

Solicitud de un nuevo nombre de vino

1. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

LARRAINZAR (es)

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

DOP -Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORIAS DE PRODUCTOS VITIVINICOLAS

1. Vino

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos tintos

Podrán ser vinos tintos jóvenes o con envejecimiento. Son vinos tintos secos, de color límpido y brillante, capa alta, con tonos violeta en vinos jóvenes que pueden evolucionar hasta teja en vinos envejecidos. Francos, con gran complejidad aromática con carácter mineral y frutas. Vinos con cuerpo medio, equilibrados con taninos redondos y persistencia alta. Son parámetros fundamentales, diferenciadores de estos vinos, la intensidad colorante y el Índice de polifenoles totales, que habrán de ser, en el primer caso, superior a 9 ud abs/cm (medido como suma de D0420, D0520 y D0620); y para los polifenoles, superior a 55 ud abs/cm (IPT:D0280).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %vol.):	Se cumplirá la legislación vigente
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %vol.):	12,5
Acidez total mínima:	Se cumplirá la legislación vigente
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Restricción pertinente en la vinificación: Los vinos de Pago Larrainzar 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.

Práctica de cultivo

- La densidad mínima de plantación será de 2.600 plantas por hectárea, no fijándose ningún límite superior.
- Formación en espaldera
- Sistema de riego localizado por goteo

b. Rendimientos máximos

7500 kilogramos de uvas por hectárea

52,50 hectolitros por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

La denominación "Larrainzar" corresponde a un lugar determinado que se conoce con ese nombre desde mediados del siglo XIX, tal y como lo atestigua oficialmente el alcalde del municipio donde se enclava, en documento firmado y sellado.

La zona de producción se encuentra en el término municipal de Ayegui, perteneciente a la Comunidad Foral de Navarra al noreste de la península Ibérica

La explotación vitícola está ubicada en la finca Larrainzar, en el Polígono 2 parcelas 323 y 359, del catastro del Ayuntamiento de Ayegui, rodeado por un muro centenario de mampostería, construido en 1610 y dentro se encuentra el núcleo boscoso Fuente la Teja. Este paraje se encuentra a los pies del Monte Montejurra.

La bodega de elaboración está ubicada en la parcela contigua al viñedo, Polígono 2, parcela 1116 del catastro del Ayuntamiento de Ayegui y muy próxima al núcleo boscoso Fuente La Teja.

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MERLOT

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO

GARNACHA

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINCULO(S)

El vino de pago "Larrainzar" tiene unas cualidades específicas de calidad: gran complejidad aromática y gustativa de carácter mineral y frutas, máxima expresión varietal, con notable acidez, índice de polifenoles totales e intensidad colorante mayor que los de su entorno, gran persistencia en boca. Todo esto es debido al medio geográfico que se define a continuación acompañado de los factores humanos.

La denominación "Larrainzar" corresponde a un lugar determinado con el que se conoce la zona delimitada desde el siglo XIX, está rodeada por un muro de mampostería construido en 1610 y que rodea y protege al viñedo cultivado.

Factores naturales.

La zona delimitada es diferente al entorno circundante por sus condiciones geológicas, propiedades del suelo y condiciones ambientales. El solicitante ha realizado un estudio a fondo de la zona, comparando sus características con otros viñedos limítrofes acogidos a DOP "Navarra"

En relación con las condiciones geológicas de la zona determinada, esta cuenta con condiciones específicas, limitadas y reducidas en extensión y prácticamente circunscritas a la parcela. Nos encontramos dentro del diapiro de Estella, material muy antiguo del triásico, Facies del Keuper, caracterizado por la presencia de arcillas rojas, arcillas yesíferas y yesos que pueden tener asociado algo de material metamórfico como la ofita. Específicamente el suelo del viñedo de Pago de Larrainzar se ha formado sobre un material muy reciente, del cuaternario, de poco espesor, constituido por derrubios de ladera, cantos rodados y gravas más o menos cementadas, arena y arcillas, en forma de glacis o abanico, arrastrado desde las laderas del Montejurra, al Sur. Las zonas limítrofes, que afloran al sur de la parcela, son de un material del plioceno, último periodo del terciario, constituido por arcillas rojas e incluso material reciente, al norte, constituido por gravas, areniscas y arcillas de fondo de valle y carácter aluvial.

En relación con el microclima, se trata de un microclima específico propio conformado en confluencia con varias series de vegetación. Larrainzar se ubica en la encrucijada e influencia de tres facies de dos series de vegetación que configuran como única a la zona. Es por esa característica de transición y por la confluencia de especiales condiciones climáticas y suelos, que la vegetación desarrollada muestre características de diferenciación y tipicidad en este viñedo. Esta influencia de las condiciones de clima contribuyen al establecimiento de un microclima específico de la parcela, mantenido y conservado gracias a la muralla de piedra centenaria que rodea la zona, delimitando la parcela, protegiéndola de inclemencias adversas, con una temperatura media algo más elevada y con un riesgo muy bajo de heladas.

Factores humanos

La finca cuenta con una experiencia de tres siglos en el cultivo de viñedo. Se combina viticultura tradicional con las técnicas más avanzadas. El viñedo cuenta con estación meteorológica, así como sensores en las propias cepas para conocer sus necesidades de agua.

Se realizan fotos satélite para saber la composición de las diferentes capas del terreno y así poder tratarlas de forma diferenciada cuando sea necesario.

Se dispone de agua durante todo el ciclo de la vid, al contar con dos manantiales y una balsa de regulación. Se suministra riego por goteo.

Se han aislado levaduras autóctonas del viñedo para utilizarlas durante la fermentación de sus vinos y conseguir de este modo una mayor personalidad y autenticidad de los mismos. Este banco de levaduras propias y exclusivas es una herramienta de diferenciación y un patrimonio biológico propio y único de cada bodega, frente a la globalización de la estandarización mundial de los vinos debido al empleo abusivo de las mismas levaduras comerciales.

A su vez se investigan de forma continuada nuevas tecnologías de manejo de la conducción del viñedo para conseguir maduraciones de uva homogéneas de racimos con grano pequeño.

Estas acciones de investigación y desarrollo en el viñedo fueron merecedoras del premio a la Innovación 'VIÑÁPOLIS' a la industria del vino y de la viña de Navarra,

patrocinado por el Banco Santander. La bodega obtuvo en 2016 este premio por su trabajo de investigación para la identificación y aislamiento de levaduras autóctonas en su viñedo.

Los propietarios actuales de Pago de Larrainzar siguen la tradición centenaria de la familia, que ha recibido numerosos premios otorgados a sus vinos en estos 127 años desde el inicio de la tradición vitivinícola de la familia en esta propiedad.

El premio más antiguo que conservan data de 1929, donde sus vinos tintos y rosados bajo la marca del elaborador Angel Larrainzar obtuvieron la Gran Medalla de Oro en el concurso de vinos organizado por el Congreso Internacional de la Viña y el Vino, celebrado en Barcelona durante la Exposición Internacional de 1929.

En los últimos años los vinos de Larrainzar han recibido grandes puntuaciones en guías nacionales e internacionales, así como medallas en prestigiosos concursos. Así, han recibido el Medalla de plata como Best Spanish Wine in US y Medalla de Oro como Mejor vino español en Rusia, en certamen organizado por el ICEX. Cuenta con 5 medallas en el prestigioso concurso Decanter, 5 medallas en International Wine Challenge, 2 medallas en el Concurso Internacional de Bruselas, una de ellas su Gran Oro. Ha obtenido 1 medalla Gran Oro en el Certamen Mundus Vini de Alemania, así como 3 medallas de oro y 3 de plata en el mismo concurso.

Este año 2018 ha obtenido Medalla de Oro en el Berliner Trophy del mes de febrero con uno de sus vinos.

En cuanto a las guías, las puntuaciones han sido altas tanto en la Guía Peñín como en la revista Wine Advocate Robert Parker, las publicaciones más reconocidas en España y EEUU respectivamente. En Peñín los vinos superan siempre los 90 puntos, hasta haber alcanzado los 94 puntos en la última edición. En la guía Parker los vinos han recibido 92 puntos en dos ocasiones, 91 y 90 puntos.

También han sido puntuados con 95 y 92 puntos en la prestigiosa publicación americana Wine Enthusiast.

Descripción del vino

El vino de pago "Larrainzar" se caracteriza por el predominio de la fruta, máxima expresión varietal, gran persistencia en boca, índice de polifenoles totales e intensidad colorante mayor que los de su entorno.

Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

Las características y calidad del vino elaborado se deben esencial y exclusivamente a este entorno geográfico particular, con sus factores naturales y humanos inherentes.

Orografía de ligera pendiente ondulada entre 2% y 6% descendente sur-norte. Influye de forma positiva en la iluminación e insolación del viñedo, garantizando una adecuada sanidad vegetal. Es favorable a la maduración de la uva y la elevada producción de compuestos aromáticos y polifenoles que participan en el color y cuerpo de los vinos, dándoles suavidad y complejidad aromática y gustativa.

Altitud del viñedo entre los 500-530 m. La ubicación en cotas altas al abrigo de las laderas de Montejurra propicia una notable acidez de los vinos y un aumento de intensidad colorante y da lugar al color rojo vivo intenso, cualidad intrínseca de los vinos Pago Larrainzar. Se garantiza un contraste noche día, que favorece la maduración necesaria para la calidad de vino.

Latitud (42°38'51" N02°02'22" W) muy septentrional para el cultivo de variedades tintas, lo que supone el retraso de la maduración de las uvas en relación con otras zonas y una vendimia tardía. Esta circunstancia contribuye en el contenido en taninos, acidez y aromas de las uvas. Se realiza la vendimia en fechas muy tardías, si lo comparamos con otras bodegas de la zona. En octubre-noviembre la variación térmica día/noche es mayor (15° C), lo que favorece la síntesis de aromas y la suavidad de los taninos, así como su intensidad. Se consigue una acidez total muy adecuada. Esto nos permite ser más exigentes en las características analíticas en relación con otras zonas cercanas. Según el calendario de vendimias de los últimos 13 años de estas parcelas determinadas, las labores de recogida de la uva se han retrasado hasta fechas inusualmente tardías en la zona, siempre en la segunda mitad de octubre y hasta noviembre en los años 2005 y 2008.

Pedregosidad. Dominancia de elementos gruesos. Suelo duro, de poca potencia y espesor, esquelético y con dominancia de conglomerados, cantos y gravas consolidadas de tamaño considerable y variable, cementadas y cohesionadas por una masa de carbonato cálcico. Estas propiedades diferenciadoras, por la roca madre de estos suelos,

inducen una tipicidad y exclusividad que no aparece en el viñedo circundante, ricos en arcillas, sin apenas piedras, más profundos, con mayor capacidad de retención de agua y nutrientes, más fértiles. La pedregosidad superficial favorece que bajo las piedras se mantenga más frío, lo que conlleva menor temperatura de los racimos durante la noche. Sin embargo, durante el día la luz reflejada desde las piedras a los racimos aumenta la temperatura de las bayas. Se consigue mejor maduración de los taninos y mayor contenido en antocianos e intensidad colorante.

Espesor útil y profundidad potencial más limitada. Los suelos como tal son profundos, pero la presencia de elementos gruesos y gravas originarios en la roca madre en todo el perfil, cuya proporción aumenta de manera considerable (>75% del suelo) a la profundidad de 60 cm hacen que su espesor y volumen útil sea considerablemente menor a los suelos circundantes. No obstante el volumen total de suelo, con alta porosidad y mejora de la infiltración, es más que suficiente para mantener un buen nivel de desarrollo, una producción razonable y de calidad. Suelos con alto potencial como los circundantes al Pago de Larrainzar estudiados, con profundidad y volumen explorable en todo el perfil, generan viñedos más desequilibrados.

Contenido en Carbonatos y Calizas: Los suelos son básicos, con $\text{pH} > 8$, y regulado y tamponado por la presencia de carbonatos. Con un nivel muy adecuado y distribuidos de manera óptima en el perfil, en cantidades superiores al resto de viñedos comparados. Es Carbonato secundario, re-precitado y fuente de calcio intenso y a disposición de las raíces, que hace que las bayas y hollejos ganen en dureza, firmeza, estructura y complejidad, mejorando la calidad de la uva y del vino. Esto facilita la elaboración de vinos alcohólicos, con pH s bajos y marcada acidez total y una calidad excelente.

Distribución en el perfil de la caliza (Carbonato Cálcico): La presencia de este carbonato, duro con una granulometría repartida en las fracciones tamaño arena, con un nivel de caliza activa (<50micras) actúa como elemento esencial de la estructura del suelo. Los suelos de otras zonas comparadas no presentan ese carácter. Se muestra la acumulación de carbonato en los primeros 60 cm, con más intensidad en la zona de 50-60cm, donde hay un activo desarrollo radicular, con abundantes raíces finas.

Distribución Granulométrica de las partículas del suelo. Texturas de Francas a Franco Arenosa o Franco Arcillo Arenosa. Domina la fracción arena, sobre todo arenas

gruesas, aumentado el contenido según se profundiza en el suelo, aportando finura y elegancia a los vinos. En los viñedos circundantes, solo los horizontes más superficiales del suelo cumplen con ese parámetro de calidad, con excesivo nivel de limos, más intenso conforme profundizamos.

Bajo riesgo de Compactación y colmatación: La presencia de elementos gruesos y una textura arenosa establece un buen nivel de "proctor" que permite un empaquetamiento del suelo donde las piedras establecen huecos generosos, mejorando la porosidad del suelo, su aireación y evitando la compactación tras el paso de maquinaria. El nivel de limos y partículas finas hace que el riesgo de suspenderse y trasladarse en el perfil taponando los poros sea más reducido en estos suelos frente a los suelos estudiados del entorno. Esto influye en la sanidad de las uvas y en los parámetros organolépticos del vino. Se muestra una importante actividad microbiana, flora y fauna del suelo, limitando patógenos y hongos.

Suelos pobres, limitantes y limitados: En contraposición al viñedo circundante, los suelos de la parcela embebida en el Pago de Larrainzar, son suelos cálidos, con niveles de materia orgánica bajos, con alta tasa de mineralización y en general pobres en nutrientes. Son suelos en los que se observa un lavado y arrastre histórico, de años, que los han ido empobreciendo y configurando como demandante de prácticas vitícolas delicadas y dedicadas. Todas estas limitaciones hacen que el viñedo dependa de aportes externos para mantener un buen equilibrio nutricional e hídrico, corregidos de manera periódica con el aporte vía foliar o directamente en el goteo. Mantener en estas circunstancias los estándares de calidad altamente diferenciada, no sin dificultad, es más sencillo.

Capacidad de Retención de Agua Disponible (CRAD): (CRAD) bastante limitada a un máximo de 34 L/m² para todo el perfil, un tercio de capacidad que otros suelos colindantes de 100 L/m², más fértiles y profundos. Esta limitación permite elaborar vinos más equilibrados.

La zona delimitada es diferente al entorno circundante por sus condiciones de medio y también por su forma de elaboración de los vinos. Por ello el solicitante, ha realizado un estudio de la zona, comparando sus características con otros viñedos limítrofes acogidos a DOP "Navarra". Las conclusiones se resumen a continuación:

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA ZONA DELIMITADA	CONSECUENCIAS EN LA UVA Y EN EL VINO EN COMPARACION CON SU ENTORNO
Mayor pedregosidad	Mayor contenido en antocianos y color más intenso del vino, mayor contenido alcohólico
Menor espesor útil	Mejor equilibrio de las uvas. Menor producción. Mayor calidad.
Mayor contenido en carbonatos y calizas	Hollejo de las uvas de mayor firmeza complejidad y estructura. Ph más bajo. Mayor acidez.
Mayor contenido de arenas en profundidad	Mayor elegancia y finura en los vinos.
Mayor porosidad y aireación del suelo	Menor implantación de patógenos. Mayor sanidad. Alta actividad microbiana del suelo, aumento de la autenticidad y diversidad del mismo.
Suelos más pobres en nutrientes	Mejor equilibrio y calidad de la uva
Mayor tasa de mineralización	Mayor carácter mineral del vino
Menor Capacidad de Retención de Agua disponible. CRAD	Mayor contenido en aromas, intensidad colorante y polifenoles totales. Mayor equilibrio.
Altitud mayor del viñedo 500 y 530 metros	Mejor maduración de la uva. Mayor acidez de los vinos y un aumento de intensidad colorante.
Latitud más septentrional. (42°38'51" N 02°02'22" W)	Retraso de la maduración de las uvas, vendimia tardía y uvas de gran equilibrio madurativo. Mayor contenido en color. Mayor acidez.
Pendiente ondulada entre 2% y 6% descendente sur- norte	Adecuada sanidad vegetal. Favorable a la maduración de la uva y la elevada producción de compuestos aromáticos y polifenoles que participan en el color y cuerpo de los vinos.
Viñedo cercado por muro de 4 metros de alto	Mayor sanidad al evitar riesgos de heladas.

PARÁMETRO	DOP NAVARRA	LARRAINZAR	DIFERENCIA CON LOS VINOS COLINDANTES
Grado adquirido mínimo	11,5 % vol.	12,5 % vol.	Mayor grado alcohólico
Acidez volátil máxima	0,75 g/l	0,70 g/l	Menor acidez volátil
Dióxido de azufre máximo	140 mg/l	120 mg/l	Menor sulfuroso
Intensidad colorante mín	5 UA/cm	9 UA/cm	Mayor intensidad colorante
Densidad de plantación r	2400 cepas/Ha	2600 cepas/Ha	Mayor densidad de plantación
Rendimiento máximo de uva	8000 Kg/Ha	7500 kg/Ha	Menor producción por hectárea

Tipo de riego admitido	Goteo, manta aspersión	Goteo aspersión	Mayor control y aprovechamiento del agua.
Fecha de vendimia			Vendimia más tardía, cuando la variación térmica en día/noche es mayor (de unos 15°C), lo que favorece la síntesis de aromas y la suavidad de taninos, así como su intensidad.
Tipo de Vino	Tintos, blancos, rosados, dulces	Tintos	Solo vinos tintos.
Variedades	Garnacha, Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Merlot, Cabernet S, Syrah, Pinot Noir	Merlot, Tempranillo, Cabernet, Garnacha	Empleo único de cuatro variedades

La valoración específica de los aspectos anteriores relacionados con el desarrollo de la vegetación, las condiciones microclimáticas y el tipo de suelo en su formación, origen y composición, hacen posible la trasmisión al viñedo de unas características específicas que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno y que suponen vinos diferenciados analíticamente y sensorialmente a los vinos producidos en la zona colindante.

La zona delimitada donde se encuentra el viñedo (polígono 2 parcelas 323 y 359) es propiedad de 6 socios que constituyen la sociedad C.LARRAINZAR S.R.C., siendo uno de ellos Miguel Canalejo Larrainzar, único propietario de la bodega solicitante de esta denominación. (Bodegas Pago de Larrainzar S.L.U.).

C.LARRAINZAR S.R.C., tiene un contrato firmado con el solicitante de la denominación, de arrendamiento de 17 hectáreas de la parcela 323. Por otro lado, C.LARRAINZAR S.R.C, es propietaria de otras parcelas de cultivo dentro la zona delimitada, por un total de 14 hectáreas, que son susceptibles de ser explotadas, arrendadas o enajenadas a otros productores que también podrían producir uva o elaborar vino bajo la nueva denominación, siempre que cumplieran su pliego de condiciones.

No se han incluido en la zona delimitada otras parcelas de viñedo de hasta un total de 21.4 ha, que pertenecen también a la sociedad C.LARRAINZAR y Cia., S.R.C, porque se considera que en ellas no se daban las características específicas y particulares que hacen que la zona delimitada cuente con una diferenciación clara, causante de las características y calidad de los vinos allí producidos.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos amparados se comercializan exclusivamente embotellados dentro de la zona geográfica.

Las razones están relacionadas con la protección de la denominación de origen y de la calidad de los vinos.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el embotellado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades, y si bien dichas operaciones pueden realizarse fuera de la zona protegida, las condiciones óptimas se alcanzarán con mayor seguridad si tales operaciones las realizan bodegas establecidas en la misma, expertas conocedoras del producto. Por ello, el embotellado en la región de producción es un importante factor de calidad de la Denominación al ponerse en el mercado el producto para ser degustado por el consumidor final, sin que puedan realizarse posteriores manipulaciones que puedan afectar a la calidad y especificidad del mismo.

10. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<https://goo.gl/Mb63E5>