

**3. DOCUMENTO ÚNICO DE LA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA “ARABAKO MAHASTIAK /  
VIÑEDOS DE ÁLAVA”**

**DOCUMENTO ÚNICO DE LA D.O.P.  
«ARABAKO MAHASTIAK / VIÑEDOS DE ÁLAVA»**

Lengua empleada para la presentación de la solicitud

ES

**1. Solicitante**

Nombre de la persona jurídica o física:

ABRA

Dirección completa:

Edificio Cuadrilla Rioja Alavesa, Carretera Vitoria nº 2, 01300 Laguardia (Álava)

Nacionalidad:

Española

**2. Intermediario**

– Estado(s) miembro(s) (\*): ESPAÑA

Nombre(s) del (de los) intermediario(s):

Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección(es) completa(s) (nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país)

Paseo de la Infanta Isabel, 1

28071 – Madrid

ESPAÑA

**3. Nombre que debe registrarse**

«ARABAKO MAHASTIAK/VIÑEDOS DE ÁLAVA»

– Denominación de origen (\*)

**4. Descripción del(de los) vino(s)**

Categoría 1: «Vino»

a) Características analíticas.

- *Vinos tintos:*

Graduación alcohólica adquirida > 12'50% vol.;

Grado alcohólico total >12,5% vol.;

Azúcares totales < 4 g/l;

Acidez total (tartárico) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Acidez volátil < 0,8g/l. Para los vinos con procesos de crianza podrá superar el límite de 0,8 g/l en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda los 11 % de alcohol y año de crianza. En ningún caso podrá exceder de 1,2 g/l.

La cantidad máxima admitida de anhídrido sulfuroso total, será de:

Vinos tintos secos: 100g/l.; semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 170 mg/l; Vinos tintos semidulces y dulces: 170 mg/l.

- *Vinos blancos:*

Graduación alcohólica adquirida > 11,50 % vol.;

Grado alcohólico total > 11,5% vol.;

Azúcares totales < 4 g/l;

Acidez total (tartárico) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Acidez volátil < 0,8g/l. Para los vinos con procesos de crianza podrá superar el límite de 0,8 g/l en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda los 11 % de alcohol y año de crianza. En ningún caso podrá exceder de 1,2 g/l. salvo en el caso de vinos blancos dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,5 g/l.

La cantidad máxima admitida de anhídrido sulfuroso total, será de:

Vinos blancos secos: 150 mg/l.; vinos blancos semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 220 mg/l.; vinos blancos semidulces: 220 mg/l.; vinos blancos dulces: 220 mg/l.

- *Vinos rosados:*

Graduación alcohólica adquirida > 11,50 % vol.;

Grado alcohólico total > 11,5% % vol.;

Azúcares totales < 4 g/l;

Acidez total (tartárico) > 3,5g/l > 46,6meq/l;

Acidez volátil <0,8g/l. Para los vinos con procesos de crianza podrá superar el límite de 0,8 g/l en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda los 11 % de alcohol y año de crianza. En ningún caso podrá exceder de 1,2 g/l. salvo en el caso de vinos rosados dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,5 g/l.

La cantidad máxima admitida de anhídrido sulfuroso total, será de:

Vinos rosados secos: 150 mg/l.; vinos rosados semisecos con 5 ó más gramos/litro de azúcares: 220 mg/l.; vinos rosados semidulces: 220 mg/l.; vinos rosados dulces: 220 mg/l.

## b) Características organolépticas

Vino tinto:

Fase Visual	Límpido, de color rojo con matices azules o violáceos. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"><li>- Absorbancias: A420: 0,1-20; A520: 0,1-20; A620: 0-8;</li><li>- Intensidad colorante: IC &gt; 4</li><li>- Turbidez: NTU&lt;60</li></ul>
Fase Olfativa	Aromas de frutas y/o florales, vegetales, especiados. No defectuoso.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Vino tinto con envejecimiento en barrica:

Fase Visual	Límpido, desde tonalidad roja y/o violácea hasta posibles anaranjados, pardos o cobrizos. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: A420: 0,1-20; A520: 0,1–20; A620: 0–8;</li> <li>- Intensidad colorante: IC &gt; 4</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;60</li> </ul>
Fase Olfativa	Aromas de frutas y/o vegetales, florales, especiados, lácticos, balsámicos, y con aromas terciarios. No defectuoso.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Vino tinto de maceración carbónica:

Fase Visual	Límpido, de color rojo con matices azules o violáceos. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: A420: 0,1-20; A520: 0,1–20; A620: 0,2–10;</li> <li>- Intensidad colorante: IC &gt; 4</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;60</li> </ul>
Fase Olfativa	Aromas de frutas y/o flores. No defectuoso
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Vino blanco:

Fase Visual	Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: A420: 0 – 1,4; A520: 0 – 0,4; A620: 0– 0,1</li> <li>- Intensidad colorante: IC 0,05 – 1,9</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;40</li> </ul>
Fase Olfativa	Aroma de fruta y/o vegetal y/o floral y/o de plantas aromáticas, con posibles aromas terciarios. Ausencia de defectos.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Vino blanco con envejecimiento en barrica

Fase Visual	Transparente, tonalidad amarillenta y/o verdosa con posibles ribetes anaranjados o color de oro viejo. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorbancias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A420: 0 – 1,8</li> <li>- A520: 0 – 0,6</li> <li>- A620: 0– 0,1</li> </ul> </li> <li>- Intensidad colorante: IC 0,05 –2,5</li> <li>- Turbidez: NTU&lt;40</li> </ul>
Fase Olfativa	Aroma de fruta y/o vegetal y/o floral y/o de plantas aromáticas, con aportación de aromas terciarios. Ausencia de defectos.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

Vino rosado:

Fase Visual	Transparente, con tonalidades rosáceas, rojas y/o azuladas. Los vinos deberán cumplir con los siguientes rangos/valores: <ul style="list-style-type: none"><li>- Absorbancias: A420: 0 – 5; A520: 0 –5; A620: 0–2</li><li>- Intensidad colorante: IC &lt;12</li><li>- Turbidez: NTU&lt;40</li></ul>
Fase Olfativa	Aromas de frutas y/o flores y/o vegetales y/o plantas aromáticas. No defectuoso.
Fase Gustativa	No defectuoso y con persistencia aromática retronasal superior a 5 segundos.

## 5. Prácticas enológicas específicas

Se dedicarán exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos partidas de uva que presente una riqueza mínima en azúcar equivalente a 193 gramos por litro de mosto y con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo potencial de 12,5 % vol. para las uvas tintas y de 11,5 % vol. para las uvas blancas.

Queda prohibida la vendimia mecánica y el transporte de la uva se realizará en recipientes de capacidad y altura limitadas que eviten cualquier deterioro de la misma.

Las variedades tintas y blancas deberán vendimiarse, pesarse y entrar en bodega de forma separada, a excepción de las que se destinen a vinos de maceración carbónica.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino del hollejo/orujo, de manera que su rendimiento final no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva para los vinos tintos y 65 litros de vino por cada 100 Kg en el caso de los vinos blancos y los vinos rosados medidos en el momento del prensado.

En particular, queda prohibida la utilización de prensas conocidas como continuas, en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso. Queda igualmente prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de eje vertical. No podrán utilizarse prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

Respecto a los vinos de maceración carbónica sólo se admitirá la elaboración con uva entera.

## 6. Zona delimitada

Comprende los siguientes municipios todos ellos pertenecientes al Territorio Histórico de Álava:

Baños de Ebro/Mañueta, Elciego, Elvillar/Bilar, Kripán, Labastida/Bastida (que incluye el concejo de Salinillas de Buradón), Laguardia (que incluye el concejo de Párganos y los núcleos de El Campillar y Laserna), Lanciego/Lantziego (que incluye los núcleos de Assa y Viñaspre) ,

Lapuebla de Labarca, Leza, Moreda de Álava/Moreda Araba, Navaridas, Oyón-Oion (que incluye los concejos de Barriobusto y Labraza), Samaniego, Villabuena de Álava/Eskuernaga, y Yekora/Iekora.

## 7. Rendimiento máximo por hectárea

Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

VARIEDADES TINTAS Kgs/ha	RENDIMIENTO VARIEDADES TINTAS (70%) Hl/ha	VARIEDADES BLANCAS Kgs/ha	RENDIMIENTO VARIEDADES BLANCAS (65%) Hl/ha
6.000	42,00	8.000	52,00

## 8. Variedades de uva de vinificación autorizadas

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades:

TINTAS: Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo, Maturana Tinta.

BLANCAS: Viura, Garnacha Blanca, Malvasía, Moscatel, Tempranillo Blanco, Turruntés, Maturana Blanca.

## 9. Vínculo con la zona geográfica

a) Datos de la zona geográfica

1. Factores naturales:

Clima: El ámbito geográfico de la D.O.P se sitúa en los 42º de latitud norte, pertenece por ello a la zona templada de Europa. Su clima tiene un carácter principal de continentalidad, con influencias del Océano Atlántico y del Mar Mediterráneo, mitigadas por factores topográficos. Según la Clasificación Agroclimática de Papadakis se corresponde con un clima Mediterráneo Templado fresco. La ubicación de esta comarca en una zona de transición atlántico-mediterránea asegura al viñedo unas dosis suficientes de sol y de agua, mientras que su orientación al sur, asentado en las faldas de la Sierra de Toloño-Cantabria supone el máximo aprovechamiento de la luminosidad estival. Las oscilaciones térmicas anuales son elevadas (42°C de máxima anual y - 10°C de mínima) y la temperatura media anual se sitúa en torno a los 13°C. El periodo libre de heladas (según el régimen de Emberguer) abarca desde la última semana de abril hasta la última semana de octubre y la pluviometría anual es moderada-baja con veranos secos.

Geografía y Litología: El ámbito geográfico de la D.O.P “Arabako Mahastiak- Viñedos de Álava”, situado en el extremo sur del Territorio Histórico de Álava, en la Comunidad Autónoma del País Vasco, tiene una extensión reducida, constituida por una lengua de tierra de unos cuarenta kilómetros de longitud y unos ocho de anchura entre la Sierra de Toloño – Cantabria y

el río Ebro. Esta alineación montañosa, que tiene un papel capital en la orografía de este territorio, protege los viñedos de la D.O.P. “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” de las influencias cantábricas. Sus altas cotas, que superan en algunos puntos los 1.300 m, protegen a la comarca de los fríos y húmedos vientos del noroeste y la orientación al sur del viñedo asentado en sus faldas, de suaves rampas que enlazan con las terrazas del Ebro, hace que el aprovechamiento de las radiaciones por la cepa sea máximo y la maduración de la uva sea mucho mejor de lo que corresponde a estas latitudes.

El viñedo de esta comarca se asienta sobre sedimentos terciarios constituidos por calizas, margas y areniscas, mayoritariamente en un tipo de suelo llamado cambisol cálcico según la clasificación de la FAO. Se trata de un suelo pardo-amarillento, pobre, muy calizo, de pH básico, profundo, más o menos cascajoso, de consistencia medio ligera, mullido y muy sano. Este suelo pobre, de gran vocación vitícola, supone rendimientos medios moderados, entre cinco mil y seis mil kilos de uva por hectárea, dato que apunta hacia la calidad del fruto.

## 2. Factores humanos:

La especialización de los habitantes de este territorio en el cultivo del viñedo y en la elaboración del vino está íntimamente relacionada con las características climáticas y edafológicas de la región, favorables a esta producción. El vino fue en la comarca de Laguardia y sus aldeas (Villa y tierra de la Laguardia) una fuente de riqueza al menos desde la primera mitad del S. XIV. Los vinos de Laguardia y Labraza, pertenecientes entonces al Reino de Navarra, compiten con los castellanos en el mayor mercado urbano inmediato, el de Vitoria-Gasteiz, siendo incluso fuente de litigios y privilegios por el acceso de aquellos vinos a la capital alavesa, a las villas de Gipuzkoa y otros mercados del Norte. Esta historia de la labor humana ha ido configurando el paisaje actual de este territorio singular, adaptándose a sus condiciones ambientales. Prueba de ello es cómo la vid se ha adueñado y substituido a lo largo de los siglos el espacio que ocupaban los pretéritos bosques de encinas y robles en esta comarca. Pero también, a pequeña escala, la acción de los viticultores alaveses se manifiesta en el moldeo de la planta y la modificación de su entorno con operaciones como la poda, el laboreo, el abonado, sistema de conducción de la viña, etc. Son hijos de esta tradición dos métodos de elaboración de vinos tintos propios de este territorio, el método clásico que importó D. Manuel Quintano de Francia a finales del siglo XVIII, consistente en elaborar la vendimia estrujada y despallada, y el método tradicional de los cosecheros, que consiste en elaborar la vendimia entera. En ambos métodos, el mosto fermenta en contacto con los hollejos que cederán, entre otros constituyentes, la materia colorante y los taninos característicos de los vinos de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”

### b) Detalles del producto.

Los vinos de la D.O.P “Arabako Mahastiak/ Viñedos de Álava” van desde los rosados y tintos jóvenes hasta los tintos envejecidos. Destaca como máxima expresión de su tipicidad la

maceración carbónica, método tradicional de elaboración del vino tinto, y la gran predominancia de la variedad Tempranillo (aproximadamente un 90% del viñedo de Álava).

Se trata de vinos de graduación y pigmentación óptimas, al tiempo que presentan una acidez muy moderada, características que los distinguen en coloración, aromas y gusto. Los vinos jóvenes, presentan un sabor afrutado característico y en general, son vinos de cuerpo, aptos para envejecer, manteniéndose, muy estable su color y acidez.

En lo que concierne a los vinos blancos propios de esta zona vitivinícola, destacan por ser de moderado grado, suaves, equilibrados, frescos, con color característico muy pálido y aroma afrutado. Son elaborados predominantemente con la variedad Viura, perfectamente adaptada a los suelos arcillo-calizos y de buena exposición propios de la comarca, que les confiere las mencionadas características, y en menor medida con otras variedades propias como la Malvasía que produce un mosto aromático, agridulce, de sabor peculiar y color amarillo-verdoso, muy adecuado, en pequeño porcentaje, para los vinos blancos de la zona.

c) Descripción del nexo causal.

La gran predominancia de los suelos arcillo-calcareos, prácticamente inexistentes en las comarcas limítrofes, marcan el carácter de los vinos de la D.O.P “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava”. Este tipo de suelo tiene unas características sensiblemente homogéneas en todo el ámbito territorial de la D.O.P. y da lugar a unos vinos fragantes, abiertos de color y ligeros, muy adecuados para la mezcla (Tempranillo con otra variedad tinta o blanca) y frecuentemente elaborados según la técnica tradicional de la maceración carbónica. Todo ello, unido a las características climáticas particulares que confiere a este territorio la influencia de la Sierra de Toloño-Cantabria y la alta exposición solar del viñedo asentado en sus faldas, orientado hacia el sur, da lugar a unos vinos característicos de calidad especial, elaborados a partir de la uva de viñedos de limitada superficie y rendimiento.

## **10. Otras condiciones**

Disposiciones respecto al envasado y embotellado:

Los vinos amparados por la D.O.P solo podrán expedirse y circular en envases de vidrio de las capacidades autorizadas por la UE.

El embotellado de vinos amparados por la Denominación “Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava” deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, situadas en el interior de la zona de producción. El embotellado en origen está basado en la preservación de las características físico químicas y organolépticas del producto.

Disposiciones respecto al etiquetado:

Podrá emplearse en el etiquetado de vinos amparados por la D.O.P la referencia a la parcela catastral, polígono o corro siempre que ésta se corresponda íntegramente con la que figure en la declaración de vendimia de la uva con la que sean elaborados.

b) El consejo regulador aprobará un distintivo específico para singularizar en su etiquetado las bodegas que elaboren sus vinos íntegramente a partir de uvas de viñedos propios. Se entenderá como viñedo propio tanto al que esté a nombre de la Bodega por ser de su titularidad como el vinculado a la explotación (según el registro vitivinícola de la Diputación Foral de Álava).

De conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria sobre indicación en el etiquetado de unidades geográficas más amplias que las zonas abarcadas por una denominación, podrá figurar la indicación Euskadi/País Vasco en el etiquetado y presentación de los vinos protegidos

Las citadas indicaciones deberán figurar en unas dimensiones que tanto en altura como en longitud no superen la mitad del tamaño de los caracteres que figuren en la etiqueta con el nombre de la D.O.P "Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava".