

DOCUMENT ÚNIC

1. Nom i tipus:

- a. Denominació que s'ha de registrar

Formentera

- b. Tipus d'indicació geogràfica:

IGP - Indicació Geogràfica Protegida

2. Categories de productes vitivinícoles:

1. Vi

3. Descripció del (dels) vi(ns):

- Vi blanc

BREU DESCRIPCIÓ TEXTUAL

Els vins disposats per al consum són brillants, amb aromes franques i netes en què s'aprecien les característiques pròpies de la matèria primera de la qual procedeixen, en boca són saborosos, equilibrats i amb cos.

No presenten sensacions d'oxidació en cap dels seus caràcters, excepte les derivades d'un envelliment correcte. Els vins sotmesos a envelliment presenten les característiques aromàtiques i gustatives pròpies de l'envelliment.

Característiques analítiques generals	
Grau alcohòlic volumètric total màxim (en % vol.):	
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim (en % vol.):	11,5
Acidesa total mínima:	4,5 en grams per litre expressat en àcid tartàric
Acidesa volàtil màxima (en mil·liequivalents per litre):	13,33
Contingut màxim total d'anhídrid sulfurós (en mil·ligrams per litre):	

Anhídrid sulfurós total (mg/l) $\leq$ 200 mg/l per a vins amb un contingut de sucres (glucosa i fructosa) $\leq$ 5 g/l i $\leq$ 250 mg/l si el contingut de sucres (glucosa i fructosa) es $>$ 5g/l.

Per als vins sotmesos a un procés d'envelliment superior a un any de durada: acidesa volàtil màxima 14,33 mEq/l incrementada 1mEq/l per cada grau alcohòlic que superi l'11,0% vol.

- Vi rosat

BREU DESCRIPCIÓ TEXTUAL

Els vins disposats per al consum són brillants, amb aromes franques i netes en què s'aprecien les característiques pròpies de la matèria primera de la qual procedeixen, en boca són saborosos, equilibrats i amb cos.

No presenten sensacions d'oxidació en cap dels seus caràcters, excepte les derivades d'un envelliment correcte. Els vins sotmesos a envelliment presenten les característiques aromàtiques i gustatives pròpies de l'envelliment.

Característiques analítiques generals	
Grau alcohòlic volumètric total màxim (en % vol.):	
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim (en % vol.):	12
Acidesa total mínima:	4,5 en grams per litre expressat en àcid tartàric
Acidesa volàtil màxima (en miliequivalents per litre):	13,33
Contingut màxim total d'anhídrid sulfurós (en mil·ligrams per litre):	

Anhídrid sulfurós total (mg/l) $\leq$ 200 mg/l per a vins amb un contingut de sucres (glucosa i fructosa) $\leq$ 5 g/l i $\leq$ 250 mg/l si el contingut de sucres (glucosa i fructosa) es $>$ 5g/l.

Per als vins sotmesos a un procés d'envelliment superior a un any de durada: acidesa volàtil màxima 14,33 mEq/l incrementada 1mEq/l per cada grau alcohòlic que superi l'11,0% vol.

- Vi negre

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Els vins disposats per al consum són brillants, amb aromes franques i netes en què s'aprecien les característiques pròpies de la matèria primera de la qual procedeixen, en boca són saborosos, equilibrats i amb cos.

No presenten sensacions d'oxidació en cap dels seus caràcters, excepte les derivades d'un envelliment correcte. Els vins sotmesos a envelliment presenten les característiques aromàtiques i gustatives pròpies de l'envelliment.

Característiques analítiques generals	
Grau alcohòlic volumètric total màxim (en % vol.):	
Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim (en % vol.):	12,5
Acidesa total mínima:	4,5 en grams per litre expressat en àcid tartàric
Acidesa volàtil màxima (en miliequivalents per litre):	13,33

Contingut màxim total d'anhídrid sulfurós (en mil·ligrams per litre):	
---	--

Anhídrid sulfurós total (mg/l) $\leq$ 150 mg/l per a vins amb un contingut de sucres (glucosa i fructosa) $\leq$ 5 g/l i $\leq$ 200 mg/l si el contingut de sucres (glucosa i fructosa) es $>$ 5g/l.

Per a vins sotmesos a un procés d'envelliment superior a un any de durada: acidesa volàtil màxima 14,33 mEq/l incrementada 1 mEq/l per cada grau alcohòlic que superi l'11,0% vol.

4. Pràctiques vitivinícoles

a. Pràctiques enològiques essencials

Tipus de pràctica enològica:

Pràctica cultural.

Descripció de la pràctica:

La densitat de plantació està limitada a un màxim de 5.000 ceps per hectàrea.

Tipus de pràctica enològica:

Restricció pertinent en la vinificació.

Descripció de la pràctica:

S'apliquen les pressions adequades per a l'extracció del most i la separació de la brisa, de forma que el rendiment no sigui superior a ~~65~~ 70 litres de vi per cada 100 kg de verema.

b. Rendiments màxims

Rendiment màxim:

8.500 kilograms de raïm per hectàrea.

Rendiment màxim:

~~55,25~~ 59,5 hectolitres por hectàrea.

5. Zona geogràfica delimitada

L'àrea de producció, elaboració i embotellat de los vins emparats sota la Indicació Geogràfica Protegida "Formentera" s'estén a tota l'illa de Formentera, ubicada en la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

6. Principals varietats de raïm de vinificació

MONASTRELL

MOLL O PRENSAL BLANC

7. Descripció del (dels) vinacle (s)

L'especificitat de la zona de producció es reflecteix en les característiques organolèptiques i químiques dels vins, que li confereixen la seva reputació.

L'elevada insolació, altes temperatures i escassetat d'aigua donen lloc a una baixa producció, la qual cosa aporta un contingut important en polifenols i sucres, donant vins de color intens i riquesa alcohòlica.

Els sòls de Formentera, calcaris i arenosos, donen lloc a vins molt brillants i francs amb aromes netes pròpies de les varietats de raïm.

El factor humà és clau per a obtenir vins d'aquestes característiques, especialment en l'elecció del moment òptim de verema i el baix rendiment de vinificació.

8. Condicions complementàries essencials

Marc jurídic:

En la normativa nacional.

Tipus de condició complementària:

Envasat en la zona delimitada.

Descripció de la condició:

El Vi de la Terra Formentera únicament es pot comercialitzar embotellat en origen amb l'objectiu de salvaguardar la qualitat de la Indicació Geogràfica Protegida, garantir la traçabilitat i assegurar-ne el control.

Marc jurídic:

En la normativa nacional.

Tipus de condició complementària:

Disposicions addicionals relatives a l'etiquetatge.

Descripció de la condició:

Tots els envasos en els quals en l'etiquetatge s'utilitzi la Indicació Geogràfica Protegida "Formentera" duran un número de control atribuït per l'organisme de control.

Enllaç al plec de condicions

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/vi_de_la_terra_formentera-690/