DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S) [DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS (DOP) O INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS (IGP)]

Navarra

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. TERCER PAÍS AL QUE PERTENECE LA ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

España

4. CLASIFICACIÓN DEL VINO CON ARREGLO A LA PARTIDA Y AL CÓDIGO DE LA NOMENCLATURA COMBINADA A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 6, APARTADO 1, DEL REGLAMENTO (UE) 2024/1143

2204 21 71

5. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS ENUMERADAS EN EL ANEXO VII, PARTE II, DEL REGLAMENTO (UE) N.O 1308/2013

1. Vino
3. Vino de licor

6. DESCRIPCIÓN DEL VINO o VINOS

6.1. *Características organolépticas*

Vino blanco

Color amarillo pálido a amarillo dorado, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

*Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 mg/l

Vino blanco con madera (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)
Color amarillo pajizo a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, de acidez bien integrada, con retronasal a madera y Persistencia media o alta.
Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será

inferior o igual a 300 g/l
Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Vino blanco de uvas botritizadas

Color amarillo pálido a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

A la acidez volátil se le añadirá 1 meq/l por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10% en volumen.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Vino rosado

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de frutas rojas y negras y/o florales. En boca es equilibrado, con la acidez bien integrada, retronasal de fruta roja y negra y/o goloso y de persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Vino rosado con madera (fermentado en barrica, Reserva)

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y a madera. En boca es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Vino tinto

Color morado a rojo rubí, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera. En boca es equilibrado, cuerpo medio, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Vino tinto con madera (Roble, Crianza, Reserva o Gran Reserva)

Color rojo purpura a rojo con reflejos teja, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos, con matices afrutados, a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, cuerpo medio o alto, con retronasal a madera, afrutada y/o especiados y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Vino de licor

En los blancos: color amarillo pálido a marrón caoba, límpido y brillante. En los tintos: color rojo púrpura a rojo con matices teja, límpido y brillante. Aroma con intensidad alta, sin defectos, y con matices a fruta madura o pasa. En boca es equilibrado, cuerpo medio-alto, con retronasal a fruta madura o pasa y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

6.2. *Características analíticas*

Vino blanco

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la normativa vigente
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino blanco con madera (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Grado alcohólico volumétrico total	los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la normativa vigente
Características analíticas generales	
máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino blanco de uvas botritizadas

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la normativa vigente
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino rosado

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la normativa vigente
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	**11**
Acidez total mínima:	**en miliequivalentes por litro**
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	**12,5**
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	**190**

Vino rosado con madera (fermentado en barrica, Reserva)

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la normativa vigente
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	**11**
Acidez total mínima:	**en miliequivalentes por litro**
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	**15**
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	**190**

Vino tinto

Características analíticas generals	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la normativa vigente
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	**11,5**
Acidez total mínima:	**en miliequivalentes por litro**
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	**12,5**
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	**140**

Vino tinto con madera (Roble, Crianza, Reserva o Gran Reserva)

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la normativa vigente
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	**10,5**
Acidez total mínima:	**en gramos por litro de ácido tartárico: 5 g/l en ácido tartárico, ó 66,6 miliequivalentes por litro**
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	**10,8 miliequivalentes por litro**
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	**inferior a 160 mg/l**

Vino de licor

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	los requisitos analíticos se ajustan a lo indicado en la normativa vigente
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	**15**
Acidez total mínima:	**en miliequivalentes por litro**
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	**190**

7. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

7.1 Prácticas enológicas específicas

1. Práctica de cultivo

La densidad de plantación no será inferior a 2.400 cepas por hectárea.

Queda autorizado el riego en el viñedo, con sistemas localizados. Los riegos no localizados (riego a manta, riego por aspersión) quedan autorizados hasta el día 8 de agosto de cada año.

2. Práctica enológica específica

Blanco: sólo uva blanca. Se admite la maceración en frio.

Rosados: El volumen máximo admitido de mosto de sangrado será de 40 litros por cada 100 kilogramos de uva. Se empleará un mínimo del 85% de uvas de variedades tintas autorizadas.

Para el vino comercializado bajo la mención "Rosado Tradición" se empleará únicamente la variedad garnacha tinta y mostos de uvas obtenidos por sangrado, por gravedad y sin ningún medio mecánico que favorezca su extracción.

Tintos: sólo uvas tintas. Se podrá mezclar o añadir vino rosado con vino tinto de la añada siguiente, siempre y cuando la proporción de rosado no supere el 15 % del volumen total resultante.

De licor: Adición de alcohol vínico de ≥96% vol., o de la mezcla de éste con mosto, a mosto en fermentación, o vino, de Moscatel de grano menudo o Garnacha, Tinta y Blanca, de graduación alcohólica natural > 12 % vol.

En el caso de ser sometidos a proceso de envejecimiento, podrá añadirse mosto concentrado al fuego directo, de Moscatel de grano menudo y/o Garnacha, Tinta y/o Blanca

3. Restricción pertinente en la vinificación

Quedan prohibidas, en la elaboración de vinos amparados por la DOP, la utilización de prensas continuas.

El comienzo de los procesos de envejecimiento empezará el 1 de octubre del mismo año de la cosecha.

7.2 Rendimientos máximos por hectárea

Variedades blancas

9.200 kilogramos por hectárea de uva
64,40 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

8.000 kilogramos por hectárea de uva
56 hectolitros por hectárea

Vino Rosado

8.000 kilogramos por hectárea de uva
32 hectolitros por hectárea

Vino de pueblo
6.400 kilogramos por hectárea de uva en variedades tintas
7.500 kilogramos por hectárea de uva en variedades blancas

8. INDICACIÓN DE LA VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE SE HAN OBTENIDO EL VINO O VINOS

La elaboración de los vinos amparados por la DOP se realizará exclusivamente con uvas de la especie Vitis vinífera de las siguientes variedades:

Tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir y Garnacha Roja-Garnacha gris.

Blancas: Chardonnay, Garnacha blanca, Viura, Malvasía, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc y y Oneca.

9. DEFINICIÓN BREVE DE LA ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

Municipios:

Comarca I: ninguno.
Comarca II: Lumbier, Lónguida, Romanzado y Urraul Bajo y Alto.
Comarca III: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas -Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz, Cizur.
Comarca IV: todos los municipios excepto Genevillla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.
Comarca V: todos los municipios excepto Petilla de Aragón.
Comarca VI: todos excepto Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla y Sartaguda.
Comarca VII: todos excepto Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada y Buñuel.

10. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

10.1 «Vino»

La DOP Navarra está situada en un área geográfica al norte de la Península Ibérica idónea para el cultivo de la vid. El clima es mediterráneo con influencia atlántica en la zona noroeste, con predominio en toda la zona de un viento frío y desecante. Las precipitaciones medias son entre 400 y 500 mm. Los suelos tienen altos niveles de caliza, pedregosidad media y textura franco-arcillosa.

Este medio geográfico proporciona vinos con acidez media-alta, con sensaciones organolépticas de frescura y equilibrio gustativo y cierto carácter mineral, procedente de la tipología de suelos.

10.2 «Vino de licor»

Vinos elaborados fundamentalmente a partir de las variedades Moscatel de Grano Menudo y Garnacha, Tinta y Blanca, variedades autóctonas de Navarra, caracterizados por un elevado contenido en azúcar, redondez y untuosidad, con

aromas de uvas pasas y un buen equilibrio entre sabores dulces y ácidos. Esta densidad gustativa elevada está inducida por unas condiciones climáticas específicas caracterizada por clima muy árido, elevadas temperaturas en el periodo vegetativo, escasas precipitaciones y déficit hídrico permanente.

11. OTROS REQUISITOS APLICABLES

Marco jurídico: En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Requisitos específicos en materia de etiquetado:

Los caracteres tipográficos empleados para la indicación del nombre de la DOP no podrán ser, en ningún caso, de altura inferior a 3 mm o superior a 9 mm, y deberán ser claros, legibles, indelebles y de trazos no excesivamente gruesos, no admitiéndose que dicha indicación supere la mitad de la anchura total de la etiqueta.

El logotipo de la DOP es obligatorio y no podrá tener una altura inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

https://www.pcdonavarra26.navarra.es