

纳瓦拉技术规范

一、地理标志名称

中文名称：纳瓦拉

原文名称：Navarra

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：纳瓦拉原产地名称监管委员会

地址：s/n Rua Romana, 31390 Olite (Navarra), España

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1986年6月13日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

葡萄酒，利口葡萄酒。

（一）品种

美乐（Merlot），丹魄（Tempranillo），歌海娜（Garnacha Tinta），赤霞珠（Cabernet Sauvignon），格拉西亚诺（Graciano），马苏埃罗（Mazuelo），西拉（Syrah），黑皮诺（Pinot Noir），霞多丽（Chardonnay），维尤拉（Viura），小白玫瑰（麝香）（Moscatel de Grano Menudo），玛尔维萨（Malvasía），长相思（Sauvignon Blanc）和白歌海娜（Garnacha blanca）。

（二）酒精含量

1. 红葡萄酒： $\geq 11.5\%$ vol。
2. 桃红葡萄酒： $\geq 11\%$ vol。
3. 白葡萄酒： $\geq 10.5\%$ vol。
4. 麝香利口葡萄酒：15~18% vol；其最低总酒精度与实际酒精度之差应不低于4% vol。

（三）产品外观

白葡萄酒，桃红葡萄酒和红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

西班牙：Ribera低地区（Ribera Baja）：Ablitas, Arguedas, Barillas, Cascante, Castejón, Cintruénigo, Corella, Fitero, Monteagudo, Murchante, Tudela和Tulebras Valtierra;

Ribera高地区（Ribera Alta）：Artajona, Beire, Berbinzana, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Fakes, Funes, Larraga, Lerin, Muddy, Marcilla, Mérida, Miracle, Miranda de Arga, the Cuende, Murillo, Murillo el Fruto, Olite, Peralta, Pitillas, Sansoáin, Santacara, Sesma, Tafalla和Villafranca;

Estella地区：Aberin, Allo, Arellano, Armañanzas, Arróniz, Ayegui, Barbarin, Dicastillo, Desojo, El Busto, Espronceda, Estella, Igúzquiza, Lazagurría, Los Arcos, Luquin, Mendaza, Morentin, Murieta, Oteiza de la Solana, Sansol Torralba del Río Torres del Río, Yerri山谷, Villamayor, Villatuerta Monjardín和多边形地籍 Piedramillera 3号、30号、31号和32号。

Valdizarbe地区：Goodbye, Añorbe, Artazu, Barasoain, Biurrun

Cirauqui, Enériz, Garinoain, Guirguillano, Legarda, Leoz, Mañeru, Mendigorria, Muruzabal, Obanos, Oloriz, Orisoain, Pueyo, Puente la Reina, Tiebas – Muruarte Reta, Tirapu, Úcar, Unzué, Uterga, 像Etxzuri镇和Cizur市多边形地籍13号。

还有集成生产领域，同时仍然存在各乡镇的葡萄园，Allín, Azuelo, Guesálaz, Lapoblación, Metauten, Mirafuentes, Mues, Nazar, Oco和Sorlada, Estella, Lónguida, Yesa, 海拔较低山区, Vidaurreta和Zabala一带的分区。

七、与地理区域的联系

（一）葡萄酒

在西班牙法定的原产地名称保护下,纳瓦拉因地理与气候的多样化加上其过去的历史,允许了多样不同葡萄品种的共存,伊比利半岛品种(Garnacha、Tempranillo、Muscat)和欧洲大陆品种(Chardonnay、Cabernet Sauvignon、Merlot),两者完全适应于当地地理条件,以致于葡萄园种植专家和酿酒师不仅拥有丰富广泛的专业知识,而且同时能够酿造出具有不同性格的葡萄酒。

在海拔较低的山区基于地区的气候限制和用水条件,我们有的大多是平均酒精含量和酸度从中等至高等的桃红葡萄酒和葡萄酒。它们具有艳丽玫瑰的颜色,非常圆润的果味,并提供品尝“美食”的感觉。葡萄酒则属中等浓烈,带有柔和的水果味,不适合陈酿,适合酿成年轻的酒饮用。

Valdizarbe 由于受到大西洋的影响,生产中档,中高酒精含量以及中高酸度的白葡萄酒,桃红葡萄酒和葡萄酒。白葡萄酒

和桃红葡萄酒非常芳香和新鲜。红葡萄酒则是又强烈又平衡，适合在橡木桶中适度陈酿老化和中期的消费。

在Estella地带特别受大西洋气候影响，生产中档，中高和高酸度的白葡萄酒，桃红葡萄酒和红葡萄酒，尤其是陈酿老酒。葡萄酒非常芳香，有明显的矿物性质和现存新鲜，均衡的口感，适合于中期和长期的消费。

在Ribera高地区，比其他区具有较高的平均气温，较低的降雨量和较早开始新的收成，生产中高酒精含量和平均酸度的葡萄酒。粉红色的颜色浓艳带水果味。红葡萄酒同时适用于快速消费和贮存。一般情况下，它们在橡木桶里陈酿效果非常好，始终表现出良好强烈的口感和整体的和谐，并扩展出它们的高持久性。

在Ribera低地区，更显全面高温、更低的降雨量，更好助于酒精含量较高、酸度比其他低点和具有醇厚酒体之陈年佳酿。白葡萄酒适合快速消费，红葡萄酒厚又强，具有良好陈酿的资质。正是从这地区发展传统蒸馏酒起源的，主要特征在于葡萄甜度和酸度之间平衡的香醇。

（二）利口葡萄酒

从远古时代利口葡萄酒就已经在西班牙法定的原产地名称保护地区发展，主要源自小白玫瑰（Moscatelde Grano Menudo）品种和纳瓦拉本土品种完全适应了较干旱的地区。

更高的密度和风味结构是产区种植领域的特殊气候条件所致，主要特点是非常干旱的气候，在葡萄生长季节气温高，降雨量低，甚至缺水之故。

产区种植领域的特殊气候条件主要特点是非常干旱的气候，

在葡萄生长季节气温高，降雨量低，永久水短缺的情况确定了利口葡萄酒，拥有更高密度结构形成的味道、香气和显著的高含糖量。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。