

PLIEGO DE CONDICIONES VINO DE PAGO

FINCA BOLANDIN

1. DENOMINACIÓN QUE DEBE PROTEGERSE.

Nombre geográfico a proteger: "Finca Bolandin"

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Los vinos amparados son vinos blancos y tintos, incluidos en el punto 1 del Anexo 11 ter del R CE 1234/2007, y blancos de vendimia tardía incluidos en el punto 16 del Anexo 11 ter del R CE 1234/2007.

Los vinos tendrán las siguientes características:

a) Características analíticas

Vinos tintos

- Grado alcohólico volumétrico total: superior o igual a 12,5 % volumen.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior o igual a 12,5% volumen.
- Azúcares totales: se ajustan a lo indicado en la OCM vitivinícola para vinos secos.
- Acidez total: se ajustarán a los requisitos indicados en la OCM vitivinícola.
- Acidez volátil máxima (gr/l): La acidez volátil de los vinos, terminada su elaboración, será inferior a 0,048 gr/l por grado alcohólico, (expresado en ácido acético), con un límite de 0,65 gr/l en vinos jóvenes y 0,85 gr/l en vinos envejecidos.
- Dióxido de azufre total: el contenido en anhídrido sulfuroso total de los vinos amparados en el momento de su salida al mercado no será superior a 130 miligramos/litro.
- Intensidad colorante como suma de DO420, DO520 y DO620: la intensidad colorante será igual o superior a 8 ud abs/cm.
- Índice de polifenoles totales (IPT: DO 280): el índice de polifenoles totales (IPT: DO 280) será superior a 55 ud abs/cm.

Vinos blancos

- Grado alcohólico volumétrico total: superior o igual a 12,5 % volumen.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior o igual a 12,5% volumen

- Azúcares totales: se ajustarán a lo indicado en la OCM vitivinícola para vinos secos.
- Acidez total: se ajustarán a lo indicado en la OCM vitivinícola.
- Acidez volátil máxima (gr/l): la acidez volátil de los vinos, terminada su elaboración, será inferior a 0,048 gr/l por grado alcohólico (expresada en ácido acético), con un límite de 0,65 gr/l en vinos jóvenes y 0,85 gr/l en vinos envejecidos (con crianza en bodega)
- Dióxido de azufre total: el contenido en anhídrido sulfuroso total de los vinos amparados en el momento de su salida al mercado no será superior a 170 miligramos/litro.

Vinos blancos de vendimia tardía

Serán vinos que, procedentes de la variedad Moscatel de Grano Menudo, cumplirán los siguientes requisitos:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido: superior a 12,5% volumen
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: superior a 15% volumen
- Azúcares totales: no será inferior a 60 gramos por litro.
- Dióxido de azufre total: se ajustan a lo establecido en la OCM vitivinícola
- Acidez total: se ajustan a lo establecido en la OCM vitivinícola.
- Acidez volátil: inferior o igual a 12,40 meq/l (0,74 g/l, expresada en ácido acético) o inferior o igual a 14 meq /l (0,85 g/l, expresada en ácido acético) en vinos que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento. Cuando se trate de vinos blancos dulces elaborados a partir de uvas botritizadas de vendimia tardía el contenido de acidez volátil deberá ser inferior o igual a 12 meq/l (0,72 g/l, expresado igualmente en ácido acético), mas 1 meq/l (0,06 g/l en ácido acético) por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10% en volumen.

b) Características organolépticas

Vinos tintos

Fase visual: Como mínimo los vinos tendrán una capa alta. Tono: color rojo con matices desde violáceos en vinos jóvenes a tejas en vinos con envejecimiento.

Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimos una intensidad alta, con aromas de frutas negras y rojas. Los vinos con envejecimiento desarrollaran notas especiadas y de torrefactos.

Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo alto. Equilibrados. Persistencia alta.

Vinos blancos

Fase visual: Color amarillo, pajizo en vinos jóvenes y dorados en vinos fermentados y/o envejecidos en bodega. Limpio y brillante.

Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimo intensidad alta, afrutados, con notas de frutas tropicales. Los vinos con envejecimiento desarrollan aromas especiados.

Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo medio. Frescos y afrutados. Equilibrados tanto en vinos jóvenes como en vinos con envejecimiento.

Vinos blancos de vendimia tardía

- Fase visual: color amarillo - dorado intenso, limpio y brillante.

- Fase olfativa: Los vinos tendrán como mínimo una intensidad alta. Aromas de miel, membrillo maduro e higo. Muy afrutados.

- Fase en boca: Los vinos tendrán como mínimo un cuerpo medio, redondo, glicérico, Persistencia alta.

3. PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

Prácticas de cultivo

La densidad de plantación en las viñas de "Finca Bolandin" nunca será inferior a 2.400 cepas por hectárea.

Se autoriza el riego con sistema localizado en cantidad y momento necesario para conseguir la adecuada maduración de la uva.

Prácticas enológicas específicas:

Los vinos de "Finca Bolandin" 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.

El paraje rural de "Finca Bolandin", se encuentra situada en el término municipal de Ablitas (Navarra).

Linda al norte con Bonamaisón, al sur con el Campo de Sierpe, al este con el monte de Fontellas y al oeste con el Prado de la Huerta.

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

5. RENDIMIENTO MÁXIMO

El rendimiento máximo de uva admitida por ha para cada variedad, y su rendimiento máximo de vino por ha se indica en el cuadro siguiente:

VARIEDAD	kg/ha	hl/ha
Cabernet Sauvignon	7.500	52
Sauvignon Blanc	7.400	48
Tempranillo	7.500	52
Chardonnay	7.400	48
Merlot	7.500	52
Syrah	7.300	51
Moscatel de grano menudo	7.200	28

6. VARIEDADES DE VID.

La elaboración de vinos “Finca Bolandin” se realizará con uvas de la especie *Vitis Vinífera*, de las siguientes variedades:

- Tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah.
- Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel Grano Menudo.

7. VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

7 1. Datos de la zona geográfica.

a) Factores naturales

La finca se encuentra ubicada en el límite sur de la provincia de Navarra, en la zona central del valle del Ebro, lo que le confiere unas condiciones climáticas muy particulares.

- Climatología.

La ubicación en pleno valle medio del Río Ebro hace que la influencia mediterránea que asciende por el valle del río confiera a la finca un marcado carácter mediterráneo, con estaciones muy marcadas, encontrando inviernos fríos, primaveras y otoños templados, y veranos muy cálidos y secos. Las temperaturas máximas del verano son muy altas, marcando habitualmente en la zona las máximas de todo Navarra y del Valle del Ebro.

La precipitación media de las últimas 7 campañas ha sido de 379 mm anuales.

La orientación sur de la ladera en la que se encuentra la finca da lugar a un mesoclima de parcela único, con mucha exposición al sol.

La ausencia de lluvias durante el periodo vegetativo produce una gran sanidad con necesidad de pocos tratamientos fitosanitarios para defensa contra enfermedades fúngicas. Permite un manejo integrado de plagas y con manejo de riego se aporta la humedad necesaria de forma controlada para llevar a la planta a maduraciones completas. La ausencia de lluvia durante maduración y vendimia, permite prolongar la maduración sin riesgo sanitario.

El viento es el factor determinante en la singularidad de Finca Bolandin. Hay un nexo casual íntimamente relacionado entre el clima, el viento y el terruño. El viento dominante es el Cierzo Noroeste que prácticamente salta el 70% de los días. Dicho viento es muy seco con lo cual elimina cualquier tipo de enfermedad.

Una de las características de la Finca Bolandin es que este viento dominante unido a tener nuestra propia balsa de agua, para el riego por goteo y la gran cantidad de horas de sol, hacen posible que nuestros vinos sean de una calidad muy homogénea año tras año y no nos vemos sometidos a las inclemencias del tiempo, que afectan directamente al estado sanitario de la vid.

La finca al tener una pluviometría muy baja y una humedad relativa del aire muy pequeña, siendo un terruño muy seco, y al disponer de una balsa de riego, se puede influir directamente en el proceso de maduración, alcanzando un nivel óptimo.

Edafología.

“Finca Bolandin” se sitúa en la vertiente sudoeste de los altos de Bolandin en el término municipal de Ablitas en su límite con el de Fontellas. Los altos son una meseta formada por los restos de una terraza cuaternaria alta del Ebro. Por debajo del escarpe que rodea los restos de terraza aparece hacia el sudoeste una amplia ladera con una suave pendiente del 5%. En esta ladera es donde se sitúa la mayor parte del viñedo. En esta zona pueden distinguirse tres grandes tipos de suelos: el primero ocupa los restos de terrazas de los altos de Bolandin, el segundo las partes altas de las laderas y el tercero las partes bajas.

El primero ocupa la parte alta de la meseta. Al tratarse de un resto de terraza fluvial la superficie es horizontal y con abundantes cantos rodados. Son suelos muy pedregosos y con una gran acumulación de carbonatos por debajo del horizonte superficial que puede presentar distintos grados de cementación, limitando en estos casos la profundidad útil del suelo. El horizonte superficial, además de un alto contenido en piedras, tiene una clase textural franca, un contenido en materia orgánica que supera el 2% y un porcentaje de carbonatos que oscila entre el 10 y el 20%. Por debajo aumenta la pedregosidad y el contenido en carbonatos llegando a aparecer cementaciones discontinuas. La familia textural es esquelética franca y la profundidad útil depende de la presencia o no de las cementaciones. Se clasifican como Typic Haplocalcid los no cementados y como Calcic Petrocalcic los cementados según Soil Taxonomy (2010).

El segundo tipo de suelo ocupa la mitad superior de la ladera. Se trata de suelos desarrollados a partir de las margas yesíferas subyacentes pertenecientes a la facies Afaro de la Formación Fitero del Mioceno. Son suelos con poca pedregosidad y con una profundidad que oscila entre 50 cm y algo más de 1 m. El horizonte superficial tiene algunos cantos rodados caídos desde los restos de terraza que dominan la ladera. La clase textural suele ser franco arcillo limosa, con un contenido en materia orgánica inferior al 1% y un porcentaje de carbonatos superior al 20%. Por debajo de este horizonte superficial suele aparecer un horizonte gypsic, de acumulación de yeso, con frecuentes cristallitos del mismo. La familia textural es franca fina. La salinidad se sitúa en el entorno de los 4 dS/m o algo por encima. Se clasifican como Typic Haplogypsid según Soil Taxonomy (2010).

Finalmente, el tercer tipo ocupa la parte baja y las zonas cóncavas de la ladera. Se trata de suelos profundos engrosados por acumulación de materiales provenientes de la parte alta de la ladera. El horizonte superficial tiene algunos cantos rodados caídos desde los restos de terraza antes citados. La clase textural suele ser franco arcillosa, con un contenido en materia orgánica inferior al 1% y un porcentaje de carbonatos entre el 20 y 30%. Por debajo de este horizonte superficial suelen aparecer unos horizontes cámbicos estructurales. Los contenidos en yeso pueden ser variables, pero siempre está presente. La familia textural es franca fina. La salinidad se sitúa en el entorno de los 4 dS/m o algo por encima. Se clasifican como Fluventic Haplocambid o Typic Haplogypsid, según Soil Taxonomy (2010), en función de sus contenidos en yeso.

b) Factores humanos

Durante siglos, la vid ha constituido una de las más importantes riquezas agrícolas de la zona y de “Finca Bolandin”.

La anterior propietaria de la Finca Bolandin, fue D^a. Carmen Uguet de Resayre, la cual nació en Ablitas, el 20 de octubre de 1903. Era hija de D. Luis Uguet de Resayre Aguado, terrateniente y unos de los mayores propietarios de Ablitas y de D^a. Micaela Pérez de Ciriza y Pérez de Ciriza, natural de Girguillano (Navarra). Al ser la única heredera de su padre, su patrimonio lo tenía fundamentalmente en Ablitas y poseía una de las mayores haciendas tanto de Ablitas como de Barillas.

De entres sus fincas, destacaban “La Cañada” dentro de la provincia de Zaragoza y “Bolandin”, finca de 200 hectáreas.

En la finca Bolandin, D^a Carmen tenía una zona que se regaba del Canal de Lodosa, mediante elevación de una extensión de unas 40 hectáreas. En dicha zona de regadío principalmente tenía viña, plantación en marco con cepas centenarias que producían un vino de gran calidad, el cual era embotellado y comercializado con la marca “Bolandin”, y cuya calidad era excelente. El personal que trabajaba a diario en su casa lo componían en los años 50, unas 20 personas, entre pastores, trabajadores del campo y el servicio de la casa, además de muleros, peones, etc.

Al morir D^a. Carmen, se ha continuado su labor ampliando Finca Bolandin, siendo hoy una finca excepcional, por la conjunción de un micro clima muy especial.

Finca Bolandin es un lugar privilegiado para el cultivo de la viña, sobre todo en la zona que actualmente se ha transformado en regadío (140 Has., debido a su ubicación geográfica donde se da un microclima especial, ya que recibe la entrada del aire del Norte (Cierzo), que evita sobre todo la helada en la viña y la proliferación de enfermedades. También es una zona muy soleada, además de la calidad de la tierra que la hace ser muy productiva.

7.2: Datos del producto: calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

El viñedo de este paraje “Finca Bolandin” tiene atributos singulares que lo hacen distinto de cualquier otro viñedo, tanto por sus características propias del “Terroir” o medio vitícola sobre el que se asienta, como por las técnicas de cultivo que se emplean, al objeto de obtener uvas y vinos de calidad que sean propios del territorio en el que se obtienen y con tipicidad de finca o pago.

- Vinos equilibrados, con un buen contenido de alcohol y gran cantidad de polifenoles.
- En este paraje se adaptan bien variedades de ciclo largo como el Cabernet Sauvignon, donde se consigue un nivel completo de madurez de la partes sólidas y facilita la obtención de vinos con gran carga polifenólica.
- Buen índice de acidez en los vinos, lo que les confiere un buen envejecimiento y longevidad en botella, tanto para los vinos blancos como los vinos tintos.
- Vinos con aromas maduros de alta intensidad, pero conservando aromas a frutas frescas.

7.3: Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

Debido a las características climáticas y a los suelos singulares, los vinos tienen un perfil y tipicidad determinado:

-Vinos Blancos: son vinos corpulentos y estructurados, dando en boca sensación de volumen y grasa. Aromáticamente predominan aromas de frutas tropicales, consecuencia de los niveles de maduración que se alcanzan.

EL aporte de riego en momentos puntuales unido al contenido moderado de arcilla permite una buena capacidad de retención de agua que hace que el viñedo no pase por periodos críticos y mantenga muy bien durante la maduración unos buenos niveles de acidez que prolongan la vida, frescura y estabilidad de los vinos.

-Tintos de menor longevidad: son vinos de buen color, estructura media y muy afrutados, se obtienen de mezcla variedad Merlot con aportes más pequeños de Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Al igual que los blancos, el contenido moderado de arcilla produce unos buenos niveles de acidez y prolongan la vida, frescura y estabilidad de los vinos. La temperatura del verano hace que las maduraciones tecnológicas de la pulpa se alcancen pronto en Merlot, manteniendo una frutuosidad elevada.

-Tintos de alta longevidad:

Son vinos muy estructurados, de buena riqueza alcohólica y alta intensidad colorante, elaborados a partir de Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

La elevada integral térmica permite alcanzar buenos niveles de madurez, con altos contenidos en polifenoles, además la prolongada maduración favorece una sedosidad de los taninos elevada.

Los contenidos medios-altos de carbonato cálcico favorecen una adecuada estructura del hollejo de las bayas, propiciando pieles de mucho espesor y bien estructuradas, con alto contenido de polifenoles en el hollejo.

Todo ello da lugar a vinos que aguantan muy bien el periodo de envejecimiento y afinamiento en bodega.

- Blancos de vendimia tardía

Son vinos muy densos y glicéricos, de muy buena graduación alcohólica total y color amarillo dorado debido al largo tiempo de exposición a las altas temperaturas y rayos solares que doran el producto.

La ausencia de lluvias permite una sobre-maduración prolongada que culmina con aromas de fruta madura, de miel y cítricos.

La composición del suelo, con moderados contenidos en arcilla, y la disposición de agua, en momentos críticos, hace que la acidez sea apropiada para el mantenimiento de la frescura y sabrosidad del vino.

8- DISPOSICIONES 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.

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, 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 de “Finca Bolandin” 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 con el término tradicional Vino de Pago “Finca Bolandin”, 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 basado 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

