

## **PLIEGO DE CONDICIONES VINO DE PAGO LARRAINZAR**

### **1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER**

"Larrainzar"

### **2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS**

Los vinos amparados son vinos tintos incluidos en el punto 1 del Anexo 11 ter del R CE 1234/2007. Los vinos tendrán que cumplir las siguientes características:

#### **2. a. Características analíticas**

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12,5% volumen.
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5% volumen.
- Azúcares totales: se ajustan a lo establecido en la OCM vitivinícola.
- Acidez total: ajusta a lo establecido en la OCM vitivinícola.
- Acidez volátil: la acidez volátil de los vinos, una vez finalizado el proceso de elaboración, será inferior 0,70 gramos/litro ácido acético.
- Dióxido de azufre: el contenido máximo en anhídrido sulfuroso total, en el momento de su puesta en el mercado será inferior a 120 miligramos/litro.
- Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620: será superior a 9 ud abs/cm.
- Índice de polifenoles totales: el índice de polifenoles totales (IPT:D0280) será superior a 55 ud abs/cm.

#### **2. b. Características organolépticas.**

##### Vinos tintos:

Fase visual: La capa de los vinos será como mínimo 'alta'. Tono violeta en vinos jóvenes que pueden evolucionar hasta teja en vinos envejecidos.

Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimo una intensidad 'media'. Destaca en su aroma la complejidad: minerales y frutas. Con toques especiados en envejecimiento.

Fase boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo 'medio'. Equilibrado. Tiene taninos redondos. Persistencia alta.

### **3. PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.**

#### **3. a. Prácticas de cultivo**

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

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

#### **3. b. Prácticas de elaboración y restricciones**

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

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

### **4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.**

La zona de producción de los vinos amparados se encuentra en el término municipal de Ayegui, en la comarca Tierra Estella, perteneciente a la Comunidad Foral de Navarra al noreste de la península ibérica, distribuida del siguiente modo: La explotación vitícola está ubicada en la finca Larrainzar, rodeado por un muro de mampostería y dentro se encuentra el núcleo boscoso Fuente la Teja. Este paraje se encuentra a los pies del Monte Montejurra.

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

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

Limita por el sur el camino vecinal Camino de la Corona. Por el norte con la parcela 323, polígono 2 correspondiente al bosque Fuente la Teja. Por el este, con la parcela 1117. Por el oeste con la parcela 1115.

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

## **5. RENDIMIENTO MÁXIMO.**

### **5. a. Rendimiento máximo por hectárea;**

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

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

## **6. VARIEDADES DE VID.**

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

## **7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.**

### **7.a. Datos de la zona geográfica.**

#### 1. Factores humanos

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

En la Exposición Internacional de Barcelona 1929 se otorgó un diploma a Don Ángel Larrainzar por sus vinos tintos 1928 y claretes cosecha 1927. Ambos vinos elaborados con uvas cultivadas en ésta finca.

La bodega ha recibido numerosos premios a sus vinos desde la primera añada, tanto nacionales como internacionales. Algunos de ellos son:

- Medalla de Oro - Mejor vino español en Rusia, (Moscú 2009)
- Medalla de Oro - Salón Internacional del Vino – (Madrid 2007)
- Gran Medalla de Oro - Concours Mondial de Bruxelles – Bélgica (Bélgica 2007)
- Medalla de Plata - Mejor vino español en Asia – (Hong Kong 2009)
- 91 Puntos – Wine Enthusiast — (USA 2009)
- Medalla de Plata – Best Spanish Wines for USA – USA
- Medalla de Plata - Premium Select Wine Challenge – (Alemania 2009)
- Medalla de Plata - Decanter Awards, Inglaterra (UK 2008)
- Medalla de Plata - International Wine Challenge, Inglaterra (UK 2009)
- Medalla de Plata – Pro Wine Buyers Competition, California, (US 2008)

- Medalla de Plata - Decanter Awards, (UK 2009)

Así mismo, sus vinos han recibido altas puntuaciones en las guías nacionales de vinos de mayor prestigio.

#### Raso de Larrainzar 2008

<u>GUIDE</u>	<u>RATING</u>
Guía Peñín 2013	91/100
Guía Repsol 2012	90/100
Guía Vivir el Vino. 365 Vinos al Año 2012	91/100
Anuario Restauradores "Los Mejores vinos 2013"	92,5/100
TODOVINO La Guía MMVII	89/90
Guía Semana Vitivinícola 2012	92/100

#### Pago de Larrainzar 2007

<u>GUIDE</u>	<u>RATING</u>
Guía de Vinos ABC 2012	91/100
Guía Semana Vitivinícola 2012	95/100
Guía Repsol 2013	93/100
Guía Peñín 2013	93/100
Guía Proensa 2013	91/100
Anuario Restauradores "Los Mejores vinos 2013"	95/100
Guía Lo Mejor de la Gastronomía 2013	90/100
Guía Vivir el Vino. 365 Vinos al Año 2012	94/100
Guía Vino + Gastronomía 2013. 300 Mejores Vinos de España	90/100

## 2. Factores naturales

### GEOLOGÍA:

La finca se sitúa en altitudes comprendidas entre 492 y 552 m.

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

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

### PROPIEDADES TÉCNICAS DEL SUELO:

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

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

**Pedregosidad de los suelos:** Estos suelos se han formado a partir de capas sedimentadas por la acción erosiva de las laderas de Montejurra. Son suelos que suelen presentar pedregosidad superficial más o menos abundante según rodales, presentando en profundidad horizontes poco pedregosos y más compactos.

**Profundidad efectiva:** Su limitación viene originada por la presencia de una capa arcillosa más o menos profunda.

**Textura:** es de tipo franco arcillosa.

**Estructura:** Son suelos bien estructurados lo que favorece la formación de estructuras bien desarrolladas. Las estructuras más frecuentes son en bloques subangulares y angulares.

**Pendiente:** Las laderas presentan pendientes entre el 2 y 6% en sentido descendente del Sur al Norte.

**Relaciones suelo-agua:** Los valores, tanto de infiltración como de permeabilidad, permiten el empleo de riego por goteo.

**Carbonatos, salinidad y sodicidad:** La presencia de carbonatos es general en todos los horizontes del perfil y con valores que sobrepasan el 20%. No presenta problemas de salinidad.

## CLIMATOLOGIA

### Clasificaciones climáticas:

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

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

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

Tipo de invierno: De avena (Av)

Tipo de verano: De maíz (M)

Régimen hídrico: Mediterráneo húmedo (ME)

Fórmula climática: AvMME

### climatológicos normales:

Parámetro	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Año
Precipitación media (mm)	49.6	42.7	45.9	66.5	59.6	50.1	32.9	22.5	37.6	62.0	67.5	58.3	595.1
Precipitación máxima 24 horas (mm)	55.0	41.0	42.5	56.0	58.0	40.7	65.0	30.7	33.5	75.0	63.7	42.6	75.0
Días de lluvia	9.6	8.0	8.1	11.2	10.2	6.8	4.9	4.7	6.8	10.5	10.8	10.0	101.6
Días de nieve	1.7	1.8	1.3	0.4	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	1.4	7.0

Días de granizo	0.0	0.0	0.2	0.1	0.2	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.9
Temperatura máxima absoluta (°C)	17.0	22.0	26.0	29.0	35.0	39.0	40.0	40.0	38.0	30.0	23.0	21.0	40.0
Temperatura media de máximas (°C)	8.4	10.6	14.3	16.1	20.9	25.3	28.4	28.6	24.2	18.3	11.9	8.8	18.0
Temperatura media (°C)	5.3	6.5	9.3	10.9	15.1	18.8	21.4	21.7	18.1	13.8	8.6	5.9	13.0
Temperatura media de mínimas (°C)	2.2	2.5	4.2	5.8	9.3	12.4	14.4	14.7	12.1	9.2	5.3	2.9	7.9
Temperatura media de mínimas absolutas(°C)	-4.0	-3.2	-1.6	0.5	3.4	7.0	9.4	9.2	6.4	2.6	-1.2	-3.4	2.1
Temperatura mínima absoluta	-11.0	-7.0	-8.0	-3.0	-1.0	3.0	7.0	4.0	4.0	-1.0	-7.0	-10.0	-11.0
Días de helada	9.8	8.1	4.3	1.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	3.0	7.6	34.1
ETP: Evapotranspiración potencial, índice de Thornthwaite (mm)	11.1	15.1	31.1	42.7	76.1	105.5	128.2	121.2	82.2	50.7	22.4	12.4	698.8

**Valores**

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

**RECURSOS HIDRÁULICOS:**

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

**MICROCLIMA**

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

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

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

### **7. c. Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto:**

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

Por otra parte la ubicación de los viñedos en cotas altas de las laderas de Montejurra y la disponibilidad de agua en todo el ciclo vegetativo, propician una notable acidez de los vinos que se traduce en un aumento de la componente roja de esa intensidad colorante y da lugar al color rojo vivo intenso, que es una cualidad intrínseca de los vinos de Pago Larrainzar.

El viñedo se sitúa en una zona con pendiente que facilita el drenaje del agua y optimiza la exposición de la planta al sol, lo cual es favorable a la maduración de la uva y propicia una elevada producción de polifenoles que participan en el color y cuerpo de los vinos, dándoles suavidad y complejidad aromática y gustativa.

## **8. REQUISITOS APLICABLES.**

### **8.1. Marco legal**

El presente pliego de condiciones.

### **8.2. Requisitos adicionales**

a) Embotellado y presentación del producto.

Los vinos amparados se comercializan exclusivamente embotellados y conforme a los requisitos reglamentariamente establecidos en la Ley 24/2003 de la Viña y del Vino, artículo 24, punto 5.

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

    ) El término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) N° 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 duodécimo.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, Medio Ambiente y Administración Local, del Gobierno de Navarra.

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

#### Organismo de Control:

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

### **b) Tareas**

#### i) Ámbito de los controles

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

Los controles se basan en:

- *Examen analítico.*



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

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

- *Examen de otros requisitos:*

El plan de control se basará en la inspección de:

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

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

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

- la realización de un aforo de los vinos existentes,

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

ii) Metodología de los controles

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

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

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

Anexo I



Pago de Larrainzar	
Visar SITNA	15.382 