**DOCUMENTO ÚNICO**

## 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Navarra

## 2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

## 3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor

## 4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

**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

| **Características analíticas generales** | |
|---|---|
| **Grado alcohólico volumétrico total 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):** | 12,5 |
| **Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):** | 190 |

**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.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| **Grado alcohólico volumétrico total 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**

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.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| **Grado alcohólico volumétrico total 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):** | 13 |
| **Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):** | 190 |

**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.

| Características analíticas generals | |
|---|---|
| **Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):** | |
| **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)**

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.

| **Características analíticas generales** | |
|---|---|
| **Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):** | |
| **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**

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.

| **Características analíticas generals** | |
|---|---|
| **Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):** | |
| **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)**

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.

| **Características analíticas generals** | |
|---|---|
| **Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):** | |
| **Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):** | 11,5 |
| **Acidez total mínima:** | en miliequivalentes por litro |
| **Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):** | 16,67 |
| **Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):** | 140 |

**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.

| **Características analíticas generales** | |
|---|---|
| **Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):** | |
| **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 |

## 5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### 5.1 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: sólo uva tinta. El volumen máximo admitido de mosto de sangrado será de 40 litros por cada 100 kilogramos de uva.

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.

### 5.2. Rendimientos máximos

**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

## 6. 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.

## 7. PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GARNACHA ROJA-GARNACHA ROYA
GRACIANO
MACABEO - VIURA
MERLOT
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
ONECA
TEMPRANILLO

## 8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

### 8.1 «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.

### 8.2 «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.

## 9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)

**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 un diámetro inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

## ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

https://PCDON231004.navarra.es