

Solicitud de una nueva modificación**I. DOCUMENTO ÚNICO****1. NOMBRE Y TIPO****a. Denominación(es) que debe(n) registrarse**

Prado de Irache (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**Vinos tintos secos***Breve descripción textual*

Tendrán color límpido y brillante, con capa media-alta, pudiendo registrar colores morados hasta rojo rubí, en los jóvenes y desde rojo púrpura hasta rojo con reflejos teja en los vinos con madera.
Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera.

En boca se muestra equilibrado con cuerpo medio o alto, acidez bien integrada que le aporta frescura, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta. La acidez volátil máxima será de 15 mEq/l

Características analíticas generales

*Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):*

*Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):*

12

Acidez total mínima:

3,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,67
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La elaboración del vino tinto amparado se basará en la fermentación total o parcial de las uvas en presencia de los hollejos de las uvas tintas, siendo optativo el despalillado previo.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
No se permiten en la elaboración de vinos amparados las prensas continuas.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La densidad de plantación mínima será 2.500 plantas por hectárea.	

b. Rendimientos máximos

Variedades Tempranillo, Merlot y Garnacha

<i>Rendimiento máximo:</i>
7000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades Mazuelo y Graciano

<i>Rendimiento máximo:</i>
7200 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedad Cabernet Sauvignon*Rendimiento máximo:*

6800 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos de Pago Prado de Irache, está constituida por los terrenos ubicados en el término municipal de Ayegui, en la comarca de Tierra de Estella de la Comunidad Foral de Navarra.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

MERLOT

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

El clima, caracterizado por una pluviometría media 600mm, una insolación media de unas 2.200 horas al año y con viento frío y seco del norte, favorece una uva sana y de calidad. El fuerte salto térmico entre el día y la noche al final del ciclo vegetativo permiten el desarrollo de un correcto proceso de maduración. Los suelos sueltos, permeables, medianamente profundos, pedregosos. Tienen bajo contenido en materia orgánica y alto en carbonatos, y textura franca o franco-arcillo-arenosa. La combinación de ambos factores permite obtener vinos tintos muy aromáticos, con buena acidez, grado alcohólico medio, coloraciones intensas y sabores afrutados.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES*Marco jurídico:* En la normativa nacional*Tipo de condición complementaria:* Disposiciones adicionales relativas al etiquetado*Descripción de la condición:*

En el etiquetado del producto amparado figurará de forma visible el nombre vino de pago Prado de Irache.

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Bodegas Irache, S.L.
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Sociedad Limitada. Es una PYME con 22 empleados. El consejo de Administración está formado por 4 personas.
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	1 Monasterio de Irache 31240 Ayegui (Navarra) España
<i>Teléfono.:</i>	948 551 932
<i>Fax:</i>	948 554 954
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	irache@irache.com

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
<i>Dirección</i>	Pº Infanta Isabel, 1 28.014 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgccala@mapa.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local Dirección General de Desarrollo Rural
<i>Dirección</i>	9 González Tablas 31005 Pamplona España
<i>Teléfono.:</i>	(34) 848 42 75 72
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgdr@navarra.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S. A. (INTIA, S. A.)
<i>Dirección</i>	22 Avda. Serapio Huici, 22 – Edificio Peritos 31610 Villava (Navarra) España
<i>Teléfono.:</i>	948 013045
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	certificacion@intiasa.es

3. *TÉRMINOS TRADICIONALES*

a. Letra a)

Vino de pago

b. Letra b)

Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. *Zona NUTS*

ES220	Navarra
ES22	Comunidad Foral de Navarra
ES2	NORESTE
ES	ESPAÑA

5. *UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS*

GARNACHA TINTA
GRACIANO
MAZUELA, CARIÑENA

6. *MATERIAL COMPLEMENTARIO*

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PLIEGO PRADO DE IRACHE.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	Res 10 junio 09 publica OF reconocim
------------------------------	--------------------------------------

	VdPago Prado de Irache.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 10 de junio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden Foral 574/2008, de 31 de octubre, por la que se aprueba el reconocimiento del «Vinos de Pago Prado de Irache»

c. Otro(s) documento(s):

--

d. Mapas de la zona delimitada

<i>Nombre del expediente</i>	mapa (anexo I pliego de condiciones).doc
<i>Descripción:</i>	Mapa de la zona delimitada (anexo I del pliego de condiciones)

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	www.PCDOPIRACHE25.navarra.es
----------------	--