

PLEC DE CONDICIONS DEL VI DE LA FINCA PAGO DE LOS BALAGUESES

Plec de condicions actualitzat a desembre de 2011

1. Nom que s'ha de protegir

“Los Balagueses”

2. Descripció del vi

Els vins emparats són vins blancs i negres, amb les característiques següents:

a) Característiques analítiques

Analítica vi negre		
Paràmetres	Valors	Toleràncies
Grau alcohòlic natural mínim (% vol.)	>13,5	
Grau alcohòlic adquirit (% vol.)	>13,5	±1,5
Sucres reductors (g/l)	<3	±2
Acidesa total expressada en a. Tartàric (g/l)	5	±1
Acidesa volàtil expressada en a. Acètic (g/l)	0,6	±0,2
SO ₂ total (mg/l)	60	±20
pH	3,5	±0,4
Index de polifenols totals (IPT)	60	±15
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	12	±2

Analítica vi blanc		
Paràmetres	Valors	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit (% vol.)	12	±1,5
Sucres reductors (g/l)	<3	±2
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	6	±2
Acidesa volàtil expressada en a. acètic (g/l)	0,5	±2
SO ₂ total (mg/l)	120	±15

pH	3,5	±0,4
----	-----	------

b) Examen organolèptic

Vi negre "criança" (Syrah, Garnatxa tintorera i Tempranillo):

Fase visual: capa alta, color cirera picota molt profund.

Fase olfactiva: notes molt persistents, intenses de raïm madur, mora, gerd i pruna en harmonia amb sotabosc i qualitat de roure.

Fase gustativa: vins amb molta estructura i cos, però vellutat, i tanins madurs; final de boca, llarg i fresc.

Vi negre "criança" (Merlot, Garnatxa tintorera i Tempranillo):

Fase visual: capa alta, color cirera i menisc granat.

Fase olfactiva: aroma potent, fruita madura, balsàmic i prunes seques, notes torrades.

Fase gustativa: vi amb cos, llépol i una certa potència, amb tanins dolços, ben equilibrat amb una correcta acidesa.

Vi negre "criança" (Garnatxa tintorera, Tempranillo i Merlot)

Fase visual: capa alta, color roig intens amb llampades violàcies.

Fase olfactiva: molta fruita roja, gerds i prunes, especialment pebre negre, seus torrats caramel·litzats.

Fase gustativa: potent, sedós, complex i particular amb la fusta molt ben integrada.

Vi blanc (Sauvignon blanc i Chardonnay)

Fase visual: límpid, brillant, groc pallós.

Fase olfactiva: fresc, fruita blanca i exòtica, pinya, mango.

Fase gustativa: bona estructura, greix en boca, final llarg i fresc.

3. Pràctiques enològiques específiques

No n'hi ha.

4. Demarcació de la zona geogràfica

La zona de producció dels vins emparats es troba al terme municipal de Requena, distribuïda de la manera següent:

- Polígon 127: parcel·la 57 r, s, t; parcel·la 372

5. Rendiment màxim per hectàrea

Per a raïm negre: 7500 kg/hi ha i 51 HI/ha

Per a raïm blanc: 9000 kg/hi ha i 61.2 HI/ha

6. Varietats de raïm

L'elaboració dels vins protegits es fa exclusivament amb raïm de les varietats següents :

Negres: Merlot, Syrah, Garnatxa tintorera i Tempranillo

Blancs: Chardonnay, Sauvignon blanc

7. Vincle amb la zona geogràfica

a) Àrea geogràfica

Factors naturals.

La finca El Pago de los Balagueses està situada al sud-oest de la comarca d'Utiel-Requena, a 20 quilòmetres de Requena. Es troba aproximadament a 700 m sobre el nivell del mar i presenta un clima de tipus continental i influència mediterrània amb precipitacions anuals de 450 mm.

La finca es caracteritza pel seu sòl i subsòl, per la seua geografia en pendents suaus i pel seu entorn natural, favorable a una producció ecològica i de qualitat.

La vinya de la finca El Pago de los Balagueses està implantada en un substrat geològic del cenozoic, conformat per depòsits calcaris i margues. La presència de roca calcària en el subsòl es tradueix, en les anàlisis de terra, per un percentatge elevat de calcària activa en el sòl.

La roca calcària és un substrat ideal que facilita la implantació de les arrels de la planta en profunditat. D'esta manera, la planta té una alimentació hídrica contínua, inclús en temporada de sequera: no s'observa parada en el procés de maduració, com pot ocórrer, per exemple, en parcel·les cultivades en terrasses formades per al·luvions, a la zona del riu Cabriol, al sud de la comarca.

Les anàlisis de terra realitzades en diferents punts de la vinya han mostrat que la textura del sòl és homogènia a la zona, de tipus franc-argilós-arenós. Altres similituds s'hi poden destacar, com un pH bàsic, un nivell baix de matèria orgànica i concentracions en elements nutritius normals que asseguren el bon funcionament de la planta.

La vinya presenta una geografia particular, amb pendents suaus del 7%. Per la seua banda, la contornada de la finca té boscos de pins, cultius d'ametlers, oliveres i vegetació de tipus matollar (timó, romer, carrasca, espart i lavanda). Este entorn particular ajuda al cultiu ecològic del raïm.

Factors humans

La finca El Pago de los Balagueses disposa de diverses dècades de cultiu de la vinya. El saber fer dels viticultors es reflectix en

pràctiques culturals específiques per a cada parcel·la de la finca, segons el vi que s'hi elaborarà, buscant l'equilibri de la planta.

S'hi combina la viticultura tradicional amb les tècniques més avançades. I, al seu torn, s'investiguen noves tècniques de maneig de la conducció de la vinya per a aconseguir maduracions homogènies de ramell amb grans de raïm xicotets i separats.

b) Qualitat i característiques del producte degudes fonamentalment o exclusivament al medi geogràfic.

Els vins es caracteritzen per la intensitat del color i pel cos que tenen.

c) Nexa causal entre la zona geogràfica i les característiques del producte.

La vinya se situa en una zona amb pendent que, a més d'afavorir el drenatge de l'aigua i participar en el desenrotllament de les arrels en profunditat, optimitza l'exposició de la planta al sol, cosa que és favorable a la maduració del raïm i a una producció elevada de polifenols que participen després en el color i en el cos dels vins.

L'entorn natural, amb la vegetació de boscos que rodegen la finca ajuda el cultiu ecològic de la vinya, ja que són font d'una microfauna variada que facilita la pol·linització, afavorix l'aireig del sòl i participa en la regulació dels depredadors de la vinya i del raïm sense necessitat d'utilitzar pesticides. Alhora, la vegetació que encercla les parcel·les és una barrera física natural contra la propagació de malalties criptogàmiques que actuen en la vinya.

8. Requisits aplicables

a) Marc legal

Resolució de 27 de juny de 2011, de la Direcció General d'Indústria i Mercats Alimentaris, per la qual es publiquen les resolucions de 9 de febrer de 2011 i de 27 d'abril de 2011, de la Comunitat Valenciana, de reconeixement com a vi de finca Los Balagueses.

b) Requisits addicionals

Etiquetatge

Per a la DOP, Los Balagueses, el terme tradicional a què es referix l'article 118 duovicies.1 a) del Reglament (CE) núm. 1.234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, Reglament únic per a les OCM, és "vi de finca".

9. Comprovació del compliment del plec

a) Autoritat competent

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenrotllament Rural.

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

C/ Amadeu de Savoia, núm. 2. 46010 València

Telèfon: 963424689

Fax: 963424699

Correu electrònic: areacalidad@gva.es

b) Tasques

1) Abast dels controls

Examen organolèptic i analític

Control anual dels vins produïts en cada campanya amb presa de mostres de les partides de vi per a l'anàlisi organolèptica i fisicoquímica, als efectes de verificació de les característiques que

figuren en l'apartat 2 del plec de condicions i la seua qualificació o desqualificació, si és el cas, com a vins emparats per la denominació Los Balagueses.

2) Metodologia de control

Les comprovacions indicades en l'apartat anterior es realitzen, com a mínim, anualment i es porten a terme per mostreig, de forma aleatòria, basant-se en una anàlisi de riscos o sistemàticament.