

DOCUMENTO ÚNICO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

"TERRAS DO NAVIA"

1. Nombre y tipo

a) Denominación que debe registrarse:

Terras do Navia

b) Tipo de indicación geográfica:

Indicación geográfica protegida

2. Categorías de productos vitivinícolas

Vino

3. Descripción del/de los vinos

Son vinos blancos y tintos que se ajustan a la categoría 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) 1308/2013. En el momento de su puesta al consumo los vinos tendrán las siguientes características:

a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):

- Vinos blancos: 11,5%

- Vinos tintos: 10 %

- Graduación alcohólica total mínima (% vol.):

- Vinos blancos: 11,5 %

- Vinos tintos: 10 %

- Contenido máximo de azúcares totales: Los vinos serán secos, por lo que cumplirán los requisitos que para tal término se recogen en el anexo III parte B del Reglamento delegado (UE) núm. 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018.

- Acidez total mínima: 5,0 g/l de ácido tartárico.

- Acidez volátil máxima: 17,9 meq/l de ácido acético.

- Contenido máximo de dióxido de azufre total: 200 mg/l para los vinos blancos y 150 mg/l para los vinos tintos.

b) Principales características organolépticas

Con carácter general, los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, limpios, brillantes y con aromas francos en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, con graduaciones alcohólicas moderadas, con aromas florales y de frutas y, finalmente, con acidez bien equilibrada.

Los vinos blancos son de color amarillo con tonos verdosos; en fase olfativa destaca la intensidad aromática a flores y a fruta fresca madura; y en boca son estructurados, amplios y frescos, con toques cítricos.

Los vinos tintos son de color rojo con ribetes violáceos y con capa media-alta; en fase olfativa destaca la fruta madura (moras, cerezas, madroños y arándanos); y en boca destacan los frutos rojos con un ligero toque tánico final. Presentan un buen equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, lo que permite su eventual envejecimiento en barrica de madera.

4. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por la autoridad competente.

El rendimiento máximo en la elaboración del vino será de 68 litros por cada 100 kg de uva.

b) Rendimientos máximos

Las producciones máximas por hectárea serán de 10.000 kg de uva y 6800 litros de vino para las variedades blancas; y de 8000 kg de uva y 5440 litros de vino para las variedades tintas.

5. Zona delimitada

Los vinos deberán proceder exclusivamente de viñedos de la zona de producción y elaboración, constituida por los terrenos aptos para la producción de uva, de las parroquias de Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna y Vilar da Cuiña en el municipio de A Fonsagrada; de las parroquias de A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro y A Ribeira en el municipio de Navia de Suarna; y la totalidad del municipio de Negueira de Muñiz. Todo el territorio se encuentra en la provincia de Lugo, Comunidad Autónoma de Galicia.

Las parroquias son entidades locales territoriales reconocidas en el ordenamiento jurídico de la Comunidad Autónoma de Galicia y representan la unidad territorial básica en la que se dividen los municipios. Tienen una delimitación cartográfica perfectamente conocida y exacta.

6. Variedades de uva de vinificación

Los vinos se elaborarán exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Variedades blancas: Branco lexítimo, Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira, Treixadura y Torrontés.

Variedades tintas: Albarín Tinto, Mencía, Merenzao, Brancellao, Caíño Tinto y Loureiro Tinto.

7. Vínculo con la zona geográfica

El registro de esta indicación geográfica se basa en la calidad específica de estos vinos, vinculada al medio geográfico de producción, tal y como se indica a continuación.

La zona delimitada presenta un clima que podemos clasificar cómo oceánico en transición hacia el clima mediterráneo, con temperaturas medias anuales bajas. Los meses más cálidos son julio y agosto, con una temperatura media de 21 °C, una amplia oscilación térmica día-noche y una marcada aridez estival que crea un clima más mediterráneo, que se manifiesta por la abundancia de especies como madroños y alcornoques. El mes más frío es enero, con una temperatura media de 7,5 °C. En función de las estaciones meteorológicas más próximas, las precipitaciones estimadas para una altitud de 450 m s.n.m son de 650 mm anuales.

Dentro de la zona, casi la totalidad de la superficie dedicada al cultivo del viñedo se encuentra entre los 200 y los 500 metros s.n.m., encajada entre montañas que superan los 1.000 metros s.n.m. en terrenos con orientaciones principalmente sur y suroeste y protegidos por los relieves de la dorsal de los Ancares, la sierra de Uría y la sierra del Acebo al norte, que ejercen un importante efecto barrera sobre la penetración de vientos oceánicos.

La mayoría de los suelos son moderadamente ácidos, permeables, con baja capacidad de retención de agua y con escaso contenido en materia orgánica en su estrato más superficial. Son, en su mayoría, suelos antiguos, con profundidad suficiente y con buena insolación, lo que los hace adecuados para el cultivo.

Desde el punto de vista geológico, la cuenca del Navia está constituida por

metasedimentos de la edad del Paleozoico Inferior, con predominio de las rocas arenosas y esquistosas. El sustrato litológico está constituido en su mayor parte por pizarras, cuarcitas y afloramientos graníticos del período Herciniano y rocas sedimentarias escasamente metamorizadas. La proporción de elementos gruesos es moderada, lo que produce alta permeabilidad y facilidad de laboreo, y presenta una textura ligera, siendo la más habitual la textura franca o franco-arenosa, con buen drenaje y adecuada aireación.

Con carácter general, los vinos elaborados son limpios y brillantes, con aromas florales y de frutas, frescos y suaves, con graduaciones alcohólicas moderadas y equilibradas con la acidez. Los vinos blancos son de color amarillo con tonos verdosos, con destacados aromas florales y de frutas frescas maduras, y en boca son estructurados, amplios y con toques cítricos al final. Los vinos tintos presentan una capa media alta de color rojo y ribetes violáceos, con aromas de fruta madura y, en boca, con predominio de los frutos rojos y un toque final ligeramente tánico.

Estos vinos son fiel reflejo de los efectos de las condiciones termopluriométricas y agronómicas de la zona, a lo que debe sumarse el efecto del factor humano.

La influencia del factor humano se concreta en:

- La implantación de las viñas en zonas de buena exposición, con suelos calientes, permeables y con bajo nivel de materia orgánica, característicos de esta área geográfica. Los sistemas de conducción y poda tradicionales tendieron a viñedos en forma de vaso, no muy alto, con tutor de madera y con densidades medias, para así adaptarse mejor al medio ambiente y transmitir a los vinos equilibrio, armonía, excelentes expresiones aromáticas y buenas características de conservación.
- La elección de variedades adaptadas al medio, todas ellas variedades autóctonas difíciles de encontrar en otras zonas vitícolas. Mención especial merece la Branco Lexítimo, que alcanza aquí la máxima expresión, con un equilibrio de acidez y porcentaje de alcohol que, con la abundancia de terpenos, posibilitan la alta intensidad y calidad

aromática de los vinos blancos. Y, en las variedades tintas, sin ser mayoritaria en cuanto a superficie plantada, destaca la Merenzao, que encuentra aquí el lugar idóneo para expresar toda su potencialidad, dando vinos con capa alta sin perder la finura, con una acidez muy estable, con buen equilibrio entre ácido málico y tartárico, con una graduación alcohólica compensada y una alta cantidad de antocianos.

- La utilización de cajas de vendimia u otros contenedores autorizados por la autoridad competente es fundamental para preservar la calidad de la uva desde la viña hasta la bodega ya que reducen el riesgo de maceración y fermentaciones fuera de control, que puede afectar a las cualidades organolépticas de los vinos.

Por lo que se refiere a la influencia del medio natural de producción, hay que destacar el clima oceánico en transición hacia el clima mediterráneo de esta zona, con marcada aridez estival y amplia oscilación térmica día-noche, que tiene un efecto directo en la acumulación de metabolitos secundarios relacionados con la calidad en la baya, como son los compuestos fenólicos y los compuestos volátiles, lo que contribuye al color, aroma y sabor de la uva y el vino y, por lo tanto, a su calidad.

Por otra parte, las temperaturas relativamente elevadas que se registran en la zona durante el periodo vegetativo, muy relacionadas con la buena insolación, tienen un efecto muy positivo sobre la actividad fotosintética, que tiene como consecuencia el aumento del contenido en azúcares. Respecto a la temperatura, también es importante en la zona la amplitud térmica, que facilita la acumulación de antocianos y terpenos en la baya.

La exposición y orientación de las laderas es un factor muy importante, ya que favorece la viticultura en condiciones climáticas extremas y mejora la calidad de las vendimias. En esta zona geográfica, la exposición Sur y Sur-Oeste es la más favorable para la calidad de la uva y el vino. También hay que destacar el efecto beneficioso de las barreras montañosas que protegen este territorio de los vientos oceánicos.

Además, es importante el efecto de la altitud en la que se desarrolla el cultivo, ya que



altitudes elevadas están relacionadas con bajas temperaturas del aire, lo que influye en la madurez fenólica de la baya.

Con respecto a los suelos de viñedo, lo ideal es que sean profundos, bien drenados, con fertilidad moderada y capacidad de retención de agua moderada, siendo estas las condiciones en este territorio. Se trata, por otra parte, de suelos ácidos, a los que están bien adaptadas las variedades de vid que se cultivan en la zona.

En definitiva, el saber hacer secular de los viticultores locales, que fueron seleccionando aquellas variedades de vid mejor adaptadas a este medio natural, y su cultivo en este medio natural concreto y con las técnicas por ellos desarrolladas, están en la base de la especificidad de los vinos de este territorio. En estas condiciones, las variedades de vid amparadas por esta IGP -variedades de cultivo tradicional en esta zona y poco extendidas en otros territorios vitícolas- transmiten a los vinos con ellas elaborados características específicas de calidad, aportando tipicidad a los mismos. Así, diferentes estudios desarrollados sobre estas variedades de vid concluyen que se trata de variedades de alto potencial aromático, caracterizado por su carácter terpénico, sobre todo en el caso de las variedades blancas.

8. Requisitos aplicables

Se establecen los siguientes requisitos para los operadores:

a) Envasado en la zona delimitada:

Los vinos serán elaborados y embotellados en la zona geográfica de producción delimitada. El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por los productores y productoras locales, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las

características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

b) Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada suministrada por la autoridad de control, que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la indicación geográfica que figura en el anexo II del pliego de condiciones.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-Condicionen-Terrasdo-Navia-mayo_2022.pdf