

Pliego de Condiciones de los vinos de pago Pago Florentino

1. Nombre que se debe proteger

Pago Florentino

2. Descripción de los vinos

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

Características analíticas	Límite	Tolerancia
Parámetro		
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$\geq 13,0$	$\pm 0,2$
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 13,00$	$\pm 0,2$
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	$4 \leq AT \leq 7$	$\pm 0,3$
Acidez volátil (meq/l)	$< 16,7$	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 120	± 15
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	< 5	$\pm 0,5$

2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

Tinto tempranillo:

- Fase visual: profundo y vivo. Rojo muy oscuro con ribetes violáceos
- Fase olfativa: fresco y directo. Aromas a frutas muy maduras ensambladas con torrefactos variados y recuerdos minerales.
- Fase gustativa: potente y lleno. Aparecen frutas, como en nariz, completado por la vainilla y suave canela además de sensaciones balsámicas y aterciopeladas. Graso y carnoso muy expresivo y largo al final.

3. Prácticas enológicas específicas

El vino procede del ensamblaje del vino varietal tempranillo, y proporciones variables de los varietales Syrah y Petit Verdot. En ningún caso el porcentaje de estos dos últimos varietales, conjuntamente, superará el 10%.

Se elaborará cada variedad por separado; la fermentación alcohólica se realizará a una temperatura comprendida entre 14 - 34 °C inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. La maceración se realizará en presencia de los hollejos, durante un periodo comprendido entre 7 y 21 días. Posteriormente se realizará el descube y prensado con programa de presión automático que no permita obtener más de 70 litros por cada 100 kg uva. La fermentación maloláctica se produce a una temperatura comprendida entre 15 y 22 °C. El envejecimiento se efectúa en barricas de roble de 225 y 228 litros de capacidad durante un periodo comprendido entre 6 y 18 meses. Previamente al embotellado se realiza una filtración con placa.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de Malagón (Ciudad Real): parcelas 30, 351a, 351b, 351ca, 351cb, 351d, y 351e del polígono 30.

La superficie del viñedo asciende a 58,1192 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada dentro de la zona de producción.

5. Rendimientos máximos

- Tempranillo: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.
- Syrah: 10.000 kg /ha y 70 hl/ha.

- Petit Verdot: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Tempranillo, Syrah, Petit Verdot.

7. Vínculo con la zona geográfica

7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

El viñedo se sitúa en las faldas de la Sierra de Malagón, orientadas al sur y protegidas de los vientos del norte, por tanto ubicada en solana y junto a las lagunas naturales de Nava Grande y Nava En medio, por ello, tanto las temperaturas máximas como las mínimas no llegan a valores tan extremos como las de su entorno, ni se encuentra una diferencia tan acusada entre máximas y mínimas. Esta orientación y condiciones climáticas hacen que la variedad tempranillo sea particularmente precoz.

El suelo es una mezcla de partículas de origen calcáreo y de origen silíceo.

Estas peculiaridades hacen que la uva madura antes, lo que provoca que la vendimia comience quince días antes que en los viñedos de su entorno.

7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

El vino, que procede al menos del 90% de la variedad tempranillo, se caracteriza por las condiciones organolépticas, principalmente de color profundo y rojo muy oscuro, y de aromas a frutas muy maduras.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

Las características organolépticas vienen determinadas por las características del terruño, especialmente la orientación y la influencia de las lagunas, que al conferir una más temprana y una mayor maduración de la uva, produce unos aromas a fruta muy madura y una sensación de frescura en boca genuina.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Pago Florentino 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. Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- 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 la denominación de origen protegida Pago Florentino son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

9. Comprobaciones

9.1. Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será

realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+FLORENTINO&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa

representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.