

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

Pago de Arínzano (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 blancos y tintos jóvenes***Breve descripción textual*

Los vinos tintos serán secos, tendrán color rojo limpio y brillante, pudiendo oscilar desde rojo con tonos violáceos hasta rojo rubí. Francos con complejidad aromática y notas frutales. En boca: Serán equilibrados, estructurados en taninos de calidad y frutados.

Los vinos blancos tendrán color limpio y brillante, que puede oscilar desde el amarillo pálido al amarillo dorado. Complejidad aromática, con notas frutales y/o florales, pudiendo aparecer notas cítricas. En boca serán complejos y agradables, con un final muy largo y limpio.

Contenido máximo en sulfuroso máximo: vinos blancos 150 mg/l;
tintos: 125 mg/l

Características analíticas generales

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

Grado alcohólico

12,5

<i>volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10,83
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos blancos y tintos envejecidos

<i>Breve descripción textual</i>
Los vinos tintos serán secos, tendrán color rojo limpio y brillante, con tonos desde rojo granate a rubí con alguna irisación teja. Francos y con gran complejidad aromática. En boca estructurados, francos, intensos, con calidad y armonía. Los vinos blancos tendrán color limpio y brillante, que puede oscilar desde el amarillo pálido al amarillo dorado. En boca serán limpios y equilibrados. Presentarán tonos de madera y/o tostado. Contenido máximo en sulfuroso máximo: vinos blancos 150 mg/l; tintos: 125 mg/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	14,17
<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 cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
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.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable de diferentes capacidades con control 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 de roble y cubas de acero inoxidable previa inoculación de bacterias. La crianza se realiza en barricas de roble. Finalmente se realiza la clarificación, filtrado y embotellado del vino.	

b. Rendimientos máximos

Variedades Tempranillo y Chardonnay

<i>Rendimiento máximo:</i>
6000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades Cabernet Sauvignon y Merlot

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

5. ZONA DELIMITADA

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"

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
CHARDONNAY

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Las características climáticas, con veranos secos y calurosos y un gran diferencial térmico noche/día al final del verano, así como la orientación atlántica, determinan un periodo vegetativo largo y una lenta pero buena maduración de las uvas, ideal para la producción de vinos muy aromáticos, equilibrados, sabrosos y con alto contenido en polifenoles. Además, los suelos pedregosos, con un nivel medio de carbonatos, bajo contenido en arcilla y una textura franca a franco-arcillo-arenosa, contribuyen también a la obtención de vinos de alta intensidad colorante, gran calidad e intensidad aromática, notable acidez y con estructura y cuerpo persistentes. Destaca la presencia de notas minerales

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 de Arínzano.	

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>	Bodega Propiedad de Arínzano
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	3,1 Carretera/Lizarra- Km 3,1, NA-132 31264 Aberín (Navarra) España
<i>Teléfono.:</i>	948 55 52 85
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	mdominguez@arinzano.com , lvicente@arinzano.com

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.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 y Medio Ambiente
<i>Dirección</i>	Dirección General de Desarrollo Rural C/ González Tablas, 9 31005 Pamplona España
<i>Teléfono.:</i>	(34) 848 42 75 72
<i>Fax:</i>	(34) 848 42 61 27
<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>Fax:</i>	948 071 549
<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*

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

6. *MATERIAL COMPLEMENTARIO*

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
-------------------	---------

<i>Nombre del expediente</i>	Pliego de Condiciones Pago de Arínzano.doc
------------------------------	--

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	OARM 4004_08 de OF 400_007 aprueba pago Arínzano.pdf
------------------------------	--

<i>Referencia jurídica:</i>	Orden ARM/4004/2008, de 23 de diciembre, por la que se publica la Orden Foral 400/2007, de 4 de octubre, del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el reconocimiento del nivel de protección «Vinos de Pago de Arínzano».
-----------------------------	--

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	CARTA DEFINITIVA FIRMADA MODIFICACION MENOR.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de modificación menor

<i>Nombre del expediente</i>	Orden Foral Modificación menor.doc
<i>Descripción:</i>	Proyecto de orden de aprobación de la modificación menor

d. Mapas de la zona delimitada

<i>Nombre del expediente</i>	DOP Pago de Arinzano mapa (anexo I pliego).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>	pcdoparinzano25.navarra.es/
----------------	--