

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Pago Florentino (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)

Vino Tinto

Breve descripción textual

Vino tinto que procede al menos del 90% de la variedad tempranillo. Es un vino profundo y vivo, de color rojo muy oscuro con ribetes violáceos. En la nariz es fresco y directo con aromas a frutas muy maduras ensambladas con torrefactos variados y recuerdos minerales. En boca es 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.

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

13

Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):

13

Acidez total mínima:

4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	16,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	120

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>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%.</p> <p>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. La fermentación maloláctica se produce a una temperatura comprendida entre 15 y 22 °C.</p>	

b. Rendimientos máximos

Tempranillo, Syrah y Petit Verdot.

<i>Rendimiento máximo:</i>
10000 Kilogramos de uvas por hectárea

Tempranillo, Syrah y Petit Verdot.

<i>Rendimiento máximo:</i>
70 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Pago al sitio del humilladero llamado La Solana, del término municipal de Malagón (Ciudad Real)

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

El viñedo está 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. La orientación y las condiciones climáticas hacen que la variedad tempranillo sea particularmente precoz.

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

El vino se caracteriza principalmente por su color profundo y rojo muy oscuro, y de aromas a frutas muy maduras.

La orientación y la influencia de las lagunas produce unos aromas a fruta muy madura y una sensación de frescura en boca genuina.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

--

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>	FEMAL, S.A.
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Sociedad anónima, formada por 1 explotación vitivinícola.
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	KM 202,5 Carretera Madrid-Irún 9340 Lerma (Burgos) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 926695016 - +34 983681146
<i>Fax:</i>	+34 983681147
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	bodega@pagoflorentino.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>	Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla-La Mancha Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural
<i>Dirección</i>	4 C/ Pintor Matías Moreno 45071 Toledo España
<i>Teléfono.:</i>	34 925248826
<i>Fax:</i>	34 925266722
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgidr@jccm.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	LIEC AGROALIMENTARIA S.L.
<i>Dirección</i>	PARCELA R-113 POL. INDUSTRIAL CALLE XV, 13200 MANZANARES (CIUDAD REAL) España
<i>Teléfono.:</i>	34 926-647115
<i>Fax:</i>	

<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@liec.org
----------------------------------	---------------

<i>Nombre del organismo de control</i>	ECOAGROCONTROL, S. L.
<i>Dirección</i>	41, 1º C HUMILLADERO, 3630 SOCUÉLLAMOS (CIUDAD REAL) España
<i>Teléfono.:</i>	34 926-532628
<i>Fax:</i>	34 926-539064
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	calidad@ecoagrocontrol.com

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de pago

b. Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. Zona NUTS

ES422	Ciudad Real
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

PETIT VERDOT

SYRAH

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP PAGO_FLORENTINO. Pliego de condiciones.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	DOP PAGO FLORENTINO. Disposición nacional de aprobación.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resollución de 31/7/2009 por la que se publica la orden de Castilla-La Mancha de aprobación del reglamento del vino de pago "Florentino"

c. Otro(s) documento(s):

--

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_PA GO_FLORENTINO.pdf
----------------	---