz reflejada desde las piedras a los racimos aumenta suavemente la temperatura de las bayas. Con éste efecto se consigue mejor maduración de los taninos y mayor contenido en antocianos que se traduce en un aumento en intensidad colorante.

Espesor útil y profundidad potencial más limitada.

Los suelos como tal son profundos, pero la presencia de elementos gruesos y gravas originarios en la roca madre en todo el perfil, cuya proporción aumenta de manera considerable (>75% del suelo) a la profundidad de 60cm hacen que su espesor y volumen útil sea considerablemente menor a los suelos circundantes sin elementos gruesos.

No obstante el volumen total de suelo, con alta porosidad y mejora de la infiltración, es más que suficiente para mantener un buen nivel de desarrollo, mantener una producción razonable y de calidad. Suelos con alto potencial desarrollo como los circundantes al Pago de Larrainzar estudiados, con profundidad y volumen explorable en todo el perfil, generan viñedos más desequilibrados.

Contenido en Carbonatos y Calizas

Los suelos son básicos, con pH >a 8, y regulado y tamponado por la presencia de carbonatos. Con un nivel muy adecuado y distribuidos de manera óptima en el perfil, en cantidades superiores al resto de viñedos estudiados y comparados. Se trata de Carbonato secundario, re-precitado y fuente de un contenido en calcio intenso y a disposición de las raíces del viñedo, que al asumirlo en su desarrollo hace que las bayas y hollejos ganen en dureza, firmeza, estructura y complejidad, mejorando la calidad de la uva producida y del vino elaborado. Esto facilita la elaboración de vinos alcohólicos, con pHs bajos y marcada acidez total y una calidad excelente

Distribución en el perfil de la Caliza (Carbonato Cálcico)

La presencia de este carbonato, duro con una granulometría repartida en las fracciones tamaño arena, con un nivel de caliza activa (<50micras) actúa como elemento estructurante y parte esencial de la estructura en el suelo. Los suelos de las otras dos zonas comparadas no presentan ese carácter estructural. La

distribución del carbonato Cálcico en el perfil muestra la acumulación de carbonato en los primeros 60cm, con más intensidad en la zona de 50-60cm, donde se muestra un activo desarrollo radicular, con abundantes raíces finas.

Distribución Granulométrica de las partículas del suelo. Textura.

Texturas de Francas a Franco Arenosa o Franco Arcillo Arenosa. Domina la fracción arena, sobre todo las arenas gruesas, aumentado el contenido conforme se profundiza en el suelo, aportando finura y elegancia a los vinos. En los viñedos circundantes, solo los horizontes más superficiales del suelo cumplen con ese parámetro de calidad, con excesivo nivel de limos, más intenso conforme profundizamos.

Bajo riesgo de Compactación y colmatación.

La presencia de elementos gruesos y una textura arenosa establece un buen nivel de "proctor" que permite un empaquetamiento del suelo donde las piedras establecen huecos generosos, mejorando la porosidad del suelo, sus aireación y reduciendo, cuando no evitando, la compactación tras el tránsito de maquinaria.

El nivel de limos y partículas finas hace que el riesgo de suspenderse y trasladarse en el perfil taponando los poros sea más reducido en estos suelos frente a los suelos estudiados del entorno.

Esto influye en la sanidad de las uvas y en los parámetros organolépticos del vino. Se muestra además una importante actividad microbiana y de microorganismos, flora y fauna, del suelo, limitando la implantación de patógenos y hongos problemáticos.

Suelos pobres, limitantes y limitados.

En contraposición al viñedo circundante, los suelos de la parcela embebida en el Pago de Larrainzar, son suelos cálidos, con niveles de materia orgánica bajos, con alta tasa de mineralización y en general pobres en nutrientes. Son suelos en los que se observa un lavado y arrastre histórico, de años, que los han ido empobreciendo y configurando como demandante de prácticas vitícolas delicadas y dedicadas. Todas estas limitaciones hacen que el viñedo dependa de aportes externos para mantener un buen equilibrio nutricional e hídrico, corregidos de manera periódica con el aporte vía foliar o directamente en el goteo. Mantener en estas circunstancias los estándares de calidad altamente diferenciada, no sin dificultad, es más sencillo.

Capacidad de Retención de Agua Disponible (CRAD)

(CRAD) bastante limitada a un máximo de 34L/m² para todo el perfil, un tercio de capacidad que otros suelos colindantes, de 100L/m², más fértiles y profundos. Esta limitación permite elaborar vinos más equilibrados.

8. REQUISITOS APLICABLES.

8.1. Marco legal

El presente pliego de condiciones.

8.2. Requisitos adicionales

a) Embotellado y presentación del producto.

Envasado en la zona determinada

Las razones relativas al envasado en la zona geográfica están relacionadas con la protección de la denominación de origen y de la calidad de los vinos. Dada la especificidad del producto y la necesidad de proteger el nombre de la denominación de origen, así se permite conservar las características particulares, la calidad y la garantía de origen de dicho vino de pago.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el embotellado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades, y si bien dichas operaciones pueden realizarse fuera de la zona protegida, las condiciones óptimas se alcanzarán con mayor seguridad si tales operaciones las realizan bodegas establecidas en la misma, expertas conecedoras del producto. Por ello, el embotellado en la región de producción es un importante factor de calidad de la Denominación al ponerse en el mercado el producto para ser degustado por el consumidor final, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que puedan afectar a la calidad y especificidad del mismo.

b) Términos tradicionales a los que tendrían derecho estos vinos. "Vino de Pago", "Añejo", "Noble", "Rancio", "Superior", "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva".

9. CONTROL.

a) Autoridad Competente y Organismo de Control.

La verificación del cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de condiciones corresponde a:

Autoridad Competente:

Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, del Gobierno de Navarra.

Dirección General de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería.
C/ González Tablas, 9
31005 PAMPLONA
Teléfono: (34) 848 42 61 28
Fax: (34) 848 42 61 27
e-mail: dgdr@cfnavarra.es

Organismo de Control:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A.
(INTIA).
Avda. Serapio Huici, 22
31610 Villava – Navarra – España
Teléfono: 948 01 30 45
Fax: 948 07 15 49
e-mail: certificación@intiasa.es

b) Tareas

i) Ámbito de los controles

Los controles se aplican sobre parcelas de vid e instalaciones de elaboración y/o comercialización de los operadores del Vino de Pago "Larrainzar" y a cuyos titulares se habrá informado previamente del plan de inspección establecido.

Los controles se basan en:

- *Examen analítico.*

Se realizarán análisis físico-químicos y organolépticos de muestras de vinos identificados como Vino de Pago "Larrainzar" y que ya hayan sido considerados "aptos" por la bodega y dispuestos para el consumo.

En los análisis se medirá y evaluará el cumplimiento de las características definidas en el apartado 2.

- *Examen de otros requisitos:*

El plan de control se basará en la inspección de:

-las instalaciones bodegueras inscritas para verificar que son suficientes y adecuadas para realizar las actividades necesarias para la producción de los vinos amparados.

-el sistema de trazabilidad y autocontrol implantado, que evidencie que el producto ha sido elaborado conforme a los requisitos establecidos en este Pliego, incluyendo los ensayos del vino que demuestren su condición de aptos.

-los registros que sustentan los sistemas anteriores, así como la evaluación de las declaraciones obligatorias.

-la realización de un aforo de los vinos existentes,

-el uso del nombre protegido, así como las menciones o indicaciones en la comercialización.

ii) Metodología de los controles

El organismo de control realiza la evaluación de la conformidad basada en inspecciones iniciales y, como mínimo, anuales de seguimiento en las instalaciones bodegueras para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones, conforme a la lista de tareas descrita.

Las comprobaciones de las condiciones de cultivo de los viñedos son una combinación de controles aleatorios basados en un análisis de riesgos y por muestreo.

La toma de muestras para el control se realiza sistemáticamente en cada bodega y por muestreo aleatorio sobre las existencias de producto dispuesto para el consumo.

Anexo I



Pago de Larrainzar		
	Visor SITNA	13.979 