DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre y tipo:

a. Denominación que se tiene que registrar:

"Mallorca"

b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. Categorías de productos vitivinícolas:

1. Vino

3. Descripción del (de los) vino(nos):

- **Vino blanco**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos son de color amarillo pálido a dorado, aromáticos, predominando los aromas frutales y/o florales; equilibrados, amplios y frescos.

Son vinos limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en gramos por litro de ácido acético):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Anhídrido sulfuroso total (mg/l) ≤ 200 mg/l para vinos con un contenido de azúcares (glucosa y fructosa) ≤ 5 g/l y ≤ 250 mg/l si el contenido de azúcares (glucosa y fructosa) es > 5g/l.

Para los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento superior a un año de duración: acidez volátil máxima de 0,86 g/l incrementada en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que supere los 11,0 grados.

- **Vino rosado**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos rosados son de color rosa pálido a rosa anaranjado, brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios.

Son vinos limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,0
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en gramos por litro de ácido acético):	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Anhídrido sulfuroso total (mg/l) ≤ 200 mg/l para vinos con un contenido de azúcares (glucosa y fructosa) ≤ 5 g/l y ≤ 250 mg/l si el contenido de azúcares (glucosa y fructosa) es > 5g/l.

Para los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento superior a un año de duración: acidez volátil máxima de 0,86 g/l incrementada en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que supere los 11,0 grados.

- **Vino tinto**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos tintos presentan una capa que varía entre baja y alta en función de la variedad y de la elaboración correspondiente ~~son de capa elevada~~, con aroma potente y ricos en taninos. La fase aromática se caracteriza por la presencia de frutas rojas. En boca son redondos y con cuerpo.

Son vinos limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en gramos por litro de ácido acético):	0,8

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Anhídrido sulfuroso total (mg/l) ≤ 150 mg/l para vinos con un contenido de azúcares (glucosa y fructosa) ≤ 5 g/l y ≤ 200 mg/l si el contenido de azúcares (glucosa y fructosa) es > 5g/l.

Para los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento superior a un año de duración: acidez volátil máxima de 0,86 g/l incrementada en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que supere los 11,0 grados.

4. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:
Práctica cultural.
Descripción de la práctica:
La densidad de plantación está limitada a un máximo de 5.500 cepas per hectárea.

Tipo de práctica enológica:
Restricción en la vinificación.
Descripción de la práctica:
La graduación alcohólica volumétrica mínima de la uva destinada a elaborar vino con indicación geográfica protegida Mallorca es de 10% vol. para las variedades blancas y del 10,5% vol. para las variedades tintas.

Tipo de práctica enológica:
Restricción en la vinificación.
Descripción de la práctica:
Se aplican las presiones adecuadas para la extracción del mosto y la separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
Para variedades blancas 11.000 kg de uva / ha
Para variedades tintas 10.000 kg de uva / ha

Rendimiento máximo:
Para variedades blancas 81,40 hL de vino / ha
Para variedades tintas 74,00 hL de vino / ha

5. Zona geográfica delimitada

El área de producción, elaboración y embotellado de los vinos amparados bajo la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" se extiende a toda la isla de Mallorca, ubicada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

6. Variedades de uva de vinificación

Tintas: CALLET, MANTO NEGRO, CABERNET SAUVIGNON, FOGONEU, MERLOT, MONASTRELL, SYRAH, TEMPRANILLO, PINOT NOIR, GORGOLLASA, ESCURSAC, GIRÓ NEGRE, ESPERÓ DE GALL.

Blancas: PRENSAL, CHARDONNAY, MACABEO, MALVASÍA AROMÁTICA, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, MOSCATEL DE GRANO MENUDO, PARELLADA, RIESLING, SAUVIGNON BLANC, GIRÓ ROS, VIOGNIER

7. Descripción de (de los) vinculo (s)

Las características químicas y organolépticas específicas del vino con indicación geográfica protegida Mallorca han sido imprimidas por el medio geográfico a lo largo de los años. El vínculo con la zona de producción ha dado lugar a un vino diferenciado y apreciado, lo que ha favorecido su reputación.

El vino con indicación geográfica protegida Mallorca goza de reputación como resultado de la importancia que ha tenido la producción y comercialización de vino de la isla a lo largo de la historia, que ha perdurado hasta la actualidad. Las características organolépticas diferenciadas del vino han permitido el reconocimiento de su calidad y por tanto le han aportado la reputación de la que goza.

La baja pluviometría del verano, la elevada insolación y las altas temperaturas provocan estrés hídrico, lo que da lugar a producciones de uva relativamente bajas, pero con un elevado potencial vínico. En concreto, destaca el elevado contenido en polifenoles y la graduación óptima, que dan lugar a un aroma frutado propio de las variedades con las que se elabora el vino de Mallorca.

La interacción del factor humano con las características del vino con indicación geográfica protegida Mallorca se pone de manifiesto tanto en las prácticas culturales como en la elaboración del vino aplicando técnicas de poda y conducción idóneas para mantener las producciones adecuadas. Se realiza la vendimia en el momento adecuado para obtener el grado alcohólico definido y las demás características químicas, que son las que determinan las características organolépticas diferenciales del vino de Mallorca.

8. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:
En la normativa nacional.
Tipo de condición complementaria:
Embotellado en origen.

Descripción de la condición:
El vino con Indicación Geográfica Protegida Mallorca únicamente se puede comercializar embotellado en origen con el objetivo de salvaguardar la calidad de la Indicación Geográfica Protegida, garantizar la trazabilidad y asegurar el control.

Marco jurídico:
En la normativa nacional.
Tipo de condición complementaria:
Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.
Descripción de la condición:
Todos los envases en cuyo etiquetado se utilice la mención “Mallorca” deben ir provistos de un número oficial de control, asignado por el organismo de control.

Enlace al pliego de condiciones
https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/vino_de_la_tierra_mallorca-675/