



## DOCUMENTO ÚNICO

### INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

#### "TERRAS DO NAVIA"

#### 1. Nome e tipo

a) Denominación que debe rexistrarse:

Terras do Navia

b) Tipo de indicación xeográfica:

Indicación xeográfica protexida

#### 2. Categorias de produtos vitivinícolas

Viño

#### 3. Descrición do/dos viños

Son viños brancos e tintos que se axustan á categoría 1 do anexo VII parte II do Regulamento (UE) 1308/2013. No momento da súa posta ao consumo os viños terán as seguintes características:

a) Características analíticas

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):

- Viños brancos: 11,5%

- Viños tintos: 10 %

- Graduación alcohólica total mínima (% vol.):

- Viños brancos: 11,5 %



- Viños tintos: 10 %

- Contido máximo de azucres totais: Os viños serán secos, polo que cumprirán os requisitos que para tal termo se recollen no anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) núm. 2019/33 da Comisión do 17 de outubro de 2018.

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

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

- Contido máximo de dióxido de xofre total: 200 mg/l para os viños brancos e 150 mg/l para os viños tintos.

#### b) Principais características organolépticas

Os viños obtidos son frescos e suaves en boca, limpos, brillantes con aromas francos nos que se aprecian as características propias da materia prima da que proceden, con graduacións alcohólicas moderadas, con aromas florais e de froitas e, finalmente, con boa e equilibrada acidez. Os viños brancos terán potente intensidade aromática e os viños tintos ben cubertos en fase visual.

### 4. Prácticas vitivinícolas

#### a) Prácticas enolóxicas esenciais

A recollida da uva realizarase en caixas de vendima ou outros recipientes autorizados pola autoridade competente.

O rendemento máximo na elaboración do viño será de 68 litros por cada 100 kg de uva.

#### b) Rendementos máximos

As producións máximas por hectárea serán de 10.000 kg de uva e 6800 litros de viño para as variedades brancas; e de 8000 kg de uva e 5440 litros de viño para as variedades tintas.



## 5. Zona delimitada

Os viños deberán proceder exclusivamente de viñedos da zona de produción e elaboración, constituída polos terreos aptos para a produción de uva, das parroquias de Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna e Vilar da Cuiña no concello de A Fonsagrada; das parroquias de A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro e A Ribeira no concello de Navia de Suarna; e a totalidade do concello de Negueira de Muñiz. Todo o territorio se atopa na provincia de Lugo, Comunidade Autónoma de Galicia.

## 6. Variedades de uva de vinificación

Os viños elaboraranse exclusivamente con uvas das seguintes variedades:

Variedades brancas: Branco lexítimo, Albariño, Caíño Branco, Godello, Loureira, Treixadura e Torrontés.

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

## 7. Vínculo coa zona xeográfica

A zona delimitada presenta un clima que podemos clasificar como oceánico en transición cara ao clima mediterráneo, con temperaturas medias anuais baixas. Os meses máis cálidos son xullo e agosto, cunha temperatura media de 21 °C, unha ampla oscilación térmica día-noite e unha marcada aridez estival que crea un clima máis mediterráneo, que se manifesta pola abundancia de especies como érbedos e sobreiras. O mes máis frío é xaneiro, cunha temperatura media de 7,5 °C. En función das estacións meteorolóxicas máis próximas, as precipitacións estimadas para unha altitude de 450 m s.n.m. son de 653 mm anuais.

Dentro da zona, case a totalidade da superficie dedicada ao cultivo do viñado atópase entre os 200 e os 500 metros s.n.m., encaixada entre montañas que superan os 1.000 metros s.n.m. en terreos de orientacións protexidas polos relevos da dorsal dos Ancares, a serra de Uría e a serra do Acebo ao norte, que exercen un importante efecto



barreira sobre a penetración de ventos oceánicos.

A maioría dos solos son moderadamente ácidos, permeables, con baixa capacidade de retención de auga e con escaso contido en materia orgánica no seu estrato máis superficial. Son, na súa maioría, solos antigos, con fondura suficiente e con boa insolación, o que os fai axeitados para o cultivo.

Desde o punto de vista xeolóxico, a bacía do Navia está constituída por metasedimentos da idade do Paleozoico Inferior, con predominio das rochas areosas e esquistosas. O substrato litolóxico está constituído na súa maior parte por lousas, cuarcitas e afloramentos graníticos do período Herciniano e rochas sedimentarias escasamente metamorfizadas. A proporción de elementos grosos é moderada, o que produce alta permeabilidade e facilidade de labranza, e presenta unha textura lixeira, sendo a máis habitual a textura franca ou franco-areosa, con boa drenaxe e axeitada aireación.

Os viños elaborados son frescos, suaves, tanto na cor como no aroma e o sabor, e presentan unha graduación alcohólica equilibrada. Os viños brancos presentan tons amarelos dourados brillantes, con destacados aromas florais e de froitas, boca lixeira e fresca, de bo potencial aromático e con toques cítricos ao final. Os viños tintos presentan unha capa media con tons vermellos de picota e reberetes violáceos, de estrutura media e paso suave, con aromas de froitas vermellas e silvestres e cun toque final lixeiramente tánico.

Estes viños son fiel reflexo dos efectos das condicións termoplumiométricas e agronómicas da zona, ao que debe sumarse o efecto do factor humano, que se concreta en:

- A implantación das viñas en zonas de boa exposición, con solos quentes, permeables e con baixo nivel de materia orgánica, característicos desta área xeográfica. Os sistemas de condución e poda tradicionais tenderon a viñedos en forma de vaso, non moi alto, con titor de madeira e con densidades medias, para así adaptarse mellor ao medio natural e transmitir aos viños equilibrio, harmonía, excelentes expresións aromáticas e boas características de conservación.



- A elección de variedades adaptadas ao medio, todas elas variedades autóctonas difíciles de atopar noutras zonas vitícolas. Mención especial merece a Branco Lexítimo, que acada aquí a máxima expresión, con un equilibrio de acidez e porcentaxe de alcohol que, coa abundancia de terpenos, posibilitan a alta intensidade e calidade aromática dos viños brancos. E, nas variedades tintas, sen ser maioritaria en canto a superficie plantada, destaca a Merenzao, que atopa aquí o lugar idóneo para expresar toda a súa potencialidade, dando viños con capa alta sen perder a finura, cunha acidez moi estable, con bo equilibrio entre ácido málico e tartárico, cunha graduación alcohólica compensada e unha alta cantidade de antocianos.

## 8. Requisitos aplicables

Establécense os seguintes requisitos para os operadores:

### a) Envasado na zona delimitada:

Os viños serán elaborados e embotellados na zona xeográfica de produción delimitada. O transporte e embotellado fóra da zona de elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, xa que se pode ver exposto a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O embotellamento en orixe permite preservar as características e calidade do produto. Este feito, unido á experiencia e coñecemento profundo das características específicas dos viños adquiridos durante anos polos produtores e produtoras locais, fan necesario o envasado en orixe, preservando así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

### b) Disposicións adicionais relativas ao etiquetado

Todas as botellas levarán unha contraetiqueta numerada subministrada pola autoridade de control, que deberá ser colocada na propia adega. A dita contraetiqueta incluírá o logotipo da indicación xeográfica que figura no anexo II do prego de condicións.



**Referencia á publicación do prego de condicións:**

[https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Prego-Condicion-Terras-do-Navia-marzo-2020\\_gl.pdf](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Prego-Condicion-Terras-do-Navia-marzo-2020_gl.pdf)