

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola

(2022/C 397/12)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

Terras do Navia

PGI-ES-02787

Fecha de la solicitud: 23.7.2021

1. Nombre que debe registrarse

Terras do Navia

2. Tipo de indicación geográfica

IGP - Indicación Geográfica Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Con carácter general, los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, limpios, brillantes y con aromas francos en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, con graduaciones alcohólicas moderadas, con aromas florales y de frutas y, finalmente, con acidez bien equilibrada.

Los vinos blancos son de color amarillo con tonos verdosos; en fase olfativa destaca la intensidad aromática a flores y a fruta fresca madura; y en boca son estructurados, amplios y frescos, con toques cítricos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	5,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	17,9
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Con carácter general, los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, limpios, brillantes y con aromas francos en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, con graduaciones alcohólicas moderadas, con aromas florales y de frutas y, finalmente, con acidez bien equilibrada.

Los vinos tintos son de color rojo con ribetes violáceos y con capa media-alta; en fase olfativa destaca la fruta madura (moras, cerezas, madroños y arándanos); y en boca destacan los frutos rojos con un ligero toque tánico final. Presentan un buen equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, lo que permite su eventual envejecimiento en bodega de madera.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	5,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	17,9
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. **Prácticas vitivinícolas**a. *Prácticas enológicas esenciales*

1.

Práctica de cultivo

La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por la autoridad competente.

2.

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo en la elaboración del vino será de 68 litros por cada 100 kg de uva.

b. *Rendimientos máximos*

1. VARIEDADES BLANCAS

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

68 hectolitros por hectárea

3. VARIEDADES TINTAS

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

54,40 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Los vinos deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva, de las parroquias de Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna y Vilar da Cuiña en el municipio de A Fonsagrada; de las parroquias de A Pobra de Navia,

Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro y A Ribeira en el municipio de Navia de Suarna; y la totalidad del municipio de Negueira de Muñiz. Todo el territorio se encuentra en la provincia de Lugo, Comunidad Autónoma de Galicia.

Las parroquias son entidades locales territoriales reconocidas en el ordenamiento jurídico de la Comunidad Autónoma de Galicia y representan la unidad territorial básica en la que se dividen los municipios. Tienen una delimitación cartográfica perfectamente conocida y exacta.

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

GODELLO

LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

MERENZAIO – MARÍA ORDOÑA

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

El registro de esta indicación geográfica se basa en la calidad específica de estos vinos, vinculada al medio geográfico de producción, tal y como se indica a continuación.

La zona delimitada presenta un clima que podemos clasificar como oceánico en transición hacia el clima mediterráneo, con temperaturas medias anuales bajas. Los meses más cálidos son julio y agosto, con una temperatura media de 21 °C, una amplia oscilación térmica día-noche y una marcada aridez estival que crea un clima más mediterráneo, que se manifiesta por la abundancia de especies como madroños y alcornoques. El mes más frío es enero, con una temperatura media de 7,5 °C. En función de las estaciones meteorológicas más próximas, las precipitaciones estimadas para una altitud de 450 m s.n.m son de 650 mm anuales.

Dentro de la zona, casi la totalidad de la superficie dedicada al cultivo del viñedo se encuentra entre los 200 y los 500 metros s.n.m., encajada entre montañas que superan los 1 000 metros s.n.m., en terrenos con orientaciones principalmente sur y suroeste y protegidos por los relieves de la dorsal de los Ancares, la sierra de Uría y la sierra del Acebo al norte, que ejercen un importante efecto barrera sobre la penetración de vientos oceánicos.

La mayoría de los suelos son moderadamente ácidos, permeables, con baja capacidad de retención de agua y con escaso contenido en materia orgánica en su estrato más superficial. Son, en su mayoría, suelos antiguos, con profundidad suficiente y con buena insolación, lo que los hace adecuados para el cultivo.

Desde el punto de vista geológico, la cuenca del Navia está constituida por metasedimentos de la edad del Paleozoico Inferior, con predominio de las rocas arenosas y esquistosas. El sustrato litológico está constituido en su mayor parte por pizarras, cuarcitas y afloramientos graníticos del período Herciniano y rocas sedimentarias escasamente metamorfozadas. La proporción de elementos gruesos es moderada, lo que produce alta permeabilidad y facilidad de laboreo, y presenta una textura ligera, siendo la más habitual la textura franca o franco-arenosa, con buen drenaje y adecuada aireación.

Con carácter general, los vinos elaborados son limpios y brillantes, con aromas florales y de frutas, frescos y suaves, con graduaciones alcohólicas moderadas y equilibradas con la acidez. Los vinos blancos son de color amarillo con tonos verdosos, con destacados aromas florales y de frutas frescas maduras, y en boca son estructurados, amplios y con toques cítricos al final. Los vinos tintos presentan una capa media alta de color rojo y ribetes violáceos, con aromas de fruta madura y, en boca, con predominio de los frutos rojos y un toque final ligeramente tánico.

Estos vinos son fiel reflejo de los efectos de las condiciones termoplumiométricas y agronómicas de la zona, a lo que debe sumarse el efecto del factor humano. La influencia del factor humano se concreta en:

- La implantación de las viñas en zonas de buena exposición, con suelos calientes, permeables y con bajo nivel de materia orgánica, característicos de esta área geográfica. Los sistemas de conducción y poda tradicionales tendieron a viñedos en forma de vaso, no muy alto, con tutor de madera y con densidades medias, para así adaptarse mejor al medio ambiente y transmitir a los vinos equilibrio, armonía, excelentes expresiones aromáticas y buenas características de conservación.
- La elección de variedades adaptadas al medio, todas ellas variedades autóctonas difíciles de encontrar en otras zonas vitícolas. Mención especial merece la Branco Lexítimo, que alcanza aquí la máxima expresión, con un equilibrio de acidez y porcentaje de alcohol que, con la abundancia de terpenos, posibilitan la alta intensidad y calidad aromática de los vinos blancos. Y, en las variedades tintas, sin ser mayoritaria en cuanto a superficie plantada, destaca la Merenzao, que encuentra aquí el lugar idóneo para expresar toda su potencialidad, dando vinos con capa alta sin perder la finura, con una acidez muy estable, con buen equilibrio entre ácido málico y tartárico, con una graduación alcohólica compensada y una alta cantidad de antocianos.
- La utilización de cajas de vendimia u otros contenedores autorizados por la autoridad competente es fundamental para preservar la calidad de la uva desde la viña hasta la bodega ya que reducen el riesgo de maceración y fermentaciones fuera de control, que puede afectar a las cualidades organolépticas de los vinos.

Por lo que se refiere a la influencia del medio natural de producción, hay que destacar el clima oceánico en transición hacia el clima mediterráneo de esta zona, con marcada aridez estival y amplia oscilación térmica día-noche, que tiene un efecto directo en la acumulación de metabolitos secundarios relacionados con la calidad en la baya, como son los compuestos fenólicos y los compuestos volátiles, lo que contribuye al color, aroma y sabor de la uva y el vino y, por lo tanto, a su calidad.

Por otra parte, las temperaturas relativamente elevadas que se registran en la zona durante el periodo vegetativo, muy relacionadas con la buena insolación, tienen un efecto muy positivo sobre la actividad fotosintética, que tiene como consecuencia el aumento del contenido en azúcares. Respecto a la temperatura, también es importante en la zona la amplitud térmica, que facilita la acumulación de antocianos y terpenos en la baya.

La exposición y orientación de las laderas es un factor muy importante, ya que favorece la viticultura en condiciones climáticas extremas y mejora la calidad de las vendimias. En esta zona geográfica, la exposición Sur y Sur-Oeste es la más favorable para la calidad de la uva y el vino. También hay que destacar el efecto beneficioso de las barreras montañosas que protegen este territorio de los vientos oceánicos.

Además, es importante el efecto de la altitud en la que se desarrolla el cultivo, ya que altitudes elevadas están relacionadas con bajas temperaturas del aire, lo que influye en la madurez fenólica de la baya.

Con respecto a los suelos de viñedo, lo ideal es que sean profundos, bien drenados, con fertilidad moderada y capacidad de retención de agua moderada, siendo estas las condiciones en este territorio. Se trata, por otra parte, de suelos ácidos, a los que están bien adaptadas las variedades de vid que se cultivan en la zona.

En definitiva, el saber hacer secular de los viticultores locales, que fueron seleccionando aquellas variedades de vid mejor adaptadas a este medio natural, y su cultivo en este medio natural concreto y con las técnicas por ellos desarrolladas, están en la base de la especificidad de los vinos de este territorio. En estas condiciones, las variedades de vid amparadas por esta IGP -variedades de cultivo tradicional en esta zona y poco extendidas en otros territorios vitícolas- transmiten a los vinos con ellas elaborados características específicas de calidad, aportando tipicidad a los mismos. Así, diferentes estudios desarrollados sobre estas variedades de vid concluyen que se trata de variedades de alto potencial aromático, caracterizado por su carácter terpenico, sobre todo en el caso de las variedades blancas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos serán elaborados y embotellados en la zona geográfica de producción delimitada. El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por los productores y productoras locales, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada suministrada por la autoridad de control, que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la indicación geográfica.

Enlace al pliego de condiciones

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-Condiciones-Terras-do-Navia-mayo_2022.pdf
