

SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACION

DOCUMENTO UNICO

1. **NOMBRE**

Denominación(es) que debe(n) registrarse

Arabako Txakolina

Txakoli de Álava

Chacolí de Álava

2. **TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

DOP – Denominación de Origen Protegida

3. **TERCER PAÍS AL QUE PERTENECE LA ZONA GEOGRÁFICA**

No procede

4. **CLASIFICACIÓN DEL VINO – CÓDIGO NOMENCLATURA COMBINADA**

22042138 – 22042178

5. **CATEGORIAS DE PRODUCTOS VITICOLAS**

Vino (categoría 1)

6. **DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**

Txakolis blanco

**Breve descripción textual**

Aspecto amarillo pálido, verdoso a amarillo pajizo, limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

Intensidad de aroma media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricos) y débiles notas florales y herbáceas.

Fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

<b>Características analíticas txakoli blanco</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</b>	<15
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</b>	>9,5
<b>Acidez total mínima (tartárico):</b>	>3,5g/l>46,6meq/l;
<b>Acidez volátil máxima</b>	<0,8 g/l , exceptuando el caso de vinos blancos dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro).
<b>Azúcares totales</b>	<4g/l o < 9g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. Se exceptúan los vinos blancos semisecos, semidulces y dulces. La obtención de esos vinos podrá efectuarse bien mediante la paralización de la fermentación, antes de su conclusión o bien partiendo de vinos secos mediante su edulcoración en las condiciones previstas en el Anexo I Parte D del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.
<b>SO2 total.</b>	<180mg/l en vinos con menos de 5 gramos/litro de azúcares. <240mg/l en vinos con 5 o más gramos/litro de azúcar.

Txakoli rosado

<b>Breve descripción textual</b>
<p>Aspecto visual: rosa pálido teja a salmón. Limpio y brillante, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.</p> <p>Aromas: Intensidad de aroma media con predominio de notas frutales (manzana verde, frutas tropicales y cítricas), frutas rojas (frutas silvestres y cereza) y débiles notas florales y herbáceas.</p> <p>Sabor: Fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los</p>

aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

<b>Características analíticas txakoli rosado</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</b>	<15
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</b>	>9,5
<b>Acidez total (tartárico):</b>	>3,5g/l>46,6meq/l;
<b>Acidez volátil:</b>	<0,8g/l, exceptuando el caso de vinos blancos dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro).
<b>Azúcares totales</b>	<4g/l o < 9g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. Se exceptúan los vinos blancos semisecos, semidulces y dulces. La obtención de esos vinos podrá efectuarse bien mediante la paralización de la fermentación, antes de su conclusión o bien partiendo de vinos secos mediante su edulcoración en las condiciones previstas en el Anexo I Parte D del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.
<b>SO2 total</b>	<180mg/l en vinos con menos de 5 gramos/litro de azúcares. <240mg/l en vinos con 5 o más gramos/litro de azúcar.

Txakoli tinto

**Breve descripción textual**

Aspecto visual: color cereza picota negra con intensos reflejos violáceos y amarotados, pudiendo aparecer una ligera presencia de carbónico natural.

Aroma: intensidad de aroma y fructuosidad con predominio de recuerdos a huerta (pimiento verde y pequeños frutos del bosque) y débiles notas florales y herbáceas.

Sabor: fresca entrada en boca, ligeramente ácido en su paso por la misma, con ligero picor en la punta de la lengua. En retroolfacción dominan los aromas afrutados. El final de boca es medianamente persistente, pudiendo aparecer un ligerísimo regusto amargo.

<b>Características analíticas txakoli tinto</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</b>	<15
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</b>	>9,5
<b>Acidez total (tartárico):</b>	>3,5g/l>46,6meq/l;
<b>Acidez volátil:</b>	<0,8g/l, exceptuando el caso de vinos blancos dulces y semidulces, para los que se fija un límite de 1,08 g/l (18 miliequivalentes por litro).
<b>Azúcares totales</b>	<4g/l o < 9g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. Se exceptúan los vinos blancos semisecos, semidulces y dulces. La obtención de esos vinos podrá efectuarse bien mediante la paralización de la fermentación, antes de su conclusión o bien partiendo de vinos secos mediante su edulcoración en las condiciones previstas en el Anexo I Parte D del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.
<b>SO2 total</b>	<140mg/l en vinos con menos de 5 gramos/litro de azúcares. <180mg/l en vinos con 5 o más gramos/litro de azúcar.

**Txakoli blanco “Berezia”**

***Breve descripción textual***

Aspecto Visual: Pueden aparecer tonos más dorados en el color derivados de la mayor maduración de la uva o la propia crianza en distintos recipientes.

Aroma: Clara percepción de aromas primarios descritos en el tipo blanco joven, ensamblados con diferentes aromas terciarios derivados de las diferentes crianzas utilizadas en la denominación: especiados o balsámicos o frutos secos o ahumados o bollería o panadería o lácteos o tostados o minerales.

Sabor: Ligeramente ácidos, bien integrados con los terciarios de la crianza.

<b><i>Características analíticas generales</i></b>	
<b><i>Grado alcohólico adquirido (mínima):</i></b>	11,5%vol.
<b><i>Graduación alcohólica total (mínima):</i></b>	11,5%Vol.
<b><i>Acidez tota tartárico (mínimo)</i></b>	6,0g/l
<b><i>Acidez volátil real acético (máximo):</i></b>	0,8 g/l
<b><i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i></b>	180

**Txakoli rosado “Berezia”**

***Breve descripción textual***

Aspecto Visual: Pueden aparecer ribetes salmón con la edad.

Aroma: Aromas primarios descritos en los vinos jóvenes, ensamblados con los aromas terciarios de la crianza (especiados o balsámicos o frutos secos, ahumados, bollería, panadería, lácteos, tostados o minerales).

Sabor: Ligeramente ácidos, bien integrados con los terciarios de la crianza.

<b><i>Características analíticas generales</i></b>	
<b><i>Grado alcohólico adquirido (mínima):</i></b>	11,5%vol.
<b><i>Graduación alcohólica total (mínima):</i></b>	11,5%Vol.
<b><i>Acidez tota tartárico (mínimo)</i></b>	5,0g/l
<b><i>Acidez volátil real acético (máximo):</i></b>	0,8 g/l
<b><i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i></b>	180

## Txakoli tinto “Berezia”

**Breve descripción textual**

Aspecto Visual: Granate, cereza pudiendo aparecer ribetes teja con la edad.  
Aroma: Armonía entre aromas primarios descritos en el txakoli joven, y terciarios de la crianza (especiados, balsámicos, frutos secos, ahumados, bollería, panadería, lácteos, tostados o minerales).  
Sabor: Taninos sabrosos y estructura moderada.

<b>Características analíticas generales</b>	
<b>Grado alcohólico adquirido (mínima):</b>	11,5%vol.
<b>Graduación alcohólica total (mínima):</b>	11,5%Vol.
<b>Acidez tota tartárico (mínimo)</b>	4,0g/l
<b>Acidez volátil real acético (máximo):</b>	0,8 g/l
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</b>	140

**7. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS****7.1. Prácticas enológicas específicas**

<b>Tipo de práctica enológica</b>	<b>Práctica enológica específica</b>
<b>Descripción de la práctica</b>	<p><i>En la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, solo se utilizarán uvas de variedades recomendadas con un mínimo del 85% de una de dichas variedades.</i></p> <p><i>La elaboración de vinos de la DOP se efectuará íntegramente con uvas procedentes viñedos registrados en la misma.</i></p> <p><i>Los rosados se elaborarán con un mínimo del <del>50%</del> 30% de la variedad tinta.</i></p> <p><del>Los txakolis comercializados con la indicación «Fermentado en Barrica» deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas de roble con una capacidad máxima de 350 litros.</del></p> <p>Los txakolis comercializados con la indicación «Berezia» deberán de haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en recipientes de maderas nobles o en depósitos de cerámica y/o cemento.</p> <p>El Consejo Regulador tendrá un registro de recipientes de maderas nobles y depósitos que podrán utilizarse en su elaboración.</p>

<b>Tipo de práctica enológica</b>	Práctica cultural
<b>Descripción de la práctica</b>	
<p>El Consejo Regulador fomentara la plantación de variedades recomendadas.</p> <p>En periodos de excesiva falta de lluvias, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo.</p> <p>Las variedades autorizadas Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttipia (Petit Manseng), Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot noir y Cabernet franc tendrán limitada su superficie en su conjunto, el 20% de la superficie de viñedo procesado por cada bodega inscrita, para la elaboración de vino amparado.</p>	

## 7.2. Rendimientos máximos

<b>Rendimiento máximo:</b>
13.000 kilogramos de uvas por hectáreas. Al final del proceso de elaboración de los vinos el rendimiento no será superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva.

## 8. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

<b>Variedades recomendadas o principales</b>
HONDARRABI ZURI
HONDARRABI BELTZA
PETIT COURBU (HONDARRABI ZURI ZERRATIA)

<b>Variedades autorizadas</b>
GROS MANSENG - Izkiriota
PETIT MANSENG – Izkiriota ttipia
SAUVINGNON BLANC
RIESLING
CHARDONNAY
PINOT NOIR
CABERNET FRANC

## 9. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de la DOP está constituida por los terrenos municipales de Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio y Okondo que el Consejo Regulador y la administración correspondiente consideren aptos para la producción de uva de las variedades del apartado 6 del Pliego, con la calidad necesaria para producir vinos de la DOP, y que así se registren.

## 10. DESCRIPCION DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

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

La D.O.P. protege el txakoli que se elabora en los municipios de Artzeniega, Ayala, Llodio, Amurrio y Okondo del Valle de Ayala.  
Dicha comarca se sitúa en la zona septentrional de Álava, a cuyo clima atlántico se adaptan perfectamente las variedades de vid autóctonas seleccionadas como la “Hondarribi Zuri” y la “Hondarribi Beltza”. Un suficiente tiempo de insolación y la precipitación media anual (899 litros), con una luminosidad media en el proceso vegetativo (abril-octubre) de 12,11 horas, una media de 170 días de viento sur y con una temperatura media máxima que es de 18,7°; y temperatura media mínima de 7,5°. Este microclima hace que la uva se recolecte con una graduación entorno al 12°.

## 11. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

### 11.1 – REQUISITOS ESPECIALES

Los vinos amparados por la Denominación se deben **embotellar** **envasar** y etiquetar exclusivamente, en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador. Se justifica en que el Consejo tiene establecido el procedimiento de control de su cantidad y su calidad desde la producción hasta la comercialización.

El **embotellado** **envasado** fuera de la zona de producción incluye el transporte y otras operaciones como filtración, clarificación, tratamiento en frío que pueden modificar las características del vino.

La protección del nombre de la Denominación se extiende a sus diferentes combinaciones, y a los nombres de las comarcas, localidades o lugares de la zona de producción, elaboración, ligados a las grafías «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina».  
Las etiquetas y contraetiquetas numeradas se autorizan por el Consejo antes de su utilización.



## **11.2 -TERMINOS TRADICIONALES**

Denominación de Origen (DO)

Chacolí- Txakolina – Txacoli

### **ANEXOS**

- Pliego de condiciones (Pliego Arabako Tx 20241219).
- Pliego de condiciones consolidado (Pliego Arabako Tx 20241219 consolidado).
- Prueba jurídica de la tramitación y aprobación por la Autoridad Competente (Resolución de 10 de enero de 2025 de la Directora de Calidad y Promoción Alimentaria, por la que se emite decisión favorable a la solicitud presentada por el consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida “ARABAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE ÁLAVA/CHACOLI DE ÁLAVA” para la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “ARABAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE ÁLAVA/CHACOLI DE ÁLAVA”)
- Enlaces al pliego de condiciones

[https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop\\_txakoli\\_araba/es\\_dapa/index.shtml](https://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop_txakoli_araba/es_dapa/index.shtml)