

PLIEGO DE CONDICIONES VINO DE PAGO

FINCA BOLANDIN

1. DENOMINACIÓN QUE DEBE PROTEGERSE.

“Finca Bolandin”.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Los vinos amparados son de las categorías 1 y 16 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:

Los vinos tendrán las siguientes características:

a) Características analíticas

1. Vino

Vinos tintos

- Grado alcohólico volumétrico total: superior o igual a 12,5 % volumen.

- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior o igual a 12,5% volumen.

- Acidez volátil máxima (gr/l): La acidez volátil de los vinos, terminada su elaboración, será inferior a 0,048 gr/l por grado alcohólico, (expresado en ácido acético), con un límite de 0,65 gr/l en vinos jóvenes y 0,85 gr/l en vinos envejecidos.

- Dióxido de azufre total: el contenido en anhídrido sulfuroso total de los vinos amparados en el momento de su salida al mercado no será superior a 130 miligramos/litro.

- Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620: la intensidad colorante será igual o superior a 8 ud abs/cm.
- Índice de polifenoles totales (IPT: DO 280): el índice de polifenoles totales (IPT: DO 280) será superior a 55 ud abs/cm.

Vinos blancos

- Grado alcohólico volumétrico total: superior o igual a 12,5 % volumen.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior o igual a 12,5% volumen
- Acidez volátil máxima (gr/l): la acidez volátil de los vinos, terminada su elaboración, será inferior a 0,048 gr/l por grado alcohólico (expresada en ácido acético), con un límite de 0,65 gr/l en vinos jóvenes y 0,85 gr/l en vinos envejecidos (con crianza en barrica)
- Dióxido de azufre total: el contenido en anhídrido sulfuroso total de los vinos amparados en el momento de su salida al mercado no será superior a 170 miligramos/litro.

16. Vinos blancos de uva sobremadurada

Serán vinos que, procedentes de la variedad Moscatel de Grano Menudo, cumplirán los siguientes requisitos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior a 12,5% volumen
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: superior a 15% volumen
- Azúcares totales: no será inferior a 60 gramos por litro.
- Dióxido de azufre total: superior o igual a 250mg por litro
- Acidez volátil: inferior o igual a 12,40 meq/l (0,74 g/l, expresada en ácido acético) o inferior o igual a 14 meq /l (0,85 g/l, expresada en ácido acético) en vinos que hayan

sido sometidos a algún proceso de envejecimiento. Cuando se trate de vinos blancos dulces elaborados a partir de uvas botritizadas de vendimia tardía el contenido de acidez volátil deberá ser inferior o igual a 12 meq/l (0,72 g/l, expresado igualmente en ácido acético), mas 1 meq/l (0,06 g/l en ácido acético) por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10% en volumen.

En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente

b) Características organolépticas

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 bodega. 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 sobre madurada

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.

3. PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

Prácticas de cultivo

La densidad de plantación en las viñas de “Finca Bolandin” nunca será inferior a 2.400 cepas por hectárea. Se realizan podas en seco y en verde, y aclareo cuando se requiere. Todas las podas son manuales. La uva que no tenga el nivel adecuado de calidad y sanidad, no será apta para la elaboración de vinos amparados bajo Finca Bolandin. Solo queda autorizado riego en el viñedo, con sistemas localizados, en cantidad y momento necesario para el correcto equilibrio de la planta, a lo largo de su ciclo vegetativo y la adecuada maduración de la uva.

Prácticas enológicas específicas:

Los vinos de “Finca Bolandin” 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.

“

“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.

Los límites “Finca Bolandin” quedan exactamente definidos conforme al perímetro establecido en el Anexo I: Plano perimetral Finca Bolandin, de este Pliego de condiciones.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

El rendimiento máximo de uva admitida por ha para cada variedad, y su rendimiento máximo de vino por ha se indica en el cuadro siguiente:

VARIEDAD	kg/ha	hl/ha
Cabernet Sauvignon	7.500	52

Sauvignon Blanc	7.400	48
Tempranillo	7.500	52
Chardonnay	7.400	48
Merlot	7.500	52
Syrah	7.300	51
Moscatel de grano menudo	7.200	28

6. VARIEDADES DE VID.

La elaboración de vinos “Finca Bolandin” se realiza con uvas de la especie Vitis Vinífera, de las siguientes variedades:

- Tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah.
- Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel Grano Menudo.

7. VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

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.

7 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.

Climatología.

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.

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.

Es una zona en la que debido a su régimen térmico y precipitaciones medias anuales, entre 361 y 384 mm, se produce un déficit hídrico para la viña superior a los 300 mm anuales. Los periodos vegetativos para la viña son muy largos. Todos los índices bioclimáticos vitícolas alcanzan sus mayores valores.

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

La precipitación media de las últimas 12 campañas ha sido de 354 mm anuales. La característica que más afecta al cultivo es el reparto tremendamente estacional de las lluvias, Más del 75 % de estas precipitaciones anuales se recogen entre octubre y mayo, lo que hace que el suelo se sature de humedad en el invierno y que quede completamente seco a partir de mitad del verano. A pesar de las lluvias invernales, durante el ciclo vegetativo es necesario el riego por goteo para mantener las plantas en adecuadas condiciones vegetativas y productivas.

La ausencia de lluvias durante el periodo vegetativo produce una gran sanidad con necesidad de pocos tratamientos fitosanitarios para defensa contra enfermedades fúngicas. Permite un manejo integrado de plagas y con una adecuada utilización de riego se aporta la humedad necesaria de forma controlada para llevar a la planta a

maduraciones completas. La ausencia de lluvia durante maduración y vendimia, permite prolongar la maduración sin riesgo sanitario. Siendo el riego una herramienta que se maneja con enorme medida, con fines cualitativos y no cuantitativos, para la obtención de uvas maduras y equilibradas.

El viento es otro factor determinante en la singularidad de Finca Bolandin. Hay un nexo casual íntimamente relacionado entre el clima, el viento y el terruño. El viento dominante es el Cierzo Noroeste que prácticamente salta el 70% de los días. Dicho viento es muy seco con lo cual elimina cualquier tipo de enfermedad.

Una de las peculiaridades del Pago es que este viento dominante unido a tener nuestro propio sistema autónomo de agua para el riego, utilizado para el riego por goteo y, la gran cantidad de horas de sol, hacen posible que los vinos elaborados sean de una calidad muy homogénea año tras año y que las inclemencias del tiempo no afecten, directamente al estado sanitario de la vid.

En Finca Bolandin al tener una pluviometría muy baja y una humedad relativa del aire muy pequeña, siendo un terruño muy seco, y al disponer de sistemas de riego, se puede influir directamente en el proceso de maduración, alcanzando un nivel óptimo.

La especificidad climática: el clima en términos macro-climáticos, es Mediterráneo Continental, como lo es el del resto del sur de la región, donde se encuentra ubicada la plantación.

La ubicación, en el extremo sur de la DO Navarra, hace que a nivel meso-climático, tenga unas características climáticas extremas, diferenciadas del resto de las características del ámbito geográfico de la DO Navarra. Ver Anexo III Figura 1 de este Pliego de Condiciones: mapas de ubicación y emplazamiento referentes al clima de Finca Bolandin. Ablitas se encuentra en la Sub-zona de Ribera Baja de Navarra. A su vez, el emplazamiento donde se encuentra Finca Bolandin, es el límite sur de esta sub-zona, lo que le confiere características diferenciales al del resto de la sub-zona y enormemente diferentes al del resto de la DO. Esto se explica dado que en la región

existe un marcado gradiente creciente de temperatura media y decreciente de precipitaciones desde el Norte hasta el Sur de la región. Por este único motivo, y teniendo como base un sencillo principio matemático, la zona geográfica delimitada: del pago, ubicada en el límite sur de ésta región es la zona donde las temperaturas medias son más altas y las precipitaciones son más bajas. Ver Anexo III Figura 2: mapa y esquema que ilustra el mencionado gradiente.

En cuanto a los índices bioclimáticos Finca Bolandin se ubica en la Zona III y algunos años como 2011 se ha llegado a estar en Zona IV. La media del índice térmico de Winkler durante las 12 ultimas campañas ha sido de 1839 °C acumulados.

Edafología.

La zona delimitada se sitúa en la vertiente sudoeste de los altos de Bolandin. Constituye una meseta formada por los restos de una terraza cuaternaria alta del Ebro. Por debajo del escarpe que rodea los restos de terraza aparece hacia el sudoeste una amplia ladera con una suave pendiente del 5%. En esta ladera es donde se sitúa la mayor parte del viñedo. Su altitud, la pendiente del terreno, su exposición y los tipos de suelos son totalmente distintos a los de las zonas adyacentes.

La zona delimitada es un cerro en torno al cual se extiende toda la finca en su orientación S-O a S-E. Los suelos de la zona alta del cerro están formados por arcillas rojas provenientes del Terciario continental edad Aragoniense. La zona de laderas que se desarrollan en torno a este cerro están compuestas por gravas, arenas y arcillas del Cuaternario, edad Pleistoceno 3. Como se observa en el plano geológico, del Anexo II: figura 2, página 12 de la Memoria Explicativa : Informe Agronómico sobre zona diferenciada para ser considerada como “Vino de Pago: Finca Bolandin” por la Universidad de La Rioja, Departamento de Agricultura y Alimentación. Cátedra de Viticultura.

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

Desde la parcela a mayor cota hasta la cota más baja del viñedo hay una diferencia de cota de 45 metros. Este factor caracteriza los suelos encontrando tres tipos muy diferenciados. El primero ocupa los restos de terrazas de los altos de Bolandin, el segundo las partes altas de las laderas y el tercero las partes bajas.

El primero ocupa la parte alta de la meseta. Al tratarse de un resto de terraza fluvial la superficie es horizontal y con abundantes cantos rodados. Son suelos muy pedregosos y con una gran acumulación de carbonatos por debajo del horizonte superficial que puede presentar distintos grados de cementación, limitando en estos casos la profundidad útil del suelo. El horizonte superficial, además de un alto contenido en piedras, tiene una clase textural franca, un contenido en materia orgánica que supera el 1% y un porcentaje de carbonatos que oscila entre el 10 y el 20%. Por debajo aumenta la pedregosidad y el contenido en carbonatos llegando a aparecer cementaciones discontinuas. La familia textural es esquelética franca y la profundidad útil depende de la presencia o no de las cementaciones. Se clasifican como Typic Haplocalcid los no cementados y como Calcic Petrocalcic los cementados según Soil Taxonomy (2010). Son los suelos más pobres de la finca con escasa retención de agua y nutrientes.

El segundo tipo de suelo ocupa la mitad superior de la ladera, con orientación sur. Se trata de suelos desarrollados a partir de las margas yesíferas subyacentes pertenecientes a la facies Afaro de la Formación Fitero del Mioceno. Son suelos con poca pedregosidad y con una profundidad que oscila entre 50 cm y algo más de 1 m. El horizonte superficial tiene algunos cantos rodados caídos desde los restos de terraza que dominan la ladera. La clase textural suele ser franco arcillo limosa, con un contenido en materia orgánica inferior al 2 % y un porcentaje de carbonatos superior al 20%. Por debajo de este horizonte superficial suele aparecer un horizonte gypico, de acumulación de yeso, con frecuentes cristalitas del mismo. La familia textural es franca fina. La salinidad se sitúa en el entorno de los 1-1,50 dS/m o algo por encima. Se clasifican como Typic Haplogypsid según Soil Taxonomy (2010). Son suelos de fertilidad media y los de mayor potencial cualitativo para vinos tintos, suponen el 70%

Finalmente, el tercer tipo ocupa la parte baja y las zonas cóncavas de la ladera. Se trata de suelos profundos engrosados por acumulación de materiales provenientes de la parte alta de la ladera. El horizonte superficial tiene algunos cantos rodados caídos desde los restos de terraza antes citados. La clase textural suele ser franco arcillosa, con un contenido en materia orgánica inferior al 2% y un porcentaje de carbonatos entre el 20 y 30%. Por debajo de este horizonte superficial suelen aparecer unos horizontes cámbicos estructurales. Los contenidos en yeso pueden ser variables, pero siempre está presente. La familia textural es franca fina. La salinidad se sitúa en el entorno de los 1-1,50 dS/m o algo por encima. Se clasifican como Fluventic Haplocambid o Typic Haplogypsid, según Soil Taxonomy (2010), en función de sus contenidos en yeso. Son los suelos más profundos con presencia elevada de limos y sin pedregosidad, siendo la 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 los suelos son de una textura más pesada como consecuencia del arrastre de los materiales finos de las partes más elevadas de la finca que con el paso de los milenios se ha acumulado en los lugares en los que la topografía se hace llana. Como consecuencia de lo anterior, la conductividad hidráulica es muy baja y las precipitaciones tienden a encharcar los suelos y a no penetrar a horizontes más profundos. Este aspecto se ve agravado por el hecho de que, al estar en una zona de aridez climática, la evaporación es intensa, lo que hace que el agua desaparezca con rapidez y queden las sales que arrastran las lluvias consigo. Son los típicos suelos evaporíticos de las zonas áridas, con textura pesadas, permeabilidad baja y salinidades muy altas.

Esto explica el que en la zona no se cultive vid, mostrando los análisis una CE muy elevada en todos los casos, 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 Finca Bolandin delimitada por esta característica del suelo. El viñedo más próximo se sitúa a una distancia mínima de 3 Km de la zona delimitada, es muy escaso y está constituido por parcelas muy pequeñas y todas ellas por debajo de la cota de 320 m de

altitud. Ver tabla resultados análisis suelo referentes a CE: pág. 16 y figura 4 , Puntos de toma muestras análisis de suelo: pág 17, ambos en el Anexo II: Informe Agronómico elaborado por Universidad de La Rioja .

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

La zona delimitada se considera una zona geográfica diferente a las adyacentes, porque, toda la finca y todo su viñedo se encuentra por encima de los 320 m de altitud (hasta los 369 m), no habiendo en los alrededores o proximidades ninguna otra zona con viñedo por encima de los 320 m sobre el nivel del mar. No hay en los alrededores o proximidades ninguna otra zona con viñedo por encima de 320m sobre el nivel del mar.

Las características climáticas, agro-geológicas, vitícolas, y, especialmente las peculiaridades de los suelos del Pago la diferencian de sus alrededores. Su altitud, la pendiente del terreno, su exposición y la fertilidad de los suelos, no sólo debido a su profundidad y pendiente, sino también a su composición físico-química, destacando su conductividad eléctrica, que es mucho menor que la de los suelos llanos adyacentes. Esta menor fertilidad general de los suelos influye de manera positiva en el desarrollo del viñedo y en la calidad de su producción, siendo un aspecto fundamental en la diferenciación geográfica frente a las zonas adyacentes.

Ver fotografías del Anexo IV a este Pliego de Condiciones en las que se observa las diferencias del suelo de Finca Bolandin con sus zonas adyacentes.

b) Factores humanos

Durante siglos, la vid ha constituido una de las más importantes riquezas agrícolas de 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.

Finca Bolandin es un lugar privilegiado para el cultivo de la viña, sobre todo en la zona que actualmente se ha transformado en regadío 140 Has., debido a su ubicación geográfica donde se da un microclima especial, ya que recibe la entrada del aire del Norte (Cierzo), que evita sobre todo la helada en la viña y la proliferación de enfermedades. También es una zona muy soleada, además de la calidad de la tierra que la hace ser muy productiva.

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 Bolandin” 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

7.2: 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:

7.2.1 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 acida 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.

7.2.2 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.

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

7.3: 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 bodega.

-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 Bolandin 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	≥4,5u.a.cm.	≥8u.a.cm.

	(DO420+DO520+DO620)		
	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 SOBREMADURADAS	GRADO ALCOHÓLICO VOLUMETRICO ADQUIRIDO	≥10,5%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
	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 de 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.

8- DISPOSICIONES APLICABLES.

Marco legal

El presente pliego de condiciones.

8.2. Requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos “Finca Bolandin” se realizará en instalaciones de la bodega enclavadas dentro de la zona delimitada.

a) Embotellado y presentación del producto.

Los vinos amparados se comercializan exclusivamente embotellados y 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

b) Términos tradicionales a los que tendrían derecho estos vinos.

“Vino de Pago”, “Añejo”, “Noble”, “Rancio”, “Superior”, “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, para la categoría 1 y “Clásico” para la categoría 16.

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 de “Finca Bolandin” 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 con el término tradicional Vino de Pago “Finca Bolandin”, 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 basado 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 :

Plano perimetral de la zona delimitada: "Finca Bolandin"



ANEXO II:

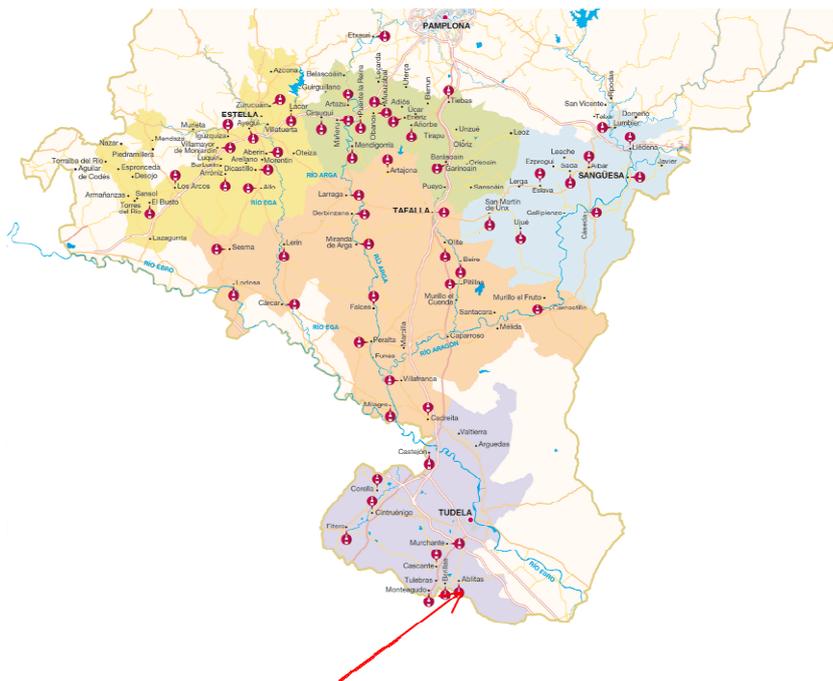
Plano geológico, figura 2, página 12 de la Memoria Explicativa : Informe Agronómico sobre zona diferenciada para ser considerada como "Vino de Pago: Finca Bolandin" por la Universidad de La Rioja, Departamento de Agricultura y Alimentación. Cátedra de Viticultura



Anexo III:

Figura 1: Mapa de ubicación y emplazamiento referentes al clima de Finca Bolandín

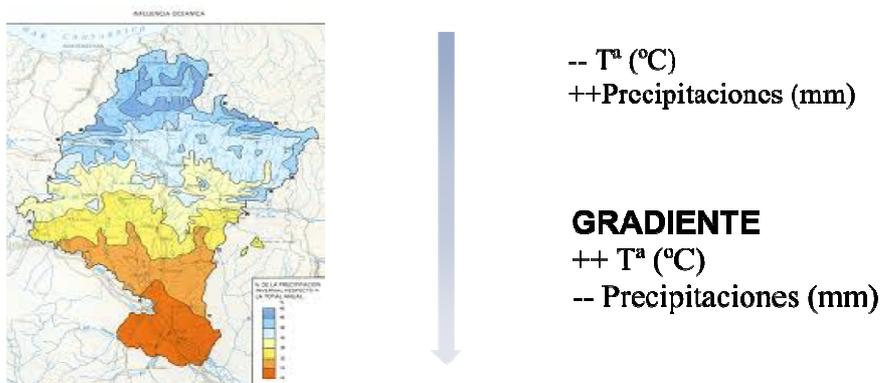
Figura 1: Mapa de la DO Navarra y Finca Bolandín



Mapa de Ubicación de **Ablitas**: en su límite sur Finca Bolandín

Figura 2: Mapa y esquema que ilustra el gradiente

Figura 2: mapa y esquema que ilustra el gradiente



ANEXO IV:

Fotografías suelos Finca Bolandín: 4 fotografías



La carretera de acceso al hotel y la fila inferior de árboles marcan el límite del cultivo de la viña. Por debajo, el cultivo es imposible porque el suelo cambia totalmente.



Aspecto de los terrenos que rodean a Pago de Cirsus. Al acabar las laderas los suelos cambian y no admiten viña. Obsérvese la textura pesada de los suelos en primer término



Por debajo de la línea inferior de árboles, los suelos cambian, se hacen tan arcillosos y salinos. Hay instalada una ganadería de bovino. El resto permanece yeco o con huerta



Otra vista de lo anterior, pero con una parcela de olivos que soportan mejor este tipo de suelos.
