

Solicitud de un nuevo nombre de vino

DOCUMENTO ÚNICO

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

Finca Bolandin (es)

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

DOP -Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORIAS DE PRODUCTOS VITIVINICOLAS

1. Vino
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

1. Vino

Vinos tintos

Fase visual: Como mínimo los vinos tendrán una capa alta. Tono: color rojo con matices desde violáceos en vinos jóvenes a tejas en vinos con envejecimiento.

Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimos una intensidad alta, con aromas de frutas negras y rojas. Los vinos con envejecimiento desarrollaran notas especiadas y de torrefactos.

Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo alto. Equilibrados. Persistencia alta.

Vinos blancos

Fase visual: Color amarillo, pajizo en vinos jóvenes y dorados en vinos fermentados y/o envejecidos en barrica. Limpio y brillante.

Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimo intensidad alta, afrutados, con notas de frutas tropicales. Los vinos con envejecimiento desarrollan aromas especiados.

Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo medio. Frescos y afrutados.

Equilibrados tanto en vinos jóvenes como en vinos con envejecimiento.

16. Vinos blancos de uva sobremadurada:

Fase visual: color amarillo - dorado intenso, limpio y brillante.

Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimo una intensidad alta. Aromas de miel, membrillo maduro e higo. Muy afrutados.

Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo medio, redondo, glicérico, Persistencia alta.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS TINTOS, BLANCOS Y BLANCOS DE UVA SOBREMADURADA:

	PARÁMETROS	
TINTOS	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO ADQUIRIDO	≥12,5 %VOL.
	SO2 TOTAL	≤130mg/l
	INTENSIDAD COLORANTE (DO420+DO520+DO620)	≥8u.a.cm
	IPT (DO280)	>55
	ACIDEZ VOLATIL (Ac. Acético)	≤0,65gr/l vinos jóvenes
	ACIDEZ VOLATIL EN VINOS ENVEJECIDOS (Ac. Acético)	≤0,85gr/l
BLANCOS	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO TOTAL	≥12,5%VOL.
	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO ADQUIRIDO	≥12,5%VOL.
	SO2 TOTAL	≤170mg/l
	ACIDEZ VOLATIL (Ac. Acético)	≤0,65gr/l vinos jóvenes
	ACIDEZ VOLATIL EN VINOS ENVEJECIDOS (Ac. Acético)	≤0,85gr/l
BLANCOS DE UVA SOBREMADURADA	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO TOTAL	>15,0%VOL.
	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO ADQUIRIDO	>12,5%VOL.
	AZÚCARES TOTALES	>60 g/l
	SO2 TOTAL	≤250mg/l
	ACIDEZ VOLATIL (Ac. Acético)	≤0,74gr/l vinos jóvenes
	ACIDEZ VOLATIL EN BLANCOS DULCES DE UVAS BOTRITIZADAS (Ac. Acético)	≤0,72gr/l + 0,06gr/l por cada grado alcohólico natural

		adquirido que sobrepase el 10% en volumen
--	--	---

En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

5. PRÁCTICAS VITIVINICOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

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.

Práctica de cultivo

La densidad de plantación en las viñas de "Finca Bolandin" no será inferior a 2.400 cepas por hectárea.

b. Rendimientos máximos

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot

7500 kilogramos de uvas por hectárea

52 hectolitros por hectárea

Sauvignon Blanc y Chardonnay

7400 kilogramos de uvas por hectárea

48 hectolitros por hectárea

Syrah

7300 kilogramos de uva por hectárea

51 hectolitros por hectárea

Moscatel de grano menudo

7200 kilogramos de uvas por hectárea

28 hectolitros por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

“ Bolandin” es el nombre geográfico de un paraje así denominado históricamente que coincide con el nombre del vértice geodésico allí ubicado y está situado en el municipio de Ablitas.

Está localizado en el extremo Sur de la Comunidad Foral de Navarra, incluyendo las siguientes referencias catastrales del municipio de Ablitas:

- Polígono 5, parcela1658 y recintos del 1 al 4, ambos incluidos.
- Polígono 5, parcela1659 y recintos del 1 al 3, ambos incluidos.
- Polígono 5, parcela1660 y recintos del 1 al 8, ambos incluidos.
- Polígono 5, parcela1661 y recinto del 1.
- Polígono 5, parcela1662 y recinto del 1.
- Polígono 5, parcela1663 y recinto del 1

Linda al norte con el paraje Bonamaisón, al sur con el paraje Campo de Sierpe, al este con el paraje Monte de Fontellas y al oeste con el paraje Prado de la Muerta.

La zona geográfica la forma un único cuerpo de viñedo, dentro del cual se encuentra la bodega. Es una suave meseta, a una altitud entre los 320 a 370 metros sobre el nivel del mar, en cuyo punto más alto hay un altiplano, donde está ubicada la bodega, y, en sus laderas los viñedos.

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CHARDONNAY

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SAUVIGNON BLANC

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

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

La calidad del vino producido en “Finca Bolandin” se debe fundamentalmente a los factores naturales y humanos del medio geográfico. La zona geográfica delimitada tiene unas características muy peculiares: microclimáticas, edafológicas, y topográficas. Por lo que tiene unas condiciones especiales, para el cultivo del viñedo, y la producción de sus vinos. Además, la tradición del cultivo de la vid y su vinificación datan de siglos.

8.1 Datos de la zona geográfica

a) Factores naturales

La zona geográfica “Finca Bolandin” está ubicada en el límite sur de la provincia de Navarra, en la zona central del valle del Ebro, si bien se encuentra dentro de la DOP Navarra, no hay una zona vecina en la que se produzca vino debido a factores limitantes que veremos a continuación.

La zona se delimita por los siguientes motivos:

-Climáticos. La zona delimitada soporta unas temperaturas mayores y una precipitación menor que la media de la DO Navarra, dentro de la cual está ubicado este paraje.

-Edafológicos. Los suelos de la zona delimitada, por su situación, no están sujetos a los problemas de salinidad y baja conductividad hidráulica que aquejan al resto de los suelos de las zonas adyacentes. De hecho, el viñedo del paraje es una isla de cultivo rodeado de tierras que, por esa salinidad, no son aptas para el cultivo del viñedo.

-Topográficos. La zona delimitada es una pequeña meseta y sus laderas; que por su altitud, pendiente del terreno, exposición y tipos de suelos es totalmente distinta de las zonas vecinas. Es decir, está rodeada por una extensa llanura situada a menos de 320 m de altitud.

La zona delimitada está ubicada en un paraje que históricamente se conoce como "Volandín" que se puede escribir indistintamente con “b” o con “v”.

Bolandin (o Volandín) es un vértice geodésico del Instituto Geográfico Nacional, ubicado exactamente en la parte más alta de la zona delimitada.

Los factores naturales que afectan al vínculo son los siguientes:

Climatología.

La zona geográfica “Finca Bolandin” tiene características climáticas muy peculiares por su ubicación de influencia mediterránea.

Tiene clima continental extremo con influencia mediterránea. Las estaciones son muy marcadas: con inviernos fríos, primaveras y otoños templados y casi inexistentes, y veranos muy cálidos, largos y secos. Característica que tiene influencia muy

importante en el régimen térmico y pluviométrico.

Las temperaturas máximas del verano son muy altas, superando los 35 °C, marcando habitualmente en la zona las máximas de todo Navarra y del Valle del Ebro. Las temperaturas mínimas en diciembre y enero son muy bajas entre -6 y -8°C.

La orientación sur de la ladera en la que se encuentra tiene un mesoclima de parcela único, con mucha exposición al sol.

La precipitación media de las últimas 7-12 campañas ha sido de 379-354 mm anuales. Lo que más afecta al cultivo es el reparto tremendamente estacional de las lluvias. Más del 75 % se recogen entre Octubre y Mayo, el suelo se satura de humedad en el invierno y queda completamente seco a partir de mitad del verano. Además la ausencia de lluvias durante el periodo vegetativo produce una gran sanidad.

El viento es otro factor determinante en la singularidad de Finca Bolandín. Domina el viento del Cierzo Noroeste en un 70% de los días. Viento muy seco que elimina cualquier tipo de enfermedad.

Edafología y topografía

La zona geográfica “Finca Bolandín” es una pequeña meseta, situada en la vertiente sudoeste a sureste de los altos de Bolandín. La parte alta de la meseta, zona donde se encuentra la bodega, está formada por arcillas rojas provenientes del Terciario continental, edad Aragoniense. Por debajo del escarpe que rodea los restos de terraza, hacia el sudoeste hay una amplia ladera con una suave pendiente del 5%, donde está la mayor parte del viñedo. Laderas compuestas por gravas, arenas y arcillas del Cuaternario, edad Pleistoceno 3.

A partir de los límites de Finca Bolandín la topografía es llana formada principalmente por glaciares de acumulación de la era Cuaternaria, edad Pleistoceno 2, es decir son materiales más jóvenes de los que los que conforman el Pago.

Desde la parcela a mayor cota hasta la cota más baja del viñedo hay una diferencia de 45 metros. Este factor caracteriza los suelos encontrando tres tipos muy diferenciados. La parte más alta son los suelos más pobres de la finca con escasa retención de agua y nutrientes. En la parte media de la colina y con orientación sur, suelos de fertilidad media y los de mayor potencial cualitativo para vinos tintos, suponen el 70% de los terrenos del Pago. En la parte baja de la ladera los suelos son más profundos con presencia elevada de limos y sin pedregosidad, de fertilidad limitada por elevada presencia de sales, esta parte baja llega hasta la cota 324 y marca los límites actuales de la plantación de viñedo. Por debajo de la cota 324 m son suelos de textura más pesada, permeabilidad baja, evaporíticos, salinidades muy altas, conductividad

hidráulica muy baja y las precipitaciones los encharcan y no penetran a horizontes más profundos. Esto explica que en esta zona no se cultive vid, mostrando los análisis una CE muy elevada, la mayoría por encima de 2,5 dS/cm y llegando a superar los 4,0 dS/cm, por lo que el cultivo de la vid no es aconsejable, quedando así la Finca delimitada por esta característica del suelo.

Los suelos del Pago, dada su situación, no están sujetos a los problemas de salinidad y baja conductividad hidráulica que aquejan al resto de los suelos de la zona.

Los límites Norte, Noroeste y Este de la zona delimitada Finca Bolandin, coinciden con los límites de la Denominación de Origen Navarra, concretamente de la Zona Ribera Baja, más allá de esos límites no existe viñedo de ningún tipo.

Los límites Oeste, Suroeste y Sur coinciden con la cota de 320 m por lo que todo el viñedo de la zona delimitada se sitúa por encima de dicha cota. El viñedo más próximo en estos sentidos Oeste, Suroeste y Sur está a una distancia de unos 3 Km de la zona delimitada, es muy escaso y constituido por parcelas muy pequeñas y todas ellas por debajo de 320 m de altitud. No hay en los alrededores o proximidades ninguna otra zona con viñedo por encima de 320m sobre el nivel del mar

b) Factores humanos

Durante siglos, la vid ha constituido una de las más importantes riquezas agrícolas de "Finca Bolandin". Esta zona se regaba del Canal de Lodosa, mediante elevación. La zona de regadío principalmente tenía viña, plantación en marco con cepas centenarias, que producían un vino embotellado y comercializado bajo el nombre "Bolandin," cuya calidad era excelente.

Actualmente, el equipo de técnicos y enólogos con amplios conocimientos sobre las diferentes técnicas en el manejo del viñedo, deciden las mejores opciones en función de la climatología y el crecimiento vegetativo del año, en cuestión del riego, manejo de la superficie foliar, limitación de la producción, manejo de la nutrición y de fitosanitarios, con el objetivo de obtener la mejor materia prima.

Dadas las características climatológicas de la zona delimitada, se dispone de agua durante todo el ciclo de la vid, al contar con una balsa de regulación. Se suministra riego por goteo manteniendo las plantas en adecuadas condiciones vegetativas y

productivas. El riego se maneja con enorme mesura, con fines cualitativos y no cuantitativos, para la obtención de uvas maduras y equilibradas.

Debido a una pluviometría muy baja y una humedad relativa del aire muy pequeña, siendo un terruño muy seco, y, al disponer de una balsa de riego, se puede influir directamente en el proceso de maduración, alcanzando un nivel óptimo.

Se realiza además, un manejo integrado de plagas que junto con el manejo de riego se aporta la humedad necesaria de forma controlada para llevar a la planta a maduraciones completas.

Los vinos de "Finca Boladin" tienen una gran cantidad de reconocimientos y premios tanto a nivel nacional como internacional. Los más destacables se citan a continuación:

ALEMANIA

MUNDUS VINIS 2017

Cuvée Especial 2014 - GOLD

Vendimia Seleccionada 2015- GOLD

Cuvée Especial 2012 "Best of Show Navarra"- GREAT GOLD

BERLINER WEIN TROPHY 2016

Chardonnay Fermentado en Barrica - GOLD

Chardonnay 2015 - GOLD

MUNDUS VINIS 2015

Chardonnay Fermentado en Barrica 2012 –GOLD

Cuvée Especial 2010 - GOLD

Selección de Familia 2010 - GOLD

Opus11 2009 – GOLD

PREMIUM SELECT WINE CHALLENGE 2010

Selección de Familia 2005 – GOLD

USA

ROBERT PARKER THE WINE ADVOCATE 2017

91 puntos - Selección de Familia 2011

90 puntos - O11 Selección 2011

90 puntos - Chardonnay Fermentado en Barrica 2015

90 puntos - LAa Selección Especial 2011

90 puntos - Moscatel Vendimia tardía 2008

89 puntos - Rosé Grand Cuvée Especial 2016

ROBERT PARKER THE WINE ADVOCATE 2014

90 puntos Parker Chardonnay Fermentado en Barrica 2012

90 puntos Parker Vendimia Seleccionada 2011

90 puntos Parker Selección de Familia 2009

91 puntos Parker Opus 11 Selección 2009

ESPAÑA

GUIA PEÑIN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2017
92 puntos - Selección de Familia 2011
92 puntos -O11 Selección 2011 - LaA 2011 -
92 puntos -Moscatel Vendimia Tardía 2008
92 puntos -Chardonnay 2016
92 puntos -Vendimia Seleccionada
92 puntos -Moscatel Vendimia Tardía
91 puntos -Rosé Gran Cuvée Especial 2016
91 puntos -Chardonnay Fermentado en Barrica
90 puntos -Cuvée Especial 2012

BELGICA

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2015
Opus 11 2009 – GOLD
Cuvée Especial 2010 – GOLD
Chardonnay Fermentado en Barrica 2013 – GOLD
Chardonnay 2014 –SILVER

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2014
Cuvée Especial 2010- BEST SPANISH WINE
Opus 11 2009 – GRAND GOLD
Cuvée Especial 2010 – GRAND GOLD
Chardonnay Fermentado en Barrica 2012 – GOLD
Chardonnay 2013 – GOLD

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2013
Opus 11 2009 – GRAND GOLD
Selección De Familia 2009 – GOLD
Cuvée Especial 2009 – GOLD

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2008
Selección de Familia 2004 –GRAND GOLD
Cuvée Especial 2003 - GOLD
Selección Especial 2003 - GOLD
Tempranillo - GOLD
Vendimia Seleccionada 2005 – GOLD

FRANCIA

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2012:
Oak Aged 2010 – GOLD
Vendimia Seleccionada 2009 – GOLD
Opus 11 2008 – GOLD

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2008
Selección de Familia 2003 - GOLD

REINO UNIDO

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2009:
Opus 11 2006 – BEST REGION WINE

DECANTER WORD WINE AWARDS 2008

Selección de Familia 2003 - GOLD

CANADA

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS 2013

Cuvée Especial 2011 – GOLD

Chardonnay Fermentado en Barrica 2013 – GOLD

Selección de Familia 2010 – GOLD

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS 2011:

Cuvée Especial 2007 – GOLD

Selección de Familia 2005 – GOLD

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS 2010:

Selección de Familia 2005 –GOLD

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS 2008

Vendimia Seleccionada 2005 – GOLD

RUSIA

CONCURSO DE VINOS DE ESPAÑA EN MOSCÚ 2009

Selección de Familia 2004 – GOLD

HONG KONG

MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA ASIA 2009:

Opus 11 2006 – GOLD

8.2 Datos del producto: calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

Las características esenciales en los vinos, por el comportamiento fisiológico de las plantas debidas a condiciones climáticas son:

8.2.1 Vinos tintos: son vinos de mayor color e índice de polifenoles totales y extracto seco. Elevada polimerización, madurez, finura y sedosidad de taninos, degustación en boca con amplio cuerpo, sin astringencia y gran opulencia.

Grado alcohólico moderadamente alto.

Acidez equilibrada y nunca muy alta. Especialmente baja acidez málica, por la combustión de ácidos orgánicos generada por altas temperaturas en verano. De este modo los vinos nunca tienen sensación ácida hiriente.

Compuestos aromáticos de la familia de las Pirazinas en niveles muy bajos, siendo los

vinos de variedades Syrah, Merlot y Cabernet más frutales de lo habitual, predominando aromas más frutales y menos vegetales.

Alta madurez de compuestos fenólicos, lo que limita la afinidad de los vinos por oxígeno, evitando presencia de aromas sulfurados de reducción, resultando vinos muy aromáticos y expresivos.

Lento proceso de crianza y oxidación por alta concentración de polifenoles, provocando vinos longevos y duraderos.

Además de las características por clima, debido al medio geográfico los vinos tintos tienen otras peculiaridades:

- Equilibrados, con buen contenido de alcohol y gran cantidad de polifenoles.
- Se adaptan bien variedades de ciclo largo como el Cabernet Sauvignon, logrando un nivel completo de madurez de las partes sólidas y obteniendo vinos con gran carga polifenólica.
- Buen índice de acidez confiriéndoles buen envejecimiento y longevidad en botella
- Vinos con aromas maduros de alta intensidad, conservando aromas a frutas frescas.

8.2.2 Vinos blancos: Este mismo comportamiento fisiológico de las plantas debido al clima y medio geográfico confiere a los vinos blancos una acidez equilibrada y contenido alcohólico moderadamente alto. Debida a la óptima madurez fenólica, presentan aromas intensos y expresivos que se conservan frescos en el tiempo y adoptan un amplio volumen y buena estructura.

8.2.3 Vinos blancos uvas sobremaduras: también el medio geográfico les confiere una serie de características como son su equilibrada acidez, buena graduación alcohólica total, su intensa frutalidad y amplitud con un color dorado brillante.

8.3 Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

Las condiciones naturales de Finca Bolandin relacionadas con su clima, parámetros edafológicos y topográficos, y técnicas de cultivo; permiten un desarrollo óptimo del viñedo, que se traduce en claras consecuencias en las características analíticas y organolépticas de los vinos que se elaboran, otorgándoles personalidad propia:

- Vinos Blancos:

Vinos corpulentos y estructurados, dando en boca sensación de volumen y grasa. Aromáticamente predominan aromas de frutas tropicales, consecuencia de los niveles de maduración que se alcanzan.

El aporte de riego en momentos puntuales unido al contenido moderado de arcilla permite una buena capacidad de retención de agua que hace que el viñedo no pase por periodos críticos y mantenga muy bien durante la maduración unos buenos niveles de acidez que prolongan la vida, frescura y estabilidad de los vinos.

- Vinos tintos de menor longevidad:

Son vinos de buen color, estructura media y muy afrutados, se obtienen de mezcla variedad Merlot con aportes más pequeños de Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

El contenido moderado de arcilla produce buenos niveles de acidez y prolongan la vida, frescura y estabilidad de los vinos. La temperatura del verano hace que las maduraciones tecnológicas de la pulpa se alcancen pronto en Merlot, manteniendo una frutuosidad elevada.

-Vinos tintos de alta longevidad

Vinos muy estructurados, de buena riqueza alcohólica y alta intensidad colorante, elaborados a partir de Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

La elevada integral térmica permite alcanzar buenos niveles de madurez, con altos contenidos en polifenoles, además la prolongada maduración favorece una sedosidad de los taninos elevada.

Los contenidos medios-altos de carbonato cálcico favorecen una adecuada estructura del hollejo de las bayas, propiciando pieles de mucho espesor y bien estructuradas, con alto contenido de polifenoles en el hollejo.

Todo ello da lugar a vinos que aguantan muy bien el periodo de envejecimiento y afinamiento en barrica.

-Vinos Blancos de uva sobremadurada:

Son vinos muy densos y glicéricos, de muy buena graduación alcohólica total y color amarillo dorado debido al largo tiempo de exposición a las altas temperaturas y rayos solares que doran el producto.

La ausencia de lluvias permite una sobremaduración prolongada que culmina con aromas de fruta madura, de miel y cítricos, sin ningún riesgo sanitario.

La composición del suelo, con moderados contenidos en arcilla, y la disposición de agua, en momentos críticos, hace que la acidez sea apropiada para el mantenimiento

de la frescura y sabrosidad del vino.

De forma general y para todos los tipos de vino producidos, el viento dominante del noroeste unido a una balsa de agua, para el riego por goteo y la gran cantidad de horas de sol, hacen posible que los vinos sean de una calidad muy particular y muy homogénea año tras año.

Adicionalmente a las diferencias explicadas de clima, topografía y edafología, a continuación se enumeran las importantes diferencias entre las exigencias de elaboración de Finca Bolandín y la DO Navarra con la que es colindante.

COMPARATIVA VINO DO NAVARRA / VINO DE PAGO FINCA BOLANDIN			
CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS VINOS	PARAMETRO	DO NAVARRA	VINO DE PAGO FINCA BOLANDIN
BLANCOS	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO ADQUIRIDO	≥10,50%VOL	≥12,5%VOL.
	SO2 TOTAL	≤190mg/l	≤170mg/l
	ACIDEZ VOLATIL (Ac. Acético)	≤0,75gr/l vinos jóvenes	≤0,65gr/l vinos jóvenes
	ACIDEZ VOLATIL EN VINOS ENVEJECIDOS (Ac. Acético)	≤1gr/l	≤0,85gr/l
TINTOS	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO ADQUIRIDO	≥11,50%VOL	≥12,5%VOL.
	SO2 TOTAL	≤140mg/l	≤130mg/l
	INTENSIDAD COLORANTE (DO420+DO520+DO620)	≥4,5u.a.cm.	≥8u.a.cm.
	IPT (DO280)		>55
	ACIDEZ VOLATIL (Ac. Acético)	≤0,75gr/l vinos jóvenes	≤0,65gr/l vinos jóvenes
	ACIDEZ VOLATIL VINOS ENVEJECIDOS (Ac. Acético)	≤0,9gr/l	≤0,85gr/l
BLANCOS DE: VENDIMIA TARDÍA Ó UVAS	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO ADQUIRIDO	≥10,50%VOL	≥12,5%VOL.
	AZUCARES TOTALES	≥45g/l	≥60g/l
	SO2 TOTAL	≤300mg/l	≤250mg/l
	ACIDEZ VOLATIL (Ac. Acético)	≤0,75gr/l vinos jóvenes	≤0,74gr/l vinos jóvenes
	ACIDEZ VOLATIL EN VINOS ENVEJECIDOS (Ac. Acético)	≤0,9gr/l	≤0,85gr/l

SOBREMADURAS	ACIDEZ VOLATIL EN BLANCOS DULCES DE UVAS BOTRITIZADAS (Ac. Acético)	≤0,78gr/l + 0,06gr/l por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase el 10% en volumen	≤ 0,72gr/l + 0,06gr/l por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase el 10% en volumen
Rendimientos Máximos			
UVAS	TEMPRANILLO (KG/HA)	8000	7500
	CABERNET SAUVIGNON (KG/HA)	8000	7500
	MERLOT (KG/HA)	8000	7500
	SYRAH (KG/HA)	8000	7300
	CHARDONNAY (KG/HA)	8000 (EXCEP. 9200)	7400
	SAUVIGNON BLANC (KG/HA)	8000 (EXCEP. 9200)	7400
	MOSCATEL GRANO MENUDO (KG/HA)	8000 (EXCEP. 9200)	7200

La zona delimitada en base a las condiciones del medio descritas , es una parte de la explotación del solicitante y, actualmente, dentro de la misma sólo hay un único elaborador de vino. Si bien, si en el futuro se instalara algún otro, podría hacer uso también de la DOP siempre que cumpliera el pliego de condiciones.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición.

Los vinos amparados se comercializan exclusivamente embotellados conforme a los requisitos reglamentariamente establecidos en el ámbito nacional.

Dicho embotellado sólo se puede hacer en la zona geográfica delimitada debido a la necesaria protección de calidad de los vinos. Teniendo en cuenta la especificidad del producto y la necesidad de su protección, el embotellado en la zona, garantiza las características particulares, la calidad y el origen de dicho vino de pago.

El proceso de elaboración no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino. El embotellado es un proceso acompañado de prácticas enológicas complementarias: filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades y que constituye la fase final de la elaboración.

El control del embotellado, tiene por objeto proteger la calidad del producto y la reputación de la denominación cuya responsabilidad la asume en este caso el productor elaborador, experto conocedor del producto que dispone de condiciones y de la experiencia necesaria, que le permite preservar las características específicas del vino en las operaciones de embotellado.

Son controles que el departamento técnico realiza para tener la seguridad de que el producto llegará a destino en las mejores condiciones y salvaguardando siempre las más altas exigencias de calidad y especificidad del vino de Finca Bolandin.

10. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<http://goo.gl/UZCXBV>