

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Los Balagueses (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

Capa alta, color cereza picota.

Notas intensas de uva madura, mora, frambuesa y ciruela en armonía con sotobosque y calidad de roble.

En boca hay estructura pero aterciopelado y taninos maduros con un final largo y fresco.

Para el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo se permite una tolerancia demás/menos 2%

Para la acidez volátil máxima se permite una tolerancia de más/menos 3,3 mEq/l

Para la acidez total mínima se permite una tolerancia de $\pm 1,5$ g/l de ácido tartárico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	13,5
Acidez total mínima (expresado en ácido tartárico g/l) :	5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso en miligramos por litro:	

Para los límites no contemplados se cumplirá la legislación vigente.

Vino blanco

Breve descripción textual
<p>Límpido, brillante, amarillo pajizo.</p> <p>En nariz es fresco, aromas a fruta blanca y exótica, piña, mango.</p> <p>En boca tiene buena estructura, grasa, final largo y fresco</p> <p>Para el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo se permite una tolerancia de más/menos 2 %</p> <p>Para la acidez volátil máxima se permite una tolerancia de más/menos 3,3 mEq/l</p> <p>Para la acidez total mínima se permite una tolerancia de $\pm 1,5$ en ácido tartárico g/l</p>

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima (expresado en ácido tartárico g/l):	6
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	8,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso en miligramos por litro:	

Para los límites no contemplados se cumplirá la legislación vigente.

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
Rendimiento de extracción: >70%	

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
7950 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
68 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
10000Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
75 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados se encuentra en el término municipal de Requena, distribuida del siguiente modo:
Polígono 127 parcela 372 y recintos (4,9,34 y 35), parcela 57 recintos (15,2,46,95) y recintos (23,11,97,7,8,99 y 1).

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

SYRAH

GARNACHA TINTORERA

CHARDONNAY

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

El viñedo se sitúa en una zona con pendiente que, además de favorecer el drenaje del agua y participar al desarrollo de las raíces en profundidad, optimiza la exposición de la planta al sol, lo cual es favorable a la maduración de la uva y a una producción elevada de polifenoles que participan luego en el color y cuerpo de los vinos. El entorno natural, con la vegetación de bosques que rodean la finca ayuda al cultivo ecológico de la vid, ya que son fuente de una microfauna variada que facilita la polinización, favorece la aireación del suelo y participa en la regulación de los depredadores de la vid y de la uva sin utilizar pesticidas. La vegetación que rodea las parcelas es una barrera natural

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

--

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Lengua de la solicitud:	español
Base jurídica para la transmisión:	Bring into compliance with EU rules (R (UE) 2019/33)
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	
Tipo de modificación:	Bring into compliance with EU rules (R (UE) 2019/33)

Reasons for amendment

Título:	
Reasons	Modificación normal del Pliego de Condiciones.

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Andrés Valiente e Hijos, S.L.
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	
Nacionalidad:	España
Dirección	km. 3 Ctra. Pontón a Utiel 46340 EL DERRAMADOR - Requena (Valencia) España

Teléfono.:	34 962320680
Fax:	34 962321126
Correo(s) electrónico(s):	rodolfo@vegalfaro.com

b. Datos del intermediario

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	34 91 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridad de control competente	Dirección General de Agua y Desarrollo Rural Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca.
Dirección	C/ de La Democracia, 77 Ciudad Administrativa 9 de Octubre – Edificio B4 46018 - Valencia España
Teléfono.:	961839300
Fax:	
Correo(s) electrónico(s):	area_calidad@gva.es

e. Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control	Consejo Regulador DOP Valencia
Dirección	22 C/ Quart 46001 Valencia España
Teléfono.:	963 910 096
Fax:	963 910 029
Correo(s) electrónico(s):	info@vinovalencia.org

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de pago

b. Letra b)

--

4. Zona NUTS

ES523	Valencia / València
ES52	Comunidad Valenciana
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

MERLOT, BOBAL, TARDANA
SAUVIGNON BLANC
TEMPRANILLO,

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	

b. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	PublicaciónBalaguesesBOE.pdf
Referencia jurídica:	Resolución de 27 de junio de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, que publican las Resoluciones de 9 de febrero de 2011 y de 27 de abril de 2011, de reconocimiento como vino de pago
	a Los Balagueses

c. Otro(s) documento(s):

Nombre del expediente	Solicitud Balagueses.pdf
Descripción:	Solicitud de reconocimiento

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	https://breu.gva.es/b/SpOpz2Spqq
---------	---