Aprobado por Resolución 152E/2026, de 18 de mayo, del director general de Desarrollo Rural, y publicado en el DOUE el 22 de septiembre de 2026.

PLIEGO DE CONDICIONES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
PAGO DE ARÍNZANO

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

Pago de Arínzano.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Los vinos a los que es aplicable la mención son para vinos tintos y vinos blancos.

2.a. Características analíticas

Los vinos secos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Pago de Arínzano” habrán de cumplir los siguientes requisitos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12,5% vol. para vinos tintos y 12% vol. para vinos blancos.

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5% vol. para vinos tintos y 12% vol. para vinos blancos.

- Azúcares totales: se ajustarán a los requisitos analíticos en cuanto a azucares totales, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

- Acidez total: se ajustarán a los requisitos analíticos en cuanto a acidez total, se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola.

- Acidez volátil: la acidez volátil de los vinos, una vez finalizado el proceso de elaboración, será inferior a 0,048 gramos/litro por grado alcohólico expresada en ácido acético, con un límite de 0,65 gramos/litro en vinos jóvenes y 0,85 gramos/litro en vinos envejecidos.

- Dióxido de azufre: el contenido máximo en anhídrido sulfuroso total, en el momento de su puesta en el mercado será < 125 miligramos/litro para vinos tintos y < 150 miligramos/litro para vinos blancos.

- Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620: será > 8.

- Índice de polifenoles totales: en vinos tintos el índice de polifenoles totales (IPT:D0280) será superior a 50. [1]

Aprobado por Resolución 152E/2026, de 18 de mayo, del director general de Desarrollo Rural, y publicado en el DOUE el 22 de septiembre de 2026.

2. b. Características organolépticas.

Con carácter general, para ser calificados los vinos como Vino de pago "Pago de Arínzano", habrán de reunir las siguientes características organolépticas:

Vinos blancos:

Se describen con las mismas características que los varietales de la variedad Chardonnay.

Vinos tintos:

Fase visual: Tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo con tonos violáceos hasta rojo rubí, con alguna irisación teja en los que hayan sido sometidos a procesos de crianza.

Fase olfativa: Complejidad aromática con notas frutales, fruta roja y/o negra. Tras envejecimiento, aumentarán la complejidad aromática, apareciendo notas especiadas, tostadas y/o balsámicas.

Fase gustativa: Serán equilibrados, estructurados en taninos de calidad y armonía. Cuerpo y persistencia media-alta. Frutados, desde la fruta roja y/o negra hasta la fruta madura. Tras envejecimiento aparecen los tonos de madera y/o tostados.

Tratándose de vinos monovarietales, responderán a la siguiente caracterización:

Varietal Chardonnay:

Fase visual: Tendrán color limpio y brillante, que puede oscilar desde el amarillo pálido al amarillo dorado.

Fase olfativa: Complejidad aromática, con notas frutales y/o florales, pudiendo aparecer notas cítricas. Después del envejecimiento, serán más complejos, presentando aromas frutales, tostados y/o especiados, pudiendo aparecer recuerdos de frutos secos.

Fase gustativa: Serán limpios y equilibrados. Amplios y complejos a la vez con recuerdos a aromas de nariz. Tras envejecimiento pueden aparecer los tonos de madera y/o tostados.

Varietal Merlot

Fase visual: Tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde

rojo granate hasta rojo con reflejos teja. Capa media-alta.

Fase olfativa: Complejidad aromática con notas frutales, entre roja y negra, pudiendo aparecer notas balsámicas. Tras envejecimiento, aumentarán la complejidad aromática, con notas especiadas y/o notas de madera.

Fase gustativa: Serán equilibrados, con tanino estructurado y afrutados. Cuerpo medio-alto. Tras envejecimiento aparecen notas tostadas y/o de madera.

Varietal Cabernet Sauvignon

Fase visual: Tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo con tonos violáceos hasta rojo rubí. Capa media-alta.

.

Fase olfativa: Complejidad aromática con notas frutales y/o vegetal balsámico o especiados. Tras envejecimiento, aumentarán la complejidad aromática con características propias de la crianza.

Fase gustativa: Serán equilibrados, estructurados en taninos de calidad y armonía. Cuerpo y persistencia media-alta. Frutados y/o especiados pudiendo aparecer notas de regaliz y/o notas minerales. Tras envejecimiento aparecen los tonos de madera y/o tostados.

Varietal Tempranillo

Fase visual: Tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo violeta hasta rojo con reflejos teja, en los que hayan sido sometidos a procesos de crianza. Capa media-alta.

Fase olfativa: Complejidad aromática con notas de fruta roja y/o negra. Tras envejecimiento, aumentarán la complejidad aromática, apareciendo notas especiadas, tostadas y/o balsámicas.

Fase gustativa: Serán equilibrados, frutados y estructurados en taninos de calidad y armonía. Cuerpo y persistencia media-alta. Tras envejecimiento aparecen los tonos de madera, minerales o tostados.

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:

-Las nuevas plantaciones se realizarán tras una analítica del suelo que

permita la elección de la variedad idónea para la parcela, así como la mejor combinación con el porta-injerto correspondiente, con objetivos orientados hacia poco vigor y producciones de calidad.

-La densidad mínima de plantación será de 3.000 plantas por hectárea, no fijándose ningún límite superior. Se tenderá hacia densidades altas de plantación, buscando con ello un efecto de competencia y así una regulación en la producción, a la vez que frutos con mayor cuerpo y extracto.

- La recolección será manual y mecanizada con el mayor esmero posible.

3. b. Prácticas de elaboración y restricciones

En este ámbito se atenderá a los siguientes requerimientos:

- La fermentación alcohólica se realiza en barricas y cubas de diferentes capacidades, realizando el control del proceso fermentativo con medidas de densidad y de temperatura.

- Se adiciona levadura seleccionada.

- Durante la fermentación y posterior maceración se realizan: remontados y técnicas de trabajo para la extracción de color y de aromas.

- La fermentación maloláctica se realiza en barricas y depósitos.

- El envejecimiento de los vinos se realiza en depósitos y barricas, de diferentes materiales y capacidades, aportando diferentes matices en la crianza.

- Finalmente se realiza la preparación, filtrado y embotellado del vino.

-La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada dentro de la zona de producción.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El viñedo se sitúa en el término municipal de Aberin (Navarra), en la comarca de Tierra Estella de la Comunidad Foral de Navarra, en la finca denominada "Señorío de Arínzano". La finca está situada en las faldas del monte Montejurra y por ella trascurre el río Ega. Esta ubicación aporta unas características edáficas y microclimáticas particulares para el cultivo del viñedo.

Los límites geográficos del Pago de Arínzano quedan establecidos conforme a lo siguiente:

- Norte: limita con el límite administrativo entre los términos de Aberin y

Villatuerta (dos pilares de piedra con el nombre de la Finca indican la entrada).

- Sur: limita con minicentral hidroeléctrica en el río Ega.

- Este: limita con el límite administrativo entre los términos de Aberin y Villatuerta, descendiendo luego hacia el sur por la cima del monte “Santa Bárbara”.

- Oeste: limita con el barranco de Peñazas y otras parcelas de cultivo de la zona.

Los límites del Pago de Arínzano 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;

Los rendimientos máximos por hectárea quedan determinados conforme a la siguiente tabla:

Variedad	Rendimiento (kg/ ha)
Tempranillo	6.000
Cabernet Sauvignon	7.000
Merlot	7.000
Chardonnay	6.000

5.b. Rendimiento máximo en transformación.

El rendimiento en transformación no será superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia para los vinos tintos y blancos.

Consecuentemente, el rendimiento total máximo de vino admitido será el establecido conforme a la siguiente tabla resumen:

Variedad	Rendimiento (hl/ha)
Tempranillo	42
Cabernet Sauvignon	49
Merlot	49
Chardonnay	42

6. VARIEDADES DE VID.

La elaboración de los vinos de pago “Pago de Arínzano” se realizará exclusivamente con uvas de la especie *Vitis vinifera*, de las siguientes variedades autorizadas:

Aprobado por Resolución 152E/2026, de 18 de mayo, del director general de Desarrollo Rural, y publicado en el DOUE el 22 de septiembre de 2026.

- Tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

- Blancas: Chardonnay

Aprobado por Resolución 152E/2026, de 18 de mayo, del director general de Desarrollo Rural, y publicado en el DOUE el 22 de septiembre de 2026.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

7.a. Datos de la zona geográfica.

1. Factores naturales

Edafología

El pago se sitúa en el Señorío de Arínzano, aguas arriba del encajamiento del río Ega entre la falla geológica que dirige sus trazados y los conglomerados descolgados por las laderas de Montejurra.

Debido a la falla antes mencionada existe una asimetría en cuanto a los materiales de origen de los suelos a ambos lados del río. Así en la margen derecha, al oeste del río, dominan los suelos desarrollados sobre un gran glacis del Pleistoceno proveniente de Montejurra y, junto al río, terrazas fluviales medias. Por su parte en la margen izquierda dominan suelos desarrollados en laderas de erosión sobre margas y areniscas terciarias, en la parte alta, y sobre terrazas medias en la parte baja.

En la margen derecha, por encima de la bodega, el viñedo se ubica sobre un extenso glacis del Pleistoceno desarrollado a partir de la erosión de los conglomerados de Montejurra. Están formados por cantos rodados, provenientes de la meteorización de los conglomerados terciarios que coronan Montejurra, englobados en una matriz arcillosa. Este depósito tiene un espesor que varía entre menos de un metro a más de tres. Por debajo de este cuaternario se ubican unas margas arcillosas con yesos del Oligoceno superior. A partir de estos materiales se han desarrollado unos suelos bastante pedregosos, que muestran un horizonte superficial bastante lavado, con unos contenidos en carbonatos que oscilan entre el 1 y el 10% y unos contenidos en materia orgánica entre el 1,2 y el 1,7%. La clase textural USDA es franca o franco-arcillo-arenosa. Por debajo de este horizonte superficial puede aparecer un horizonte argílico. Éste, al igual que el horizonte superficial presenta un característico color rojizo. Por debajo del horizonte superficial, o del argílico si está presente, aparece un horizonte cálcico con un fuerte contenido en carbonatos (40-60%) y habitualmente muy pedregoso. Localmente pueden aparecer las margas subyacentes en la parte más baja del perfil. En las zonas cóncavas el horizonte superficial puede aparecer engrosado por acumulación de materiales de las zonas circundantes. La clasificación de estos suelos según Soil Taxonomy (2010) sería Calcic Rhodoxeralf, los que presentan horizonte argílico y Typic Calcixerept el resto.

Sobre las terrazas medias, a ambos lados del río, se han desarrollado suelos profundos y poco pedregosos. Muestran un horizonte superficial de textura franca, un contenido en materia orgánica del 1,2% y un 30% de carbonatos. Por debajo se suceden varios horizontes cámbicos bien estructurados que muestran un descenso irregular de la materia orgánica con texturas franco arcillo limosas

y un contenido medio en carbonatos del 40%. A partir de 1,5 m de profundidad puede aparecer un horizonte cálcico con contenidos en carbonatos que superan el 70%. Se clasifican como Fluventic Haploxerept, limosa fina, carbonática profunda.

Finalmente, los viñedos situados en las laderas por encima de las terrazas de la margen izquierda se han desarrollado sobre margas con amplios estratos de areniscas. El resultado son suelos moderadamente profundos (espesor menor de un metro) que, bajo un horizonte superficial de textura franco arcillosa, con un contenido en materia orgánica del 1,2% y un 44% de carbonatos, muestran un horizonte cámbico moderadamente estructurado y un contenido similar en carbonatos. Se clasifican como Typic Haploxerept, arcillosa fina, carbonática. En las zonas cóncavas aparecen suelos profundos de características muy similares que se clasifican como Fluventic Haploxerept, arcillosa fina, mixta, profunda. Contienen algo menos carbonato que los anteriores.

Climatología.

En el Señorío de Arínzano, como resultado de su localización y las condiciones geográficas (altitud comprendida entre 460 y 520 m), el clima es de orientación atlántica con unas temperaturas medias anuales de 12,9ºC .Veranos secos y calurosos, aunque con pocos días de calor extremo y un gran diferencial térmico noche/día al final del verano. Esta climatología permite a la viña un largo período vegetativo que produce una lenta pero suficiente maduración de las uvas, ideal para la producción de vinos finos.

La precipitación media en la finca se cifra en 680 mm/año, repartiéndose de forma homogénea.

En cuanto a índices bioclimáticos, Arínzano se ubica en la parte inferior de la zona II de Winlkler.

2. Factores humanos

La primera referencia histórica del lugar data de 1055. El señor Sancho Fortuñones de Arínzano dio heredades en el término al monasterio de Santa María de Iquirre. Esta misma abadía adquirió en 1143 varias viñas y la mitad del monasterio local de Santa María.

El palacio y Señorío de Arínzano ha ido pasando de unas manos a otras con el transcurrir de los siglos. Las transmisiones familiares por líneas indirectas, es decir, a través de herederas, ha propiciado el paso del Señorío de unos mayorazgos a otros, de unos apellidos a otros, conservándose completa la lista de estos propietarios.

Desde las primeras referencias de viñedos y fama de los “caldos que de ellos salen” en el siglo XI hasta que la familia Chivite compró la finca y edificios históricos en 1998 la tradición y prestigio de esta zona en la elaboración de

viñedos ha sido notoria y extendida.

El Señorío se había dedicado a numerosos cultivos a lo largo de su historia, teniendo la viña un papel principal en todo momento. Cuando la familia Chivite lo adquiere para llevar a cabo su proyecto vitivinícola más ambicioso en calidad, se plantea desde un primer momento un proyecto natural, respetuoso e integrado en el paisaje y entorno, dando especial relevancia a la finca y a sus particularidades.

Las nuevas edificaciones para la bodega, ámbito de intervención de Rafael Moneo, situadas debajo del encinar, abrazan las viejas construcciones del señorío: un patio de recepción de uva, cerrado y con distintas dependencias a su alrededor; una construcción cuadrangular formada por cinco naves para el prensado de la uva y su elaboración; un pabellón dedicado al trabajo con los tinos; una nave ligeramente enterrada, destinada a alojar las barricas para la crianza; y un edificio exento destinado a embotellado, oficinas, salas de cata, almacenaje y actividades comerciales.

Los condicionantes arquitectónicos ahondan en sentido integrador provocando que la Bodega sea un aspecto más en el importante orden coherente de los factores humanos que comprenden la filosofía global de respeto e integración en el entorno, pues no llama la atención en absoluto sobre el resto de las cosas, siendo que desde el punto más alto de la finca es prácticamente imposible descubrir su ubicación por lo integrada y escondida que está tras la espesura de las choperas y encinares.

El reconocimiento especial como vino de pago, por las singulares condiciones de producción y elaboración de sus vinos se otorga por Orden Foral 400/2007 de 04 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se aprueba el nivel de protección “Vinos de Pago de Arínzano”, y se aprueba mediante Resolución de 4 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios (BOE 21, de24 de enero de 2009).

7.b. Datos del producto.

Las características climáticas junto con los parámetros edafológicos y topográficos descritos que determinan la zona, permiten, sobre la base de las técnicas de cultivo y de elaboración propias, que los vinos, se caractericen por su amplio cuerpo y por su intensa calidad aromática, y tengan tanto los blancos como los tintos, además, una peculiaridades intrínsecas que los hacen singulares y claramente diferenciables de otros vinos de su entorno geográfico.

En esta zona geográfica los vinos son de graduación alcohólica media-alta, muy aromáticos y con muy buena estructura, con notables aptitudes para largos envejecimientos.

Las características fundamentales de los vinos de Pago de Arínzano y que los

distingue de los de otras zonas próximas son: su intensidad de color, su calidad e intensidad aromática, su notable frescura por la buena acidez que presentan, su estructura y cuerpo persistente, y la presencia de notas minerales en boca que le confieren características singulares.

7.c. Interacción causal.

La influencia atlántica de la que se beneficia el entorno, dan unas condiciones climáticas especiales, generando saltos térmicos acusados, con temperaturas frías en reposo vegetativo, medias-altas en periodo vegetativo y suaves en maduración y presencia continuada de viento fresco del noroeste.

Todo ello unido a la tipología de los suelos que son en su mayoría sueltos, de fertilidad media a baja, moderadamente profundos con horizonte superficial de textura franco arcillosa, con un contenido pobre en materia orgánica y carbonatados, justifican la aparición de las principales características de estos vinos vinculadas a las características climáticas y a los suelos: acidez media y graduación alcohólica media alta, color muy intenso, aroma equilibrado y fresco, sabor muy intenso caracterizado por unos taninos estructurados y redondos, con notas claras de carácter mineral y un gran potencial de envejecimiento y conservación.

8. REQUISITOS APLICABLES.

8.1. Marco legal

Legislación nacional:

-Orden Foral 400/2007 de 04 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se aprueba el nivel de protección “Vinos de Pago de Arínzano”

- Resolución de 4 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden Foral 400/2007 de 04 de octubre, de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente por la que se aprueba el nivel de protección “Vinos de Pago de Arínzano”, (BOE 21, de 24 de enero de 2009).

8.2. Requisitos adicionales

a) Nuevas plantaciones:

Se contempla la reposición, el reemplazo o la integración de nuevos viñedos, por adquisición o nueva plantación, siempre y cuando, estén ubicados en la zona geográfica delimitada en el apartado 4.

b) Declaraciones de la bodega:

Anualmente, deberá presentar al organismo de control la declaración de cosecha de los viñedos del pago y de elaboración del Vino de Pago.

Aprobado por Resolución 152E/2026, de 18 de mayo, del director general de Desarrollo Rural, y publicado en el DOUE el 22 de septiembre de 2026.

c) Conformidad del vino:

La bodega es la responsable de que el vino comercializado como Vino de Pago de Arínzano cumple todas las exigencias contempladas en el presente pliego de condiciones, desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado del vino.

d) Embotellado y presentación del producto.

Los vinos amparados se comercializan exclusivamente embotellados y conforme a los requisitos reglamentariamente establecidos

En el etiquetado del producto amparado figurará de forma visible el nombre Vino de Pago de Arínzano.

e) Coexistencia de vinos.

Serán de aplicación los criterios de identificación, separación y coexistencia determinados en la legislación, asegurando en todo caso la perfecta trazabilidad de los vinos que se hallen identificados para su calificación de vino de pago Arínzano o hayan sido calificados como tales.

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

i) El término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es: “Vino de Pago”, para la categoría 1 del Anexo XI ter de dicho Reglamento.

ii) Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por esta denominación de origen protegida son:”Añejo”, “Noble”, ”Rancio”, “Superior”, “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, para la categoría 1 del Anexo XI ter de dicho Reglamento.

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 y Medio Ambiente, del Gobierno de Navarra.

Aprobado por Resolución 152E/2026, de 18 de mayo, del director general de Desarrollo Rural, y publicado en el DOUE el 22 de septiembre de 2026.

Dirección General de Desarrollo Rural.
C/ González Tablas, 9
31005 PAMPLONA
Teléfono: (34) 848 42 75 72
Fax: (34) 848 42 61 27
e-mail: dgdr@navarra.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: control@icannavarra.com

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 Pago de Arínzano 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 de Arínzano 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.

Modificación menor

En punto 2.a del pliego.-

"Índice de polifenoles totales: en vinos tintos el índice de polifenoles totales (IPT:D0280) será superior a 50[1]".

[1] ***Se ha solicitado pasar de 60 a 50 el índice de polifenoles totales en vinos tintos, como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009***

Aprobado por Resolución 152E/2026, de 18 de mayo, del director general de Desarrollo Rural, y publicado en el DOUE el 22 de septiembre de 2026.

Anexo I

