

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Nombre y tipo:

a. Denominación que debe registrarse  
Formentera

b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

### 2. Categorías de productos vitivinícolas:

1. Vino

### 3. Descripción del (de los) vino(s):

#### - Vino blanco

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo son brillantes, con aromas francos y limpios en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, en boca son sabrosos, equilibrados y con cuerpo.

No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de los vinos sometidos a envejecimiento presentan las características aromáticas y gustativas propias del envejecimiento.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Anhídrido sulfuroso total (mg/l)  $\leq$  200 mg/l para vinos con un contenido de azúcares (glucosa y fructosa)  $\leq$  5 g/l y  $\leq$  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 14,33 mEq/l incrementada 1mEq/l por cada grado alcohólico que supere 11,0% vol.

## - Vino rosado

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo son brillantes, con aromas francos y limpios en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, en boca son sabrosos, equilibrados y con cuerpo.

No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de los vinos sometidos a envejecimiento presentan las características aromáticas y gustativas propias del envejecimiento.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Anhídrido sulfuroso total (mg/l)  $\leq$  200 mg/l para vinos con un contenido de azúcares (glucosa y fructosa)  $\leq$  5 g/l y  $\leq$  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 14,33 mEq/l incrementada 1mEq/l por cada grado alcohólico que supere 11,0% vol.

## - Vino tinto

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo son brillantes, con aromas francos y limpios en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, en boca son sabrosos, equilibrados y con cuerpo.

No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de los vinos sometidos a envejecimiento presentan las características aromáticas y gustativas propias del envejecimiento.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Anhídrido sulfuroso total (mg/l)  $\leq$  150 mg/l para vinos con un contenido de azúcares (glucosa y fructosa)  $\leq$  5 g/l y  $\leq$  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 14,33 mEq/l incrementada 1mEq/l por cada grado alcohólico que supere 11,0% vol.

#### 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 5.000 cepas por hectárea.

Tipo de práctica enológica:

Restricción pertinente en la vinificación.

Descripción de la práctica:

Se aplican las presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a ~~65~~ 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

##### b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

8.500 kilogramos de uvas por hectárea.

Rendimiento máximo:

~~55,25~~ 59,5 hectolitros por hectárea.

## **5. Zona geográfica delimitada**

El área de producción, elaboración y embotellado de los vinos amparados bajo la Indicación Geográfica Protegida "Formentera" se extiende a toda la isla de Formentera, ubicada en la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

## **6. Principales variedades de uva de vinificación**

MONASTRELL

MOLL O PRENSAL BLANC

## **7. Descripción del (de los) vínculo (s)**

La especificidad de la zona de producción se refleja en las características organolépticas y químicas de los vinos, que le confieren su reputación.

La elevada insolación, altas temperaturas y escasez de agua dan lugar a una baja producción, lo que aporta un contenido importante en polifenoles y azúcares, dando vinos de color intenso y riqueza alcohólica.

Los suelos de Formentera, calizos y arenosos, dan lugar a vinos muy brillantes y francos con aromas limpios propios de las variedades de uva.

El factor humano es clave para obtener vinos de estas características, especialmente en la elección del momento óptimo de vendimia y el bajo rendimiento de vinificación.

## **8. Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

En la normativa nacional.

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada.

Descripción de la condición:

El Vino de la Tierra Formentera únicamente puede comercializarse 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 Indicación Geográfica Protegida "Formentera" irán provistos con un número de control atribuido por el organismo de control.

### **Enlace al pliego de condiciones**

[https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/vi\\_de\\_la\\_terra\\_formentera-690/](https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/vi_de_la_terra_formentera-690/)