

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación que debe registrarse

*Pla i Llevant*

b. Tipo de indicación geográfica:

*DOP Denominación de Origen Protegida*

### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1.- *Vino*

3.- *Vino de licor*

4.- *Vino espumoso*

5.- *Vino de aguja*

### 3. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

1.- *Vino*

#### **1.1 Vinos Blancos y Rosados**

##### **Breve descripción textual**

Los vinos blancos y rosados son limpios, transparentes y brillantes. Con aromas frescos y afrutados. En boca son frescos, francos y afrutados. Los blancos con barrica presentan aromas propios de la crianza. En boca son voluminosos, untuosos con estructura y persistentes.

Anhídrido sulfuroso: 240 si >5 grs/l glucosa y fructosa.

##### **Características analíticas generales**

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo</b> (en % vol):	*
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo</b> (en % vol):	10,5
<b>Acidez total mínima</b> en gramos por litro expresado en ácido tartárico	4,5
<b>Acidez volátil máxima</b> (en miliequivalentes por litro):	0,8
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso</b> (en miligramos por litro):	180

\* De aplicación Reglamento UE No 1308/2013 del Parlamento Europeo Y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

#### **1.2 Vinos Tintos**

##### **Breve descripción textual**

Los vinos tintos son limpios, vivos y brillantes, de capa media alta. Los jóvenes presentan aromas a fruta fresca, los envejecidos aromas a fruta madura enriquecido con el aporte de la barrica. En boca son elegantes, amables, carnosos, equilibrados, aterciopelados, con final cálido y persistente.

Anhídrido sulfuroso: 180 si >5 grs/l glucosa y fructosa.

##### **Características analíticas generales**

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo</b> (en % vol):	*
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo</b> (en % vol):	11
<b>Acidez total mínima</b> en gramos por litro expresado en ácido tartárico	4,5
<b>Acidez volátil máxima</b> (en miliequivalentes por litro):	0,8
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso</b> (en miligramos por litro):	140

\* De aplicación Reglamento UE No 1308/2013 del Parlamento Europeo Y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

## 2.- Vino de licor

### Breve descripción textual

Los vinos de licor presentan un color de amarillo pajizo con ribetes verdes a dorado. En tintos el color va de rojo intenso al púrpura. Son limpios y brillantes. En los blancos se aprecia aromas florales y a fruta en almíbar, con tonos sobre madurados. Los tintos tienen aromas a confituras, pasas y frutos secos. Tienen buena acidez, equilibrados y elegantes.

Anhidrido sulfuroso: 175 si >5 grs/l glucosa y fructosa

### Características analíticas generales

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo</b> (en % vol):	*
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo</b> (en % vol):	15
<b>Acidez total mínima</b> en gramos por litro expresado en ácido tartárico	4,5
<b>Acidez volátil máxima</b> (en miliequivalentes por litro):	1,5
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso</b> (en miligramos por litro):	130

\* De aplicación Reglamento UE No 1308/2013 del Parlamento Europeo Y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

## 3.- Vino espumoso

### Breve descripción textual

Los vinos espumosos jóvenes son prácticamente incoloros. Para los espumosos con crianza, el color es más intenso. En los espumosos rosados, el color está entre el piel de cebolla hasta un rosa violáceo. El vino presenta en todos los casos un aspecto brillante. La burbuja es diminuta, de liberación lenta y prolongada, formando cadenas largas. Los aromas recuerden a la crianza sobre las madres procedente de la autólisis de las lías. En la fase gustativa, el vino posee una acidez equilibrada, sin asperezas. El retrogusto es limpio y persistente.

### Características analíticas generales

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo</b> (en % vol):	*
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo</b> (en % vol):	15
<b>Acidez total mínima</b> en gramos por litro expresado en ácido tartárico	4,5
<b>Acidez volátil máxima</b> (en miliequivalentes por litro):	1,5
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso</b> (en miligramos por litro):	130

\* De aplicación Reglamento UE No 1308/2013 del Parlamento Europeo Y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

## 4.- Vino de aguja

### Breve descripción textual

Los vinos de aguja blancos tienen un color amarillo pajizo, con ribete ligeramente dorado. Los rosados tienen capa media, de color rosa-violáceo. Son vinos limpios y brillantes. La burbuja y columna de burbujas son finas. El olor es afrutado y con aromas de la segunda fermentación. En boca es fresco y afrutado, post gusto persistente.

### Características analíticas generales

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo</b> (en % vol):	*
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo</b> (en % vol):	10
<b>Acidez total mínima</b> en gramos por litro expresado en ácido tartárico	4,5
<b>Acidez volátil máxima</b> (en miliequivalentes por litro):	0,8
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso</b> (en miligramos por litro):	160

\* De aplicación Reglamento UE No 1308/2013 del Parlamento Europeo Y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

#### **4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**

##### **a. Prácticas enológicas esenciales**

**Tipo de práctica enológica:** Práctica enológica específica

**Descripción de la práctica:**

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso tenderán a obtener productos de máxima calidad.

Para la extracción del mosto o vino sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo.

No se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendientes a forzar la extracción de materia colorante.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

##### **b. Rendimientos máximos**

- **Rendimiento máximo** 11.000 kilogramos de uvas por hectárea.
- **Rendimiento máximo:** 77 hectolitros por hectárea

#### **5. ZONA DELIMITADA**

La zona de producción de la Denominación de Origen Pla i Llevant está constituida por los términos municipales siguientes, ubicados en la isla de Mallorca: Algaida, Ariany, Arta, Campos, Capdepera, Felanitx, Llucmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuiri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Santanyi, Sineu y Vilafranca de Bonany, y que el Consejo Regulador haya calificado como aptos para la producción de uva de las variedades que se indican.

#### **6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

- PENSAL BLANCO, MOLL
- MANTO NEGRO
- GORGOLLASA
- GIRÓ ROS
- FOGONEU
- CALLET

#### **7. DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO**

Los viñedos están caracterizados por la insularidad y la situación prácticamente a nivel del mar.

El viento *embat* aporta frescor, humedad y salinidad. Condiciona el tipo de viticultura, dejando el fruto expuesto al aire mediante podas en verde y aportando una cantidad importante de sales.

La alta insolación favorece la síntesis de compuestos fenólicos, aporta gran concentración de aromas y graduación alta, tintos con capa media-alta y blancos de tonalidad clara.

Los suelos calizos potencian la presencia de compuestos aromáticos.

Estos factores hacen que los vinos de Pla i Llevant presenten una acidez integrada aportando estructura y vigor y unas características organolépticas únicas.

## **8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES**

### **8.1 Envasado en la zona delimitada**

#### **Descripción de la condición:**

El embotellado se realizará en la zona de producción. Los envases al consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de control, que deberán ser colocadas en la propia bodega. Si se almacenan vinos procedentes de otras zonas geográficas, deberá comunicarse previamente y por escrito al órgano de control. Se autorizará el almacenamiento bajo estas condiciones: Vino en envases de capacidad < a 15 L. Envases etiquetados en el origen.

### **8.2 Disposiciones adicionales relativas al etiquetado**

#### **Descripción de la condición:**

En el etiquetado figurará obligatoriamente, el nombre y logotipo de la DO Pla i Llevant.

## **II. OTROS DATOS**

### **1.- DATOS DE CONTACTO**

#### **Autoridades de control competentes**

<b>Nombre</b>	Direcció General de Agricultura i Ramaderia Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca Govern de les Illes Balears
<b>Direcció</b>	C/ Reina Constança, 4 07006 Palma Illes Balears - España
<b>Teléfono</b>	+ 34 971 17 66 66
<b>Fax</b>	+ 34 971 17 68 70
<b>Correo electrónico</b>	iqa@caib.es

#### **Organismo de control**

<b>Nombre</b>	Consejo Regulador de la DOP Pla i Llevant
<b>Direcció</b>	C/ Dusay 3 07260 Porreres Illes Balears - España
<b>Teléfono</b>	+ 34 971 16 85 69
<b>Fax</b>	+ 34 971 16 85 69
<b>Correo electrónico</b>	correo@plaillevantmallorca.es

### **3. TÉRMINOS TRADICIONALES**

#### **a. Letra a)**

Denominación de origen (DO)
-----------------------------

#### **b. Letra b)**

Reserva
Gran reserva
Crianza

### **4. Zona NUTS**

ES532	Mallorca
ES53	Illes Balears
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

## 5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

- RIESLING
- SYRAH
- TEMPRANILLO
- VIOGNIER
- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- MACABEO
- MERLOT
- MONASTRELL
- MOSCATEL DE ALEJANDRIA
- MOSCATEL DE GRANO MENUDO
- PARELLADA
- PINOT NOIR

## 6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

### a. Pliego de condiciones

<b>Situación:</b>	Adjunto
<b>Nombre del expediente</b>	Pliego de condiciones de Pla i Llevant .pdf

### b. Decisión nacional de aprobación:

<b>Nombre del expediente</b>	Orden 22 enero 2015. Pdf
<b>Referencia jurídica:</b>	<i>Orden del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 22 de enero de 2015 por el que se aprueba el pliego de condiciones y el reglamento de la DO Pla i Llevant (BOIB Núm. 22 14 de febrero de 2015)</i> <i>Reglamento de Ejecución (UE) 2018/214 de la Comisión, de 13 de febrero de 2018, por el que se aprueba una modificación del pliego de condiciones de la DOP Pla i Llevant (DOUE de 14 de febrero de 2018)</i>

## 7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES VIGENTE

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pla\\_i\\_llevant-46239/](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pla_i_llevant-46239/)