

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 31/2022

Fecha de concesión del registro:

07/06/2022

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN)

Número de Registro:

Resolución 31/2022

Dirección:

Sarmiento 199, 6º piso, Ciudad de Mendoza.

Teléfono:

54 261 4380394 / 4544255

E-mail:

asolmen@asolmen.com.ar

3. PROCURADOR **(X) No se aplica**

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

El área definida para el uso de la IG se encuentra comprendida en la Provincia de Mendoza, en los departamentos de Lavalle, Las Heras, Luján de Cuyo, Maipú, Guaymallén, San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa y La Paz, San Rafael y General Alvear.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: **(X)Producto** **()Servicio**

Nombre:

Aceite de Oliva Virgen Extra

Especificaciones y características:

El Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza se caracteriza por:

- Alto contenido de ácido oleico otorgado por la latitud de cultivo y el clima mediterráneo, poseer un mínimo de 20% y un máximo de 50% de variedad Arauco y variedades complementarias como Frantoio, Arbequina, Farga, Coratina, Picual y Corneiki; todas ellas presentes en la zona delimitada.
- De alto contenido de ácido oleico otorgado por la latitud de cultivo y el clima mediterráneo.
- Frutado intenso, con atributos positivos amargo y picante de intensidad media-alta.
- Con cuerpo, pesado y grueso a la boca.

Relación con área geográfica:

Las siguientes condiciones ambientales son los factores determinantes de las cualidades de este aceite de oliva: suelos fértiles, riego con agua de deshielo, y la amplitud térmica, que es muy superior en los climas mediterráneos como Mendoza, respecto de los climas oceánicos. Además, la variedad Arauco se encuentra presente en pocos lugares del mundo, encontró en Mendoza las condiciones ideales para lograr su desarrollo.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☒ Propio solicitante ☐ Tercera parte

Nombre o razón social: Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN)

Número de Registro: Resolución 31/2022

Dirección: Sarmiento 199, 6º piso, Ciudad de Mendoza.

Teléfono: 54 261 4380394 / 4544255

E-mail: asolmen@asolmen.com.ar

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Alcauciles / Alcachofas Platenses"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 31/2016

Fecha de concesión del registro:

21/04/2016

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Comité promotor de la IG Alcauciles / Alcachofas
Platenses

Número de Registro:

Resolución 31/2016

Dirección:

Calle 658 entre 7 y 122, campo El Recodo, La Plata, Buenos Aires.

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR **(X) No se aplica**

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: ☒ **Producto** ☐ **Servicio**

Nombre:

Especificaciones y características:

Relación con área geográfica:

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: **(X) Propio solicitante** **() Tercera parte**

Nombre o razón social: Comité promotor de la IG Alcauciles / Alcachofas
Platenses

Número de Registro: Resolución 31/2016

Dirección: Calle 658 entre 7 y 122, campo El Recodo, La Plata, Buenos Aires.

Teléfono: 0222 7447798

E-mail: govvar@gmail.com

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Denominación de Origen (DO) "Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 49/2025

Fecha de concesión del registro:

09/04/2025

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación Civil Consejo de la Denominación (DO) de
Origen Cereza del Valle de los Antiguos - Patagonia

Número de Registro:

Resolución 49/2025

Dirección:

Perito Moreno 16, departamento Lago Buenos Aires, provincia de Santa Cruz.

Teléfono: 54-2963-491294

E-mail: martino.liliana@inta.gob.ar; acaminiti@smandes.com.ar

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Costa sur del Lago Buenos Aires, que incluye al valle de Los Antiguos y zonas aledañas muy cercanas. Se encuentra ubicada a los 205 m.s.n.m., en el noroeste de la provincia de Santa Cruz y al este del río Jeinimeni, límite natural con la República de Chile. El valle está comprendido entre los 71° 40' y 71° 35' Long. Oeste y entre los 46° 31' y 46° 37' Lat. Sur, mientras que al área de cultivo aledaña se ubica en los 71° 23' LO y 46° 36' LS.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X)Producto ()Servicio

Nombre: Cereza

Especificaciones y características:

La tipicidad de la Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia quedó definida por:

- Dulzor (relacionado con el contenido de sólidos solubles o azúcares): mayor a 18° Brix,
- Firmeza (que se asocia a la crocancia detectada),
- Intensidad del sabor y acidez: relación SST/AT mayor a 18.8,
- Color de la piel: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro) de la tabla CTifl,
- Apariencia: la fruta puede ser redondeada, arriñonada o acorazonada, y los pedicelos deben ser frescos, verdes y resistentes a separarse del fruto.

Relación con área geográfica:

Los factores geográficos que determinan características especiales y diferenciadas para la Cereza de Los Antiguos son:

- Alta luminosidad y baja humedad relativa, dichas condiciones favorecen la acumulación de materia seca.
- Gran amplitud térmica, lo cual tiene impacto en la acumulación de azúcares en frutos.
- El clima influye en la velocidad de síntesis de los distintos constituyentes del fruto durante su desarrollo y, por ende, en su composición a la madurez. Con respecto a la mayor acumulación de materia seca y de azúcares, la calidad específica es afectada también por el período de formación del fruto. Suelos: son asociaciones entre haploxeroles énticos de diferente textura, torrifluventes y torriortentes, pobres en materia orgánica y nitrógeno, muy ricos en fósforo y con pH neutro a ligeramente alcalino. Clima: templado semiárido, alta radiación solar, baja humedad relativa, precipitaciones rondan los 190 mm anuales (el cerezo requiere más de 600 mm/año).

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☒ Propio solicitante ☐ Tercera parte

Nombre o razón social:

Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen (DO) Cereza del Valle de los Antiguos - Patagonia

Número de Registro:

Resolución 49/2025

Dirección:

Perito Moreno 16, departamento Lago Buenos Aires, provincia de Santa Cruz.

Teléfono:

54-2963-491294

E-mail:

martino.liliana@inta.gob.ar; acaminiti@smandes.com.ar

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Denominación de Origen (DO) "Chivito criollo del Norte Neuquino"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de
origen:

Resolución N° 950/2010

Fecha de concesión del registro:

17/12/2010

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Chivito Criollo del Norte Neuquino.

Número de Registro:

Resolución N° 950/2010

Dirección: Mitre Nº 36, Chos Malal, Neuquén.

Teléfono: 54 02948 422 456

E-mail: bosetti.alejandro@inta.gob.ar

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

**Delimitación del área
geográfica:**

La zona correspondiente a la DO "Chivito Criollo del Norte Neuquino" se ubica al Norte de la provincia de Neuquén (Patagonia, Argentina) y comprende la totalidad de los departamentos Minas y Chos Malal y parte de los 3 departamentos Pehuenches, Ñorquín, Añelo y Loncopue en un área de aproximadamente 25.000 km². El área está integrada por todas las unidades de producción que hacen trashumancia a los campos de veranada ubicados en los departamentos Minas, Chos Malal, Pehuenches o Ñorquín, comprendidas dentro de la cuenca del río Neuquén y Barrancas – Colorado.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X)Producto ()Servicio

Nombre: Chivito criollo del Norte Neuquino

Especificaciones y características:

Los productos son:

- Carne de "Chivito mamón".
- Carne de "Chivito de veranada".

Proviene de animales nacidos de piños de raza Criolla Neuquina en cualquiera de sus dos biotipos "Pelado" y "Chilludo" y las cruza con "mestizos angora", que son producto del cruzamiento entre angora y criollo durante varias generaciones. El Chivito mamón tiene entre 45 y 120 días de vida, pesa entre 4 y 9 kg, se alimenta solo con leche materna y no realiza traslados a la veranada. Su carne es más tierna y el sabor más suave.

El Chivito de veranada tiene entre 120 y 180 días de existencia, pesa entre 8 y 14 kg, se alimenta con leche y pasto y efectúa por lo menos un desplazamiento a la veranada

Relación con área geográfica:

El Chivito Criollo del Norte Neuquino es criado en las altas montañas de la zona de Neuquén donde el clima, la vegetación y el agua de vertientes le otorgan características particulares.

El pastoreo extensivo sobre pastizales naturales, la trashumancia (cambio periódico de lugar) que permite regeneración de pastizales para una producción sustentable, son elementos que sumados al conocimiento heredado de los antepasados Pehuenches, definen el producto típico.

Desarrollan esta actividad familias de pequeños productores, denominados localmente “crianceros” resultando un producto de elevado reconocimiento en el mercado.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☒ Propio solicitante ☐ Tercera parte

Nombre o razón social:

Consejo Regulador de la DO Chivito Criollo del Norte Neuquino.

Número de Registro:

Resolución N° 950/2010

Dirección:

Mitre N° 36, Chos Malal, Neuquén.

Teléfono:

54 02948 422 456

E-mail:

bosetti.alejandro@inta.gob.ar

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Cordero Patagónico"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 326/2014

Fecha de concesión del registro:

17/9/2014

Vigencia del registro:

No aplica

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Cámara de Frigoríficos Ovinos de La Patagonia (CAFROPAT).

Número de Registro:

Resolución 326/2014

Dirección:

Av. Alte. Brown 2970 - Río Gallegos - Santa Cruz

Teléfono:

+54 9 1161187521

E-mail:

gerencia@cafropat.com.ar

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

No aplica

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La zona geográfica definida para la IG CoP corresponde al territorio comprendido al sur del Río Colorado, constituida por las provincias de Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego e Islas del Atlántico Sur y el Partido de Carmen de Patagones de la Provincia de Buenos Aires.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza:

(X) Producto

() Servicio

Nombre:

Cordero Patagónico

Especificaciones y características:

La carne de Cordero Patagónico es reconocida por tener muy poca grasa y un sabor característico debido a la dieta y las particularidades del sistema productivo, ya que proviene de corderos con crianza extensiva en el medio natural patagónico, se alimentan con leche materna y con la vegetación autóctona de la región (gramíneas, coirones y brotes del año de algunos arbustos).

Los productos que se comercializan son:

1. Cordero Ultraliviano, hasta 7 kg.
2. Cordero Liviano, hasta 13 kg.
3. Cordero Pesado a partir de los 13 kg. (sin límite superior). Se comercializa en cuartos, medios y cortes.

Relación con área geográfica:

El Cordero Patagónico se produce en la Región Patagónica Argentina, la más austral del mundo.

Tiene más de 100 años de historia y su consumo es típico de la región, la producción extensiva permite que los animales pastorean libremente.

Proviene de corderos mayoritariamente de las razas Corriedale, Merino y sus cruza; criados en el medio natural patagónico, alimentados con leche materna y vegetación autóctona de la región.

Los saberes locales relativos al manejo del ganado en territorio permiten determinar procedimientos que contribuyen a un mejor aprovechamiento de los recursos y a la conservación de los suelos.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por:

☒ **Propio solicitante**

☐ **Tercera parte**

Nombre o razón social:

Cámara de Frigoríficos Ovinos de La Patagonia (CAFROPAT).

Número de Registro:

Resolución 326/2014

Dirección:

Av. Alte. Brown 2970 - Río Gallegos - Santa Cruz

Teléfono:

549 11 61187521

E-mail:

gerencia@cafropat.com.ar

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Miel de Flores de Atamisqui de Santiago del Estero"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 127/2024

Fecha de concesión del registro:

26/12/2024

Vigencia del registro:

No aplica

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación civil abierta sin fines de lucro
Consejo de IG Miel de Flores de Atamisqui
de Santiago del Estero

Número de Registro:

Resolución 127/2024

Dirección:

Ruta 51 KM 6, La Banda, Santiago del
Estero

Teléfono:

+ 543854370093

E-mail:

coopsol.argentina@gmail.com

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

No aplica

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Provincia de Santiago del Estero. Abarca 13 departamentos: Figueroa, Banda, Robles, Capital, Sarmiento, San Martín, Avellaneda, Atamisqui, Loreto, Silípica, Salavina, Quebrachos, Ojo de Agua.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza:

(X) Producto

() Servicio

Nombre:

Miel

Especificaciones y características:

Miel monofloral de atamisqui:
Color: ámbar claro a ámbar claro.
Olor: floral intenso, vegetal seco y aromático balsámico, resinoso y alcanforado, con sensaciones trigeminales picante y refrescante. Con intenso olor a la flor de atamisqui, lo que la hace fácilmente reconocible.
Sabor: dulce a muy dulce.
Cristalización: cristaliza lentamente. Una vez cristalizada es de color blanco y el tamaño de sus cristales es variable desde pequeños a grandes.

Relación con área geográfica:

La miel de atamisqui se obtiene de las flores de Atamisqui (*Atamisquea emarginata* = *Capparis atamisquea*), un arbusto de monte nativo del noroeste argentino.
El atamisqui crece en los ambientes que reciben precipitaciones menores a 600 - 650 mm anuales, ya que es una especie típica del Chaco Seco. También crece en las orillas de los ríos Salado y Dulce.
La zona productiva se localiza en Santiago del Estero, dentro de la mayor área forestal nativa de Argentina.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por:

☒ (X) Propio solicitante

☐ () Tercera parte

Nombre o razón social:

Asociación civil abierta sin fines de lucro
Consejo de Indicación Geográfica Miel de
Flores de Atamisqui de Santiago del Estero

Número de Registro:

No Aplica

Dirección:

Ruta 51 KM 6, La Banda, Santiago del
Estero.

Teléfono:

+54385537991

E-mail:

coopsol.argentina@gmail.com
analaorasayago@gmail.com

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Miel de Azahar de Limón de Tucumán"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 223/2023

Fecha de concesión del registro:

06/06/2023

Vigencia del registro:

No aplica

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación civil abierta Consejo de la
Indicación Geográfica de la Miel de Azahar
de Limón de Tucumán

Número de Registro:

Resolución 223/2023

Dirección:

Ruta Pcial 301 km,17,5; Parque Industrial
Kanamico, Lote 1, en la localidad de Lules,
Tucumán.

Teléfono:

+54 9 3815 94-8452 (Javier); +54 9 3816
20-9849 (Alejandro)

E-mail:

clusterapicolatucuman@gmail.com

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

No aplica

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Provincia de Tucumán. La región establecida para la IG comprende el área de citrus en Tucumán que está localizada entre 26°y 28° de latitud sur y se extiende a lo largo de la zona pedemontana, en una altitud promedio entre 300 y 500 metros. Se distribuye en once departamentos: Burruyacú, Tafí Viejo, Famaillá, Monteros, Chicligasta, La Cocha, Lules, J. B. Alberdi, Cruz Alta, Rio Chico y Yerba Buena.

5. DESCRIPCION DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza:

(X)Producto

()Servicio

Nombre:

Miel

Especificaciones y características:

Miel monofloral de azahar de limón con
Color dentro del rango claro a extra claro, de aroma floral débil, sabor dulce que varía de débil a moderado, con un dejo de acidez al final. Cristaliza con cristales muy pequeños, siendo la sensación en el paladar de cremosidad al degustar una miel de limón cristalizada.
Se cumple con protocolos de producción y trazabilidad que valoran el trabajo tradicional apícola de la región.

Relación con área geográfica:

En la región pedemontana se asienta casi la totalidad de la producción citrícola de la provincia de Tucumán, es el área de transición entre las montañas y la llanura.
La superficie cultivada de citrus en Tucumán está compuesta por más del 95% de las hectáreas totales por plantas de limón.
En la miel de Azahar de Limón de Tucumán puede haber presencia de polen de otras especies correspondientes a vegetación propia o nativa de la región agroecológica del pedemonte tucumano, cuya floración es coincidente con la del limón.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por:

() Propio solicitante

(X) Tercera parte

Nombre o razón social:

Consejo Asesor coordinado por la
Dirección de Ganadería y Alimentos de la
provincia, e integrado por UNT e INTA
Famaillá.

Número de Registro:

Resolución 223/2023

Dirección:

Córdoba 1039, San Miguel de Tucumán

Teléfono:

+54 381 4218150

E-mail:

diralimentostuc@yahoo.com.ar

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Miel de Monte Nativo Cordobés"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 18/2024

Fecha de concesión del registro:

04/03/2024

Vigencia del registro:

No aplica

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación civil abierta Consejo de la
Indicación Geográfica Miel de Monte
Nativo Cordobés

Número de Registro:

Resolución 18/2024

Dirección:

Intendente electo Gustavo Luna Asís 2015.
Cruz del Eje. Córdoba.

Teléfono:

+543544561225

E-mail:

coop.apicola.sanambrosio@gmail.com

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

No aplica

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Arco Noroeste de la provincia de Córdoba. La zona abarca los departamentos Cruz del Eje, Ischilín, Minas, Pocho, Río Seco, San Alberto, San Javier, Sobremonte y Tulumba, con una extensión aproximada de 43.917 Km².

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza:

(X) Producto

() Servicio

Nombre:

Miel

Especificaciones y características:

Las mieles de Monte Nativo Cordobés poseen marcadas notas florales, frutales, vegetales y cálidas que se perciben en la nariz y el paladar; dulzor entre bajo a moderado. Los productos distinguidos con IG son mieles monoflorales de Algarrobo y de Mistol; mieles multiflorales de la sierra (+700 msm) y del llano (400 – 700 msm).

Relación con área geográfica:

Las mieles del noroeste de Córdoba provienen de monte nativo, que es una zona con poca influencia antrópica y refleja la flora nativa; se producen en los escasos territorios que aún conservan especies centenarias de algarrobos y mistoles, junto con una gran diversidad de especies arbustivas autóctonas que aportan sus características sensoriales.

Sus principales fuentes de polen y néctar proceden de especies propias de la región fitogeográfica chaqueña pero se diferencian de otras mieles de esa zona porque poseen características dadas por la vegetación acompañante del monte nativo.

6. ENTIDAD DE CONTROL**Control realizado por:****() Propio solicitante****(X) Tercera parte****Nombre o razón social:**

Consejo Asesor - Facultad de Ciencias
Agropecuarias de la Universidad Nacional
de Córdoba.

Número de Registro:

Resolución 18/2024

Dirección:

Gabriela Mistral 850 Ischilín - Córdoba.

Teléfono:

+541149726834

E-mail:

consorcioapicolademontenativo@gmail.co
m

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Orégano De San Carlos"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 28/2025

Fecha de concesión del registro:

27/02/2025

Vigencia del registro:

No aplica

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación Civil "Sociedad Rural del Valle de Uco"

Número de Registro:

Resolución 28/2025

Dirección:

Ruta 40 y Ejército de Los Andes, Villa San Carlos.

Teléfono:

+54- 2622- 251094 / 2622 451482

E-mail:

<https://sociedadruralvdu.com.ar/>

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

No aplica

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Provincia de Mendoza. Departamento de San Carlos con sus 5 distritos: La Consulta, Eugenio Bustos, Villa de San Carlos, Chilecito y Pareditas.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza:

☒ Producto

☐ Servicio

Nombre:

Orégano

Especificaciones y características:

Es conocido por su calidad, atribuida a la intensidad de su aroma y color, y por la poca presencia de palo, polvo y hoja molida, siendo mayoritariamente integrado por las inflorescencias. Aplica solamente sobre el producto deshidratado utilizado con fines alimentarios en forma pura.

Relación con área geográfica:

Amplitud térmica: tiene una gran diferencia de temperatura entre el día y la noche (9 Cº y 14 Cº), que favorece la concentración de aromas (aceites esenciales) típicos del orégano de esta zona. El metabolismo de las plantas se acelera durante el día y la respiración nocturna es baja y el balance de acumulación de reservas es positivo. Heliofanía: guarda relación con la cantidad de horas de fotosíntesis. Agua de riego: Proviene del agua de deshielo de la Cordillera. Ya sea que el agua llegue a las plantas en forma superficial (por arroyos y acequias) o bien bombeada de las napas subterráneas, que se recargan en la cordillera por deshielo. En ambos casos se trata de agua que tiene una alta pureza, ya que la distancia de la zona de cultivo a la zona de acumulación nívica es muy corta y por ende las posibilidades de contaminarse son muy bajas. Los cultivos de orégano se ubican en un terreno con marcado desnivel, al pie de la Cordillera. Por otro lado, la variedad de orégano Compacto, si bien no es exclusivo de la zona de San Carlos, encuentra en este ambiente las condiciones ideales para dar una expresividad absoluta con las características organolépticas que se mencionaron.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por:

☒ Propio solicitante

☐ Tercera parte

Nombre o razón social:

Asociación Civil "Sociedad Rural del Valle de Uco"

Número de Registro:

Resolución 28/2025

Dirección:

Ruta 40 y Ejército de Los Andes, Villa San Carlos.

Teléfono:

+54- 2622- 251094 / 2622 451482

E-mail:

<https://sociedadruralvdu.com.ar/>

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Denominación de Origen (DO) de Pimentón del Valle Calchaquí de Salta

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 52/2025

Fecha de concesión del registro:

15/4/2025

Vigencia del registro:

No aplica

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación Civil Abierta Consejo de la
Denominación de Origen Pimentón del
Valle Calchaquí de Salta

Número de Registro:

Resolución 52/2025

Dirección:

Belgrano s/n. Payogasta. Salta.

Teléfono:

+543874513144

E-mail:

dofdanicho@gmail.com

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

No aplica

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Incluye a los municipios de Angastaco, Animaná, Cachi, Cafayate, La Poma, Molinos, Payogasta, San Carlos y Seclantás de la provincia de Salta.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza:

(X)Producto

()Servicio

Nombre:

Pimentón

Especificaciones y características:

Todo el proceso es realizado en forma manual. Derivados de semillas criollas obtenidas y seleccionadas en la zona delimitada. Secados naturalmente, mediante exposición directa del sol en las laderas inclinadas. Acceso al agua de riego proveniente del Río Calchaquí y de sus afluentes y arroyos de deshielo, subsuelo o de diques y embalses, mediante turnos de riego. Molienda del fruto entero de pimiento, totalmente rojo si es de primera o parcialmente rojo si es de segunda. Color rojo con tintes anaranjados que perdura en el tiempo. Aroma suave, pimiento puro. Sabor dulce levemente pungente hacia el final, con notas herbales y terrosas. Textura ligeramente gruesa.

Relación con área geográfica:

El pimiento que se cultiva en la zona delimitada se realiza bajo riego con agua proveniente de los afluentes del río Calchaquí, siendo su fruto levemente pungente. El área de cultivo presenta factores agroecológicos excelentes: el clima seco y ventoso, característico del clima del Valle de altura, sumado a que se encuentran a una altura superior a los 1500 msnm, permiten obtener un pimentón de alta calidad. La diferencia de temperatura diurna/nocturna, la alta heliofanía y baja humedad relativa del ambiente favorecen su secado natural.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por:

(X) Propio solicitante

() Tercera parte

Nombre o razón social:

Consejo de la DO Pimentón del Valle
Calchaquí de Salta

Número de Registro:

Resolución 52/2025

Dirección:

Belgrano S/N Payogasta, Salta.

Teléfono:

+543874513144

E-mail:

dofdanicho@gmail.com

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Denominación de Origen (DO) "Salame de Tandil"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 986/2011

Fecha de concesión del registro:

05/10/2011

Vigencia del registro:

No aplica

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Consejo de la Denominación de Origen de
"Salame de Tandil" Asociación Civil

Número de Registro:

Resolución 986/2011

Dirección:

Leandro Nicéforo Alem Nº 974 de la
Ciudad de Tandil, Buenos Aires.

Teléfono:

+5492293421952

E-mail:

info@salamedetandildo.org.ar

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

No aplica

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La delimitación incluye el Sistema serrano de Tandilia (conjunto de sierras en Argentina, que se extiende a lo largo de aproximadamente 300 km en la provincia de Buenos Aires, conocido por su geodiversidad y antigüedad geológica) y se limita de la siguiente manera:
Noreste y Este: área ocupada por el piedemonte serrano y una primera porción de llanura en la transición de la curva de nivel de 125m y 100m, hasta donde desaparece el sistema mixto.
Sur, Sur este y oeste: comprende porción de Tandil, entre el arroyo Los Huesos y el Napaleofú Chico, hasta las sierras que son las cabeceras de las vertientes nororientales hacia la pampa deprimida.
Nor- Noroeste: dada por el Arroyo Los Huesos que propicia de límite natural del partido de Tandil.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza:

(X)Producto

()Servicio

Nombre:

Salame

Especificaciones y características:

El Salame de Tandil se caracteriza por su forma cilíndrica irregular, diámetro uniforme entre 38 y 45 mm, longitud de 15 a 25 cm y peso entre 170 y 250 gramos. Su superficie es rugosa y bien adherida a la masa, con un emplume blanco característico de los hongos y levaduras desarrollados durante el secado y maduración. La consistencia es firme, levemente elástica, y el color externo es bordeaux claro. El picado es grueso, con trozos de tocino uniformes y bien cohesionados. Su sabor es característico de carnes maduradas, con notas de especias, y su aroma es equilibrado, suave y diferencial, con toques de lácteos y pan leudado. Estas características, junto con su fuerte arraigo a la región de Tandil, le otorgan un reconocimiento distinguido y cualidades diferenciales frente a otros productos similares.

Relación con área geográfica:

El producto depende de factores como la temperatura, la humedad relativa y la pureza del aire para lograr su secado y maduración adecuados. Esta relación entre el entorno y el proceso es fundamental, ya que de ella surgen los hongos y levaduras característicos, la calidad de las carnes y tocinos, y el color singular que contribuyen a definir el sabor y aroma típicos del salame.

La singularidad del espacio geográfico de producción del salame está fuertemente ligada a variables naturales como la utilización, calidad y disponibilidad del recurso hídrico; el desarrollo de suelos propicios para actividades agropecuarias; el valor forrajero de la vegetación tanto natural como cultivada; y variables socioeconómicas que permiten fuertes lazos de integración en la cadena productiva.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por:

(X) Propio solicitante

() Tercera parte

Nombre o razón social:

Consejo de la Denominación de Origen de
"Salame de Tandil" Asociación Civil.

Número de Registro:

Resolución 986/2011

Dirección:

Leandro Nicéforo Alem N° 974 de la
Ciudad de Tandil, Provincia de. BUENOS
AIRES

Teléfono:

+5492293421952

E-mail:

info@salamedetandildo.org.ar

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Té Argentino"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 126/2024

Fecha de concesión del registro:

26/12/2024

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación Abierta sin Fines de Lucro "Consejo de
la Indicación Geográfica Té Argentino"

Número de Registro:

Resolución 126/2024

Dirección:

Corrientes 270, Oberá, Misiones.

Teléfono:

54 3764 – 447153

E-mail:

asociacionteargentino@gmail.com

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

**Delimitación del área
geográfica:**

La provincia de Misiones y el extremo noreste de Corrientes. La región tealera argentina está comprendida entre los 26° y 28° latitud Sur, constituyéndose en la más austral del mundo.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: **(X)Producto** **()Servicio**

Nombre:

Té

Especificaciones y características:

El té Argentino posee un elevado contenido de polifenoles, buen brillo, es translúcido en la infusión fría, se percibe menos astringente, más suave y dulce que el de otros orígenes. El producto reconocido es aquel obtenido exclusivamente por el procesamiento de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie Camellia sinensis; té negro, té rojo, té tipo oolong y té verde.

Relación con área geográfica:

En Argentina se cultiva té en la región mesopotámica, exclusivamente en la zona con relieve ondulado y dominancia de suelos rojos. Presenta buenas propiedades físicas para el crecimiento de los cultivos y la altitud moderada influye en la exposición solar y la temperatura, estimulando la producción de polifenoles en las hojas de té. El clima subtropical húmedo sin estación seca, favorece el cultivo. La ubicación geográfica, rodeada por ríos y selvas subtropicales, crea un microclima ideal y contribuye a la biodiversidad, influenciando las características organolépticas del té y actuando como barrera natural contra plagas. Estos factores ambientales son cruciales para las características distintivas del Té Argentino.

Los conocimientos locales y las técnicas productivas aplicadas durante el proceso de obtención del té hacen que su astringencia sea entre baja y media a pesar de su elevado contenido en polifenoles y que se mantenga translúcido en la infusión fría, a diferencia de otros té de distintos orígenes.

Se han implementado programas de certificación y prácticas de agricultura sustentable, como la Red de Agricultura Sustentable (RAS), para promover el cuidado del medio ambiente y la preservación de los recursos naturales (+60% de la superficie cultivada certificada por norma Rainforest Alliance).

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social:

Consejo de la Indicación Geográfica "Té Argentino".

Número de Registro:

Resolución N° 950/2010

Dirección:

Corrientes 270 Oberá Misiones, C.P. 3360

Teléfono:

E-mail:

asociacionteargentino@gmail.com

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Yerba Mate Argentina"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 13/2016

Fecha de concesión del registro:

15/03/2016

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Comité Promotor de la Indicación Geográfica Yerba
Mate Argentina

Número de Registro:

Resolución 13/2016

Dirección: Rivadavia 1515 1º piso, Posadas, Misiones

Teléfono: 54 0376 4425273

E-mail: areatecnica@yerbamateargentina.org.ar /
controldecalidad@inym.org.ar

3. PROCURADOR (X) No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Provincia de Misiones y parte de los departamentos de Ituzaingó y Santo Tomé de la provincia de Corrientes, situada al este del Río Aguapey, hasta su confluencia con la zanja Garapé y al este de ésta.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X)Producto ()Servicio

Nombre: Yerba Mate

Especificaciones y características:

La yerba mate con palo típica de Argentina se elabora a partir de dos materias primas: la hoja verde (parte foliar y ramas finas) y la yerba mate canchada (yerba zapecada, secada y groseramente triturada). Además de la genética propia con la que muchos productores hacen sus plantines, se están utilizando semillas mejoradas de esa genética seleccionada inicialmente por el INTA. La yerba mate de Argentina presenta granulometrías y colores muy semejantes entre sí.

Relación con área geográfica:

La yerba mate, *Ilex paraguariensis* es un árbol originario de Sudamérica cuya distribución está restringida al área limitada por el río Paraguay al oeste, el Océano Atlántico al este y entre los paralelos 18 y 30°C de latitud sur. En Argentina, la provincia de Misiones y noreste de Corrientes cuentan con una serie de características agroecológicas tales como suelos profundos, de color rojo intenso,

con buenas condiciones físicas, ligeramente a fuertemente ácidos y de mediana fertilidad, clima subtropical húmedo isohigro, que posibilita el desarrollo exitoso de las plantaciones.

Su consumo es ancestral, su historia se forjó entre pueblos originarios e inmigrantes, posee características propias que le da el territorio. El clima subtropical y la composición del suelo rojizo, los saberes locales de cultivo y producción.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 77/2025

Fecha de concesión del registro:

21/05/2025

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Cámara de Olivicultores de San Juan Asociación Civil

Número de Registro:

Resolución 77/2025

Dirección:

Caseros (sur) 126, San Juan Capital - San Juan

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR **(X) No se aplica**

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La zona delimitada es la división política de la provincia de San Juan. Cabe mencionar que el Valle del Tulum es el principal oasis productivo de dicha provincia, ya que posee todas las propiedades exclusivas para el cultivo del olivo, y donde se encuentran las áreas más importantes desde el punto de vista productivo, como por ejemplo los departamentos de Sarmiento, 25 de Mayo, Pocito, Rawson, Ullum, Caucete, 9 de Julio, San Martín y Zonda.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: **(X)Producto** **()Servicio**

Nombre:

Especificaciones y características:

- Elaborado con aceitunas variedad Arbequina (50 a 70%) y complementos de Changlot, Arauco, Coratina, Arbosana, Picual y Koroneiki.
- Con acidez libre menor o igual al 0,4%.
- Del tipo “frutado verde ligero a medio”.
- Con aromas a hojas verdes, tomate, alcaucil, frutos secos y un toque dulce, que dan suavidad, complejidad y equilibrio en boca.
- Es un aceite que se lo identifica por su calidad y estabilidad frente a la oxidación.

Relación con área geográfica:

Los AOVE de la provincia de San Juan se caracterizan por su calidad química y sensorial debido a las condiciones particulares de suelo, clima y la calidad del agua de riego, proveniente de la Cordillera de los Andes. La temperatura, la baja humedad ambiente, y la amplitud térmica hacen que San Juan cuente con uno de los climas más sanos y luminosos del mundo (ya que es diáfano y seco); por otra parte, la altitud y latitud de los olivares que allí se encuentran, junto a las zonas de piedemonte que evitan las heladas, son aspectos que también contribuyen.

En el Valle de Tulum se destaca la zona de piedemonte donde los suelos, debido a su granulometría gruesa y a la ausencia de horizontes calcáreos, no presentan problemas de encharcamiento. Por otra parte, este perfil del suelo tiene relación con la pluviometría de dicho valle, ya que es de menos de 100 mm y más de la mitad de la precipitación se produce en el verano y, en muchos casos, de forma torrencial. Pero estas lluvias no suelen incrementar el riesgo de enfermedades, por la baja humedad relativa ambiental y la rápida percolación en el perfil de suelo, garantizando de esta forma plantas más sanas que dan como resultado aceites de calidad.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social: Panel de Cata - Laboratorio CRESA – UCCuyo

Número de Registro: Resolución 77/2025

Dirección: Av. Ignacio de la Roza 1516 (oeste) - Rivadavia - San Juan

Teléfono: 264 429 2329 / 73

E-mail: extension.csquimicas@uccuyo.edu.ar

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Denominación de Origen (DO) “Dulce de Membrillo Rubio de San Juan”

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 14/2018

Fecha de concesión del registro:

17/10/2018

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
“Dulce de Membrillo Rubio de San Juan”

Número de Registro:

Resolución 14/2018

Dirección:

Aberastain Sur 589, Pocito – San Juan (Establecimiento Yornet)

Teléfono: 264-15 5300009 (Pons) / 264-15 6704888 (Pizarro)

E-mail: productos.pons@gmail.com / fmatiaspizarro@gmail.com

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Abarca toda la provincia de San Juan, aunque está localizada en sus oasis productivos.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X)Producto ()Servicio

Nombre: Dulce de Membrillo Rubio

Especificaciones y características:

Fruta: Membrillo (variedades Criolla y Champion) cultivados en distintos oasis productivos de la provincia de San Juan. Solo pulpa de membrillo y azúcar (está permitido el agregado de ácido cítrico o jugo de limón). Sin agregados de gelificantes o colorantes.

Color: es su atributo más relevante, debe ser claro y uniforme, "rubio" (tonalidades entre el amarillo /naranja y castaño rojizo).

Sabor: a membrillo, particular en cuanto al equilibrio dulzor-acidez.

Olor: a membrillo, con buena intensidad.

Consistencia/Firmeza: controlada, suave y firme a la vez, pero no duro: se corta con cuchillo con un corte limpio. No debe pegarse al paladar, ni presentar consistencia de mermelada o ser pegajoso.

Textura: gruesa en boca; con destacada granulometría que lo diferencia de otros dulces. Deben sentirse las células pétreas propias de la fruta (como arenilla en boca).

Dulzor: mínimo 65° Brix, no debe ser excesivamente dulce. Este parámetro, junto con la humedad requerida del producto final, intervienen en la firmeza del dulce.

pH: entre 2,8 y 3,7. Debe presentar en boca el sabor ácido que es característico del fruto y que no debe dejar de apreciarse.

Acidez Total: 0,4 – 0,7.

Humedad: 14-29%.

Relación con área geográfica:

Las características de heliofanía de San Juan, le dan al membrillo un alto contenido en pectina. La interacción de variedad y clima es determinante para el nivel de pectinas. Se reconocen en San Juan la calidad de los suelos, el clima árido/desértico, las amplitudes térmicas, los más de 300 días de sol al año, la gran heliofanía, la baja humedad, la calidad y disponibilidad de agua (plantas irrigadas con aguas de deshielo de la cordillera de los Andes, distribuidas por los sistemas de riego de cada departamento), y la escasa utilización de productos fitosanitarios. Esta combinación de factores agroecológicos promueve la concentración de azúcares, la firmeza de la pulpa, el aroma/sabor de los frutos y la presencia de pectinas naturales, que hacen que no se requieran gelificantes ni espesantes en el dulce elaborado, a lo que se suma la cosecha manual cuidada en el punto de maduración apropiado y al saber producir en estas condiciones agroecológicas.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: **(X) Propio solicitante** **() Tercera parte**

Nombre o razón social:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
"Dulce de Membrillo Rubio de San Juan"

Número de Registro:

Resolución 14/2018

Dirección:

Aberastain Sur 589, Pocito – San Juan (Establecimiento Yornet)

Teléfono:

264-15 5300009 (Pons) / 264-15 6704888 (Pizarro)

E-mail:

productos.pons@gmail.com / fmatiaspizarro@gmail.com

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Denominación de Origen (DO) "Espárragos de Médano de Oro de San Juan"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 107/2021

Fecha de concesión del registro:

01/10/2021

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Consejo de la Denominación de Origen (DO)
Asociación Civil Esparragueros Unidos de Médano
de Oro – Rawson

Número de Registro:

Resolución 107/2021

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR **(X) No se aplica**

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

El área se localiza en el departamento de Rawson, a unos 10 km del aglomerado urbano de San Juan, en el sector central del Valle del Tulúm. El uso del sello de DO se encuentra delimitado por: Médano de Oro (Villa cabecera Bolaños), Colonia Rodas, Colonia Fiscal y Colonia Pan Azúcar; cuya característica principal son los antiguos humedales en su mayor superficie.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: **(X)Producto** **()Servicio**

Nombre:

Especificaciones y características:

Los atributos sensoriales que otorgan tipicidad al Espárrago de Médano de Oro son:

Olor y sabor suaves, típicos pero definidos. El olor y el aroma presenta notas típicas de turba, humedad y pasto. También se destaca un gusto dulce de intensidad baja.

Textura blanda, cremosa y suave, con baja fibrosidad. Estas características son producto de los usos y costumbres del manejo y cosecha del cultivo; destacando su cosecha artesanal caracterizada por una recolección totalmente manual, es decir arrancando cada ejemplar. Por esta modalidad de cosecha el turión presenta una longitud aproximada de 5 cm de color blanco.

Los espárragos largos deberá tener entre 17 y 23 cm de color verde. Se acepta como límite en la DO hasta 33 cm total de longitud (color verde más el color blanco).

Los usos y costumbres de los productores y productoras esparragueros/as transmitidas de generación en generación desde sus colonos, prevalecen y hacen que el manejo cultural del cultivo se adapte a los requerimientos para la

obtención de un producto típico y con cualidades únicas. Se infiere que el conjunto de las características del ambiente, la genética de las variedades utilizadas, las prácticas culturales y los saberes populares detallados del Médano de Oro aportan y definen a los atributos sensoriales que destacan al espárrago con DO.

Relación con área geográfica:

Los atributos propios que se destacan en espárragos de MO en cuanto a su olor y aroma suaves típicos bien definidos, se corresponden a las condiciones y características de antiguos humedales y altos contenidos de nitrógeno del territorio de la DO. Su sabor dulce se debe a las temperaturas medias que oscilan entre 26°C para el mes de enero y 22,2°C para el mes de marzo, dando lugar a un desarrollo óptimo. La característica distintiva de gran profundidad de suelo de los dos complejos edafológicos presentes (Complejo Médano de Oro y Complejo Ramón Franco, en menor proporción), permite una mayor profundidad de exploración radicular por lo tanto una mayor expresión vegetativa de la planta. La localidad del Médano de Oro cuenta con características naturales y un método de cultivo muy particular, derivado de las condiciones de los suelos y del agua de riego, conformando espárragos con una calidad que los hace diferentes a los producidos en otras zonas del país y del mundo.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☒ **Propio solicitante** ☐ **Tercera parte**

Nombre o razón social:

Consejo de la Denominación de Origen (DO)
Asociación Civil Esparragueros Unidos de Médano
de Oro – Rawson

Número de Registro:

Resolución 107/2021

Dirección:

Boulevard Sarmiento 474 (Oeste) - Rawson, San Juan.

Teléfono:

264-154041482 / Raúl Lencinas (Presidente)

E-mail:

asociacionesparragueros@gmail.com

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Kiwi Mar y Sierras del sudeste de Buenos Aires"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 33/2022

Fecha de concesión del registro:

08/06/2022

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Asociación Civil Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata

Número de Registro:

Resolución 33/2022

Dirección:

Chacabuco 3763 – piso 6, Mar del Plata - Gral. Pueyrredón
(Buenos Aires)

Teléfono:

0223-5029970

E-mail:

info@camarakiwi.com.ar

3. PROCURADOR

(X) No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Sudeste de la provincia de Buenos Aires (SEB) - Delimitación del territorio de la IG Nueve Partidos de la costa Atlántica y zona serrana: Balcarce, Gral. Alvarado, Gral. Madariaga, Gral. Pueyrredón, Lobería, Mar Chiquita, Necochea, San Cayetano, Tres Arroyos.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X)Producto ()Servicio

Nombre:

Kiwi

Especificaciones y características:

El kiwi que se ha reconocido es del cultivar “Hayward” y pertenece a la especie Actinidia chinensis var. deliciosa, que es de producción tardía y detenta frutos grandes, muy nutritivos, bajos en calorías, con altos niveles de azúcar, rico en compuestos antioxidantes y con un alto potencial de almacenamiento. El fruto es una baya de forma ovoide alargada. La piel es fina, de color marrón, marrón verdoso, cubierta de pelos. La pulpa es tierna y jugosa, de color verde, con mayor o menor acidez y dulzor. En su interior se encuentran cientos de pequeñas semillas oscuras.

Relación con área geográfica:

Una de las razones por las que la fruta en el sudeste bonaerense alcanza un sabor (flavor) tan característico está vinculado al alto contenido de materia seca que acumula antes de la cosecha por las características agroclimáticas de la zona (cuanto mayor contenido de materia seca tiene el fruto de kiwi a la cosecha, mayor será su contenido de sólidos solubles totales cuando alcance la madurez de consumo). Las condiciones climáticas y agronómicas de la zona permiten que el fruto siga acumulando materia seca. Como resultado, los frutos generan un alto sabor cuando completan su maduración y están listos para el consumo.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☒ **Propio solicitante** ☐ **Tercera parte**

Nombre o razón social:

Asociación Civil Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata

Número de Registro:

Resolución 33/2022

Dirección:

Chacabuco 3763 – piso 6, Mar del Plata - Gral. Pueyrredón, Buenos Aires

Teléfono:

0223-5029970

E-mail:

info@camarakiwi.com.ar

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Melón de Media Agua, San Juan"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 549/2014

Fecha de concesión del registro:

09/12/2014

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Consejo Promotor de la Indicación Geográfica
"Melón de Media Agua, San Juan"

Número de Registro:

Resolución 549/2014

Dirección: Rivadavia y 9 de Julio - Media Agua, Sarmiento, San Juan
(Dirección de Producción y Medio Ambiente del Municipio de Sarmiento)

Teléfono: 54 0264 494-1341

E-mail: info@municipiosarmiento.gob.ar, sarmientopya@gmail.com

3. PROCURADOR (X) No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Departamento Sarmiento, ubicado al sur de la provincia de San Juan, al este de las sierras de Pedernal y Chica de Zonda. Se emplaza en la porción austral del valle del Tulum. La característica agroecológica más relevante es que la zona constituye la “cola” o final del Río San Juan, lugar donde desaguaba naturalmente el río, formando llanuras aluviales y constituía parte de lo que hoy es un ecosistema protegido, sitio Ramsar "Lagunas de Huanacache".

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X)Producto ()Servicio

Nombre: Melón

Especificaciones y características:

El melón de Media Agua - San Juan, es un melón tipo blanco, de forma redonda, piel color crema, lisa y suave, con o sin presencia de retículo, y se destacan por su aroma. De tamaño grande, con un peso unitario de 2 a 3 kg. La pulpa es amarillo verdosa, muy jugosa, azucarada y crujiente; con un contenido de azúcar mínimo de 13°Brix (categorías Superior y Elegido). La planta presenta buen rendimiento, con buen vigor y follaje, el tamaño de los frutos es homogéneo, y presentan firmeza y una mayor vida poscosecha. Se cultiva integralmente al aire libre (aunque pueden utilizarse protecciones térmicas) y no se utilizan invernaderos.

Relación con área geográfica:

Las cualidades del fruto se deben a la tierra de las parcelas de cultivo (suelos francos a franco-arcillosos y antiguos fondos de laguna) con una composición única, la calidad del agua (agua de deshielo de los Andes) y la forma de riego por canales, las elevadas temperaturas, la alta luminosidad (heliofanía) y baja humedad relativa que producen una alta insolación y evapotranspiración. Además, la oscilación térmica entre el día y la noche se traduce en un mayor contenido en azúcar, y la textura crujiente que alcanza el fruto también un elemento distintivo que se adjudica a la amplitud térmica diaria.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☒ **Propio solicitante** ☐ **Tercera parte**

Nombre o razón social:

Consejo Promotor de la IG "Melón de Media Agua, San Juan"

Número de Registro:

Resolución 549/2014

Dirección:

Rivadavia y 9 de Julio - Media Agua, Sarmiento, San Juan
(Dirección de Producción y Medio Ambiente del Municipio de Sarmiento)

Teléfono:

54 0264 494-1341

E-mail:

info@municipiosarmiento.gob.ar, sarmientopya@gmail.com

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Salame Típico de Colonia Caroya"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución Nº 37/2014

Fecha de concesión del registro:

12/03/2014

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

Consejo de Promoción de la Indicación Geográfica
Salame Típico de Colonia Caroya

Número de Registro:

Resolución Nº 37/2014

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR ☒ **(X) No se aplica**

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Comprende el área delimitada por la zona sistematizada de riego en la cual se instalaron inicialmente las culturas friulana y véneta: Municipio de Colonia Caroya (ubicado a 50 Km al norte de la ciudad de Córdoba) y Colonia Vicente Agüero (al NE de Colonia Caroya).

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: ☒ **(X) Producto** ☐ **() Servicio**

Nombre:

Especificaciones y características:

Se trata de un salame picado grueso, madurado en sótano durante un período mínimo de 21 días. Tiene una longitud de 25 a 40 cm y un diámetro de 45 a 60 mm, embutido en tripa natural de origen vacuno, de forma recta y con aspecto regular. El atado típico delimita segmentos de aproximadamente 7 cm y se hace con hilo tipo choricero de 5 hebras. El emplume de color gris claro homogéneo constituye uno de los elementos que hacen a la calidad específica de este salame. La superficie de corte es de color rojo oscuro y brillante, con dados de tocino de aproximadamente 4 a 6 mm de lado distribuidos de manera uniforme y sin presencia de nervios. Presenta un olor intenso y aromático que remite a los sótanos donde se realiza su maduración; y el sabor es especiado, con poca sal y levemente picante. Las materias primas utilizadas comprenden determinados ingredientes cuyas proporciones son definidas en una receta compartida por los elaboradores locales, la cual constituye la base de la tipicidad del producto.

Relación con área geográfica:

Las condiciones climáticas locales facilitaron el desarrollo de la elaboración de salame gracias a la predominancia de un clima continental, con una estación invernal marcada, caracterizada por temperaturas medias mensuales situadas entre los 7 y 10°C. El clima continental facilitó el anclaje de la producción de salame en el territorio caroyense. Otro aspecto relacionado a la producción de salame y a su tipicidad es la presencia local, inusualmente alta, del hongo "Penicillium nalgiovense". Este fue identificado como el principal poblador de la superficie de los salames, en su etapa de maduración en sótano. El desarrollo de esta microflora específica se dio a lo largo de décadas, gracias a las condiciones de humedad y temperatura reinantes en los sótanos de las casas típicas de Caroya y a la repetida utilización de ese espacio para madurar los salames.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☒ **Propio solicitante** ☐ **Tercera parte**

Nombre o razón social:

Consejo de Promoción de la IG Salame Típico de Colonia Caroya

Número de Registro:

Resolución Nº 37/2014

Dirección:

Maestra Olga Prosdócimo 3933, Colonia Caroya - Córdoba

Teléfono:

3525 648056

E-mail:

embutidospiazzoni@gmail.com / candussiolga@gmail.com



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Luján de Cuyo

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2023-2-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

14 de Febrero de 2023

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

CONSEJO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA LUJÁN
DE CUYO

Número de Registro:

RESOL-2023-2-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Vértice	Localización	Latitud	Longitud	msnm
1	850 msnm	-32° 57' 36.5778"	-68° 50' 1.3578"	850
2	850 msnm	-32° 57' 53.789"	-68° 49' 44.994"	850
3	850 msnm	-32° 58' 5.263"	-68° 49' 32.9941"	850
4	850 msnm	-32° 58' 24.3865"	-68° 49' 14.9941"	850
5	850 msnm	-32° 58' 33.9485"	-68° 49' 5.9941"	850
6	850 msnm	-32° 58' 34.3758"	-68° 49' 5.7216"	850
7	Límite sobre cauce Río Mendoza	-33° 2' 58.024"	-68° 51' 5.5148"	926
8	Límite sobre cauce Río Mendoza	-33° 3' 21.4826"	-68° 50' 40.2626"	913
9	Límite sobre cauce Río Mendoza	-33° 3' 39.5114"	-68° 50' 8.5798"	906
10	Límite sobre cauce Río Mendoza	-33° 3' 57.9758"	-68° 49' 27.2327"	893
11	850 msnm	-33° 3' 13.5194"	-68° 47' 18.3275"	850
12	850 msnm	-33° 3' 20.8008"	-68° 47' 18.3275"	850
13	850 msnm	-33° 3' 21.3988"	-68° 47' 14.9939"	850
14	850 msnm	-33° 3' 36.5778"	-68° 46' 44.994"	850
15	850 msnm	-33° 3' 49.4863"	-68° 46' 35.6837"	850
16	850 msnm	-33° 4' 18.1715"	-68° 46' 19.2796"	850
17	850 msnm	-33° 4' 32.5142"	-68° 46' 14.9941"	850
18	850 msnm	-33° 4' 46.8566"	-68° 46' 9.2248"	850
19	850 msnm	-33° 5' 15.5422"	-68° 45' 59.0566"	850
20	850 msnm	-33° 5' 44.2273"	-68° 45' 57.6256"	850
21	850 msnm	-33° 5' 58.5701"	-68° 45' 44.9939"	850
22	850 msnm	-33° 6' 11.8156"	-68° 45' 37.3511"	850
23	850 msnm	-33° 6' 11.8156"	-68° 45' 37.3511"	850
24	850 msnm	-33° 6' 12.9125"	-68° 45' 36.7182"	850
25	850 msnm	-33° 6' 41.5976"	-68° 45' 24.5941"	850
26	850 msnm	-33° 7' 10.2832"	-68° 45' 40.3787"	850
27	850 msnm	-33° 7' 38.9683"	-68° 45' 24.4678"	850
28	850 msnm	-33° 8' 7.6535"	-68° 45' 29.2046"	850
29	850 msnm	-33° 8' 36.339"	-68° 45' 19.994"	850
30	850 msnm	-33° 9' 5.0242"	-68° 45' 26.244"	850
31	850 msnm	-33° 9' 15.1484"	-68° 45' 14.994"	850

32	850 msnm	-33° 9' 15.781"	-68° 44' 44.9941"	850
33	850 msnm	-33° 9' 24.489"	-68° 44' 14.9939"	850
34	850 msnm	-33° 9' 33.7093"	-68° 44' 9.9938"	850
35	850 msnm	-33° 9' 49.8449"	-68° 44' 14.9939"	850
36	850 msnm	-33° 10' 2.3945"	-68° 44' 24.5393"	850
37	850 msnm	-33° 10' 31.08"	-68° 44' 32.7214"	850
38	850 msnm	-33° 10' 59.7652"	-68° 44' 32.7214"	850
39	850 msnm	-33° 11' 28.4503"	-68° 44' 24.994"	850
40	850 msnm	-33° 11' 57.1358"	-68° 44' 27.6256"	850
41	850 msnm	-33° 12' 25.821"	-68° 44' 19.7308"	850
42	850 msnm	-33° 12' 35.3826"	-68° 44' 14.9939"	850
43	850 msnm	-33° 12' 54.5062"	-68° 44' 4.4056"	850
44	850 msnm	-33° 13' 23.1913"	-68° 44' 11.1232"	850
45	850 msnm	-33° 13' 28.6554"	-68° 44' 14.9939"	850
46	850 msnm	-33° 13' 51.8768"	-68° 44' 43.3273"	850
47	850 msnm	-33° 14' 20.562"	-68° 44' 39.9941"	850
48	850 msnm	-33° 14' 24.6599"	-68° 44' 44.9941"	850
49	850 msnm	-33° 14' 49.2472"	-68° 44' 54.9938"	850
50	850 msnm	-33° 15' 10.7611"	-68° 44' 44.9941"	850
51	850 msnm	-33° 15' 17.9323"	-68° 44' 41.8362"	850
52	850 msnm	-33° 15' 46.6178"	-68° 44' 29.3939"	850
53	850 msnm	-33° 16' 11.4784"	-68° 44' 44.9941"	850
54	850 msnm	-33° 16' 15.303"	-68° 44' 50.9939"	850
55	850 msnm	-33° 16' 29.6458"	-68° 44' 44.9941"	850
56	850 msnm	-33° 16' 43.9882"	-68° 44' 40.9938"	850
57	850 msnm	-33° 16' 48.4014"	-68° 44' 44.9941"	850
58	850 msnm	-33° 17' 12.6737"	-68° 44' 51.7286"	850
59	850 msnm	-33° 17' 41.3588"	-68° 45' 8.7149"	850
60	850 msnm	-33° 17' 49.6867"	-68° 45' 14.994"	850
61	850 msnm	-33° 18' 10.044"	-68° 45' 30.7084"	850
62	850 msnm	-33° 18' 28.5505"	-68° 45' 44.9939"	850
63	850 msnm	-33° 18' 30.4423"	-68° 46' 14.9941"	850
64	850 msnm	-33° 18' 10.044"	-68° 46' 39.6095"	850
65	850 msnm	-33° 18' 1.3136"	-68° 46' 44.994"	850
66	850 msnm	-33° 17' 41.3588"	-68° 47' 2.7719"	850
67	850 msnm	-33° 17' 28.2113"	-68° 47' 14.9939"	850
68	850 msnm	-33° 17' 12.6737"	-68° 47' 27.5748"	850
69	850 msnm	-33° 16' 43.9882"	-68° 47' 39.4386"	850
70	850 msnm	-33° 16' 30.9497"	-68° 47' 44.9941"	850
71	850 msnm	-33° 16' 15.303"	-68° 48' 1.3576"	850
72	850 msnm	-33° 15' 57.3746"	-68° 48' 14.994"	850
73	850 msnm	-33° 16' 15.303"	-68° 48' 28.6304"	850
74	850 msnm	-33° 16' 43.9882"	-68° 48' 41.6606"	850
75	850 msnm	-33° 16' 48.7693"	-68° 48' 44.9939"	850
76	850 msnm	-33° 17' 12.6737"	-68° 49' 9.9941"	850
77	850 msnm	-33° 17' 27.0161"	-68° 49' 14.9941"	850
78	850 msnm	-33° 17' 41.3588"	-68° 49' 19.9942"	850

79	850 msnm	-33° 18' 10.044"	-68° 49' 39.994"	850
80	850 msnm	-33° 18' 38.7292"	-68° 49' 39.994"	850
81	850 msnm	-33° 19' 7.4147"	-68° 49' 36.4224"	850
82	850 msnm	-33° 19' 26.5382"	-68° 49' 44.994"	850
83	850 msnm	-33° 19' 36.0998"	-68° 49' 49.2798"	850
84	850 msnm	-33° 20' 4.785"	-68° 49' 54.9941"	850
85	850 msnm	-33° 20' 33.4705"	-68° 50' 4.9942"	850
86	850 msnm	-33° 21' 2.1557"	-68° 50' 14.9939"	850
87	850 msnm	-33° 21' 2.1557"	-68° 50' 14.9939"	850
88	850 msnm	-33° 21' 30.8408"	-68° 50' 37.4939"	850
89	850 msnm	-33° 21' 46.3579"	-68° 50' 37.4939"	850
90	Límite sobre cauce Río Mendoza	-33° 16' 24.7037"	-68° 59' 0.4816"	1086
91	1350 msnm	-33° 14' 36.4776"	-69° 4' 2.7487"	1350
92	1350 msnm	-33° 14' 20.562"	-69° 3' 54.085"	1350
93	1350 msnm	-33° 14' 9.0877"	-69° 3' 44.9939"	1350
94	1350 msnm	-33° 13' 51.8768"	-69° 3' 33.7439"	1350
95	1350 msnm	-33° 13' 23.1913"	-69° 3' 26.1367"	1350
96	1350 msnm	-33° 12' 54.5062"	-69° 3' 24.4228"	1350
97	1350 msnm	-33° 12' 25.821"	-69° 3' 14.994"	1350
98	1350 msnm	-33° 12' 25.821"	-69° 3' 14.994"	1350
99	1350 msnm	-33° 11' 57.1358"	-69° 3' 13.5655"	1350
100	1350 msnm	-33° 11' 28.4503"	-69° 3' 12.137"	1350
101	1350 msnm	-33° 11' 5.5021"	-69° 3' 14.994"	1350
102	1350 msnm	-33° 10' 59.7652"	-69° 3' 15.6758"	1350
103	1350 msnm	-33° 10' 31.08"	-69° 3' 15.6758"	1350
104	1350 msnm	-33° 10' 2.3945"	-69° 3' 23.7442"	1350
105	1350 msnm	-33° 9' 33.7093"	-69° 3' 29.6748"	1350
106	1350 msnm	-33° 9' 9.122"	-69° 3' 44.9939"	1350
107	1350 msnm	-33° 9' 5.0242"	-69° 3' 50.2114"	1350
108	1350 msnm	-33° 8' 40.2504"	-69° 4' 14.9941"	1350
109	1350 msnm	-33° 8' 36.339"	-69° 4' 23.9941"	1350
110	1350 msnm	-33° 8' 7.6535"	-69° 4' 31.8691"	1350
111	1350 msnm	-33° 7' 56.8967"	-69° 4' 14.9941"	1350
112	1350 msnm	-33° 7' 38.9683"	-69° 4' 6.3401"	1350
113	1350 msnm	-33° 7' 10.2832"	-69° 4' 13.9415"	1350
114	1350 msnm	-33° 7' 5.0675"	-69° 4' 14.9941"	1350
115	1350 msnm	-33° 6' 41.5976"	-69° 4' 22.0994"	1350
116	1350 msnm	-33° 6' 21.3084"	-69° 4' 44.994"	1350
117	1350 msnm	-33° 6' 41.5976"	-69° 5' 0.2573"	1350
118	1350 msnm	-33° 7' 10.2832"	-69° 5' 13.0376"	1350
119	1350 msnm	-33° 7' 14.0246"	-69° 5' 14.9939"	1350
120	1350 msnm	-33° 7' 10.2832"	-69° 5' 44.9941"	1350
121	1350 msnm	-33° 7' 10.2832"	-69° 5' 44.9941"	1350
122	1350 msnm	-33° 6' 47.335"	-69° 6' 14.994"	1350
123	1350 msnm	-33° 6' 41.5976"	-69° 6' 20.2115"	1350
124	1350 msnm	-33° 6' 12.9125"	-69° 6' 35.3513"	1350
125	1350 msnm	-33° 5' 44.2273"	-69° 6' 39.2249"	1350

126	1350 msnm	-33° 5' 15.5422"	-69° 6' 34.4059"	1350
127	1350 msnm	-33° 5' 13.1147"	-69° 6' 14.994"	1350
128	1350 msnm	-33° 5' 6.0788"	-69° 5' 44.9941"	1350
129	1350 msnm	-33° 4' 46.8566"	-69° 5' 27.1043"	1350
130	1350 msnm	-33° 4' 18.1715"	-69° 5' 20.3986"	1350
131	1350 msnm	-33° 3' 49.4863"	-69° 5' 32.1367"	1350
132	1350 msnm	-33° 3' 27.7974"	-69° 5' 44.9941"	1350
133	1350 msnm	-33° 3' 20.8008"	-69° 5' 48.3151"	1350
134	1350 msnm	-33° 2' 56.8799"	-69° 6' 14.994"	1350
135	1350 msnm	-33° 2' 52.1156"	-69° 6' 21.4513"	1350
136	1350 msnm	-33° 2' 42.6178"	-69° 6' 23.3741"	1350
137	1350 msnm	-33° 2' 25.5808"	-69° 6' 2.6798"	1350
138	1350 msnm	-33° 2' 39.8735"	-69° 5' 44.9941"	1350
139	1350 msnm	-33° 2' 32.4499"	-69° 5' 14.9939"	1350
140	1350 msnm	-33° 2' 23.4305"	-69° 4' 58.5077"	1350
141	1350 msnm	-33° 2' 16.7593"	-69° 4' 44.994"	1350
142	1350 msnm	-33° 2' 9.8329"	-69° 4' 14.9941"	1350
143	1350 msnm	-33° 2' 5.4103"	-69° 4' 2.964"	1350
144	Límite sobre cauce Río Mendoza	-33° 2' 41.8708"	-69° 3' 50.324"	1177
145	850 msnm	-32° 57' 35.9647"	-68° 50' 1.9406"	850
146	850 msnm	-32° 57' 36.5778"	-68° 50' 1.3578"	850
147	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 24.856"	-68° 59' 1.3459"	1093
148	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 42.6113"	-69° 3' 30.4898"	1226
149	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 30.7813"	-69° 3' 8.8672"	1194
150	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 23.1533"	-69° 2' 41.9582"	1194
151	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 23.0284"	-69° 2' 35.1564"	1160
152	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 20.9936"	-69° 2' 28.9586"	1160
153	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 15.904"	-69° 2' 21.0966"	1235
154	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 13.8703"	-69° 2' 10.0622"	1223
155	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 23.8063"	-69° 1' 46.6381"	1151
156	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 18.5914"	-69° 1' 25.3247"	1132
157	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 19.4852"	-69° 1' 10.6637"	1124
158	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 17.3242"	-69° 0' 46.6312"	1124
159	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 19.7441"	-69° 0' 32.1214"	1112
160	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 20.382"	-69° 0' 0.9853"	1112
161	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 16.4339"	-68° 59' 24.1058"	1138
162	Ruta Panamericana s/número	-33° 2' 13.8829"	-68° 58' 44.2042"	1093
163	Ruta Panamericana s/número	-33° 1' 55.9304"	-68° 58' 31.6639"	1093
164	Ruta Panamericana s/número	-33° 1' 44.854"	-68° 58' 27.5866"	1120
165	Ruta Panamericana s/número	-33° 1' 39.7614"	-68° 58' 26.3791"	1120
166	Ruta Panamericana s/número	-33° 1' 16.5778"	-68° 57' 34.8552"	1101
167	Ruta Panamericana s/número	-33° 0' 51.4717"	-68° 56' 27.9269"	1057
168	Ruta Panamericana s/número	-33° 0' 42.5549"	-68° 56' 16.7514"	1044
169	Ruta Panamericana s/número	-33° 0' 34.0132"	-68° 55' 54.093"	1044
170	Ruta Panamericana s/número	-33° 0' 28.0084"	-68° 55' 17.382"	1011
171	Ruta Panamericana s/número	-33° 0' 20.9956"	-68° 55' 0.9192"	1011
172	Ruta Panamericana s/número	-33° 0' 11.686"	-68° 54' 37.5095"	991

173	Ruta Panamericana s/número	-32° 59' 57.9232"	-68° 54' 18.9407"	972
174	Ruta Panamericana s/número	-32° 59' 45.5633"	-68° 54' 4.6022"	977
175	Ruta Panamericana s/número	-32° 59' 16.2668"	-68° 53' 45.299"	971
176	Ruta Panamericana s/número	-32° 59' 10.1486"	-68° 53' 36.5449"	971
177	Ruta Panamericana s/número	-32° 59' 5.4334"	-68° 53' 30.9613"	971
178	Ruta Panamericana s/número	-32° 58' 59.6942"	-68° 53' 19.1864"	945
179	Ruta Panamericana s/número	-32° 58' 54.3425"	-68° 53' 13.6043"	945
180	Ruta Panamericana s/número	-32° 58' 41.7306"	-68° 53' 4.5578"	962
181	Ruta Panamericana s/número	-32° 58' 10.3922"	-68° 52' 42.6994"	934
182	Ruta Panamericana s/número	-32° 58' 0.4483"	-68° 52' 28.6676"	907
183	Ruta Panamericana s/número	-32° 57' 30.8632"	-68° 51' 41.5944"	889
184	Calle Paso s/número	-32° 57' 30.7026"	-68° 51' 12.6007"	876
185	Calle Paso s/número	-32° 57' 33.48"	-68° 50' 52.8137"	866
186	Calle Paso s/número	-32° 57' 34.9722"	-68° 50' 24.572"	855
187	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-32° 59' 11.5228"	-68° 49' 27.9026"	860
188	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-32° 59' 44.6435"	-68° 49' 42.7933"	876
189	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 0' 46.4198"	-68° 50' 6.85"	891
191	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 20' 29.6884"	-68° 55' 1.2842"	936
192	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 25.7352"	-68° 54' 20.7306"	930
193	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 25.2776"	-68° 54' 47.9776"	940
194	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 36.2954"	-68° 54' 56.7583"	951
195	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 34.1502"	-68° 55' 26.0162"	964
196	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 19.4143"	-68° 56' 22.7184"	992
197	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 14.4582"	-68° 56' 41.3653"	990
198	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 5.1709"	-68° 56' 54.861"	1004
199	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 6.2599"	-68° 57' 12.8214"	1004
200	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 17' 2.3842"	-68° 57' 31.6937"	1020
201	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 56.69"	-68° 57' 40.5626"	1020
202	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 57.7099"	-68° 57' 45.1472"	1020
203	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 55.8646"	-68° 57' 46.6636"	1020
204	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 53.8295"	-68° 57' 53.0302"	1036
205	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 50.6489"	-68° 58' 0.2687"	1036
206	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 52.7189"	-68° 58' 5.0041"	1036
207	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 51.4477"	-68° 58' 11.7113"	1036
208	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 24.7235"	-68° 59' 0.5194"	1093
209	Límite Sur Departamento Luján de Cuyo	-33° 16' 24.856"	-68° 59' 1.3459"	1093

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto () Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

El Departamento de Luján de Cuyo se encuentra ubicado al norte de la Provincia de Mendoza, ocupando un territorio de 4.847 Km. 2. En la mayor parte de su superficie existen diversos cordones que constituyen la Cordillera de Los Andes. En el pedemonte se extiende la zona cultivada, formando un gran oasis de 35.000 ha irrigado por las aguas del Río Mendoza, el cual nace en la cordillera. Se trata de una zona alta

ubicada a más de 850 m.s.n.m., con suelos aptos para el cultivo de la vid y un clima ideal para la maduración óptima de las uvas.

Geografía del lugar:

La zona cultivada con los viñedos, se encuentra ubicada en el pedemonte de la Cordillera de Los Andes, a 33 grados de latitud sur y a 68 grados de longitud oeste, cuya altura oscila entre los 800 a 1.100 m.s.n.m. Es un oasis irrigado por las aguas del Río Mendoza. El Departamento de Luján de Cuyo está ubicado en las cercanías de la ciudad de Mendoza, La ciudad de Luján, asiento de la Municipalidad, es el centro político del departamento y se encuentra bordeando la margen norte del Río Mendoza el cual irriga mediante un sistema de canales, todas las propiedades o “fincas” de la zona.

La margen izquierda de dicho río está formada por un gran abanico fuertemente inclinado al NE cuyo centro de irradiación está ubicado en la localidad denominada La Crucesita, siendo comunes pendientes del 1% al 2,5%. Se encuentran en esta margen los distritos de Las Compuertas, Vistalba, Mayor Drummond, Ciudad, Chacras de Coria, Carrodilla, y la Puntilla.

La margen derecha es aterrizada y con pendientes generales del 1% al 2% hacia el S. Está bordeada al O por la cordillera y al E por las Cuchillas de Lunlunta y el Cordón del Carrizal, comprendiendo los distritos de Perdriel, Agrelo y Ugarteche.

De acuerdo a la clasificación de Winkler estaría ubicada en las regiones III y IV, es decir, de moderadamente fría a moderadamente cálida, con un valor en grados días de 1.900 a 2.100, correspondiendo a la ciudad de Luján, y que se puede considerar como promedio para la zona.

El sustrato físico:

Los suelos parecen haberse originado por descomposición y desintegración de rocas y minerales de la cordillera principal, frontal y precordillera, siendo transportados y depositados más o menos lejos de su lugar de origen por 1) gravedad: depósitos coluviales, 2) agua: depósitos aluviales y lacustres y 3) hielo: depósitos glaciales.

El material del suelo está constituido por capas de tierra fina sin concreciones ni estrías de sales poco solubles y descansa sobre material grueso, constituido por gravas, cantos y bloques.

Los principales tipos de suelos que se hallan en la región son los de la Serie Maipú, Serie Las Compuertas, Serie Agrelo y Serie Ciudad..

Suelos de la Serie Maipú: En Luján de Cuyo corresponden a los suelos del distrito Carrodilla. El perfil típico se describe como profundidad de tierra fina con predominio de capas compactas de textura areno limosa y arcillosa, en general sin concreciones ni estrías de sales poco solubles, soportadas por gravas, cantos rodados y bloques a menos de 3 m de profundidad. Son suelos de origen aluvial y antropomórficos. Parejos con fuertes pendientes, máximas al NE (promedio 2% y 1.5%). Pobres en materia orgánica con pH de 7.5 a 8.5. No se constata presencia de capa freática. Excelente drenaje.

Suelos de la Serie Las Compuertas: Abarcan los distritos de La Puntilla, Chacras de Coria, Vistalba, Las Compuertas, Ciudad y Perdriel. Poseen una profundidad de tierra fina con predominio de textura arenosa y franco arenosa, soportados por gravas y cantos rodados a menos de 3 m de profundidad. A veces, estos elementos gruesos se hacen presentes desde la superficie, dando al suelo una permeabilidad exagerada. El origen es aluvial y coluvial. Son terrenos influidos por el pie de sierra o costa del río, con pendientes máximas del 2% y el 1% al E y NE y mínimas de S a N y SE a NO. Se trata de suelos pobres en materia orgánica, con un pH de 7 a 8. No se constata presencia de agua. Excelente drenaje.

Suelos de la Serie Agrelo: Corresponden al distrito del mismo nombre. Poseen gran profundidad de tierra fina con predominio de textura limosa y arcillosa en general, soportados por gravas y cantos rodados a más de 3 m de profundidad. El origen probable es una depresión colmatada por materiales de aluvión y eólicos de textura fina. Tienen pendientes al NE del 0.7% y al SE del 0.5% al 0.6%. Suelos pobres en materia orgánica. No se constata presencia de capa freática y poseen muy buen drenaje.

Suelos de la Serie Ciudad: Corresponden al sector O de La Colonia Furlotti (distrito Agrelo). Estos suelos poseen gran profundidad de tierra fina con predominio de capas de textura franco y franco arenosa, soportada por gravas y cantos rodados a más de 3 m de profundidad. El origen probable es una depresión colmatada por materiales de aluvión. Suelos pobres en materia orgánica, pH 7 a 7.5. Muy buen drenaje; no se constata presencia de capa freática.

En general, los suelos de Luján de Cuyo son fértiles, bien drenados y no salinos. Los valores de nitrógeno asimilable son a veces bajos. Debido a los pH altos característicos de la zona, el P y Fe no son totalmente aprovechados por la planta al encontrarse inmovilizados. Son suelos bastante heterogéneos desde el punto de vista edáfico, siendo posible hallar grandes diferencias en distancias muy cortas (dentro de un mismo “cuartel”). En estos suelos la vid crece normalmente sin impedimentos de ningún tipo.

Factores climáticos:

El clima de la zona irrigada del Departamento Luján de Cuyo corresponde al de una región templada y árida. La lluvia es escasa, con un promedio de 187 mm. Esta cantidad cae en pocos días. Debido a que el agua de lluvia es insuficiente para los cultivos, se debe recurrir al riego con agua superficial preferentemente y subterránea en algunos casos. El promedio de la humedad relativa es del 50 al 60% v la

evapotranspiración muy intensa. En el caso de la vid, la misma alcanza a 4.1 mm en los meses más cálidos del verano. Las condiciones de escasa humedad y pocas lluvias que caracterizan el área estudiada, hacen que las enfermedades criptogámicas sean de poca importancia. La Nieve es escasa en la zona cultivada, pero abundante en la cordillera, desde donde se origina el agua de riego. La nubosidad media oscila de 3.80 a 4.40 (en octavos). Es una zona prácticamente sin vientos. Los predominantes soplan del S y SE. Esporádicamente sopla un viento cálido y seco del tipo “Foehn”, el Zonda de dirección N y NO provocando bruscos descensos de la humedad. La temperatura media anual es de 15 C. Existe una gran amplitud térmica que llega casi a 13 grados C en los meses de maduración de la uva, siendo las noches frescas. Estas condiciones climáticas de la región son altamente favorables a la formación de antocianas. La formación de los polifenoles en general aumenta con la altura de la región estudiada, siendo fácil encontrar vinos con 800 mg de antocianas y 0.8 a 0.9 de intensidad colorante. Las temperaturas superiores a 10°C desde la brotación hasta la caída de las hojas es de 1.900 a 2.100, ubicando a la zona en la región III y IV según la clasificación de A.J. Winkler. El período libre de heladas oscila en los 205-215 días, lo que permite el cultivo de las variedades de vid de ciclo corto y mediano

Relación con área geográfica:

Malbec. En las zonas más altas el vino resulta de mucho color, muy buen tanino y notable acidez, particularidades que van disminuyendo al descender el pedemonte dando origen a vinos Malbec de distinta personalidad. En general, es un vino bien constituido, grado alcohólico moderado (12 a 12.50% en volumen) y una acidez en ácido tartárico de 4,50 a 5 g/l. El extracto seco libre de azúcares reductores llega a 23-25 g/l. El color es oscuro con un matiz violáceo en las zonas más bajas y rubí e las más altas. Muchos degustadores descubren en el Malbec un gusto dulzón, que recuerda a la suavidad de los vinos “negros” de Cahors.

Chardonnay. Produce un vino muy perfumado, bien balanceado y deja sensaciones que persisten largo tiempo en el paladar. Exigente en el punto de cosecha, debe efectuarse la recolección en el momento justo. Durante la vinificación el perfume es reactivo a manifestarse, lo que obliga a maceraciones prolongadas. Se elabora como varietal. Muchas veces se le añade complejidad con un leve “toque” de madera, estacionándolo en vasijas de roble.

Sauvignon. Produce un vino distinguido, característico por su dejo herbáceo y aroma netamente frutal. Muy buena acidez, a veces excesiva en las zonas más altas. Es una variedad rústica, productiva pero que no siempre reproduce su calidad, siendo exigente en manejo de cultivo. Es poco abundante en la zona, pero está teniendo rápida difusión.

Riesling. Este cepaje conforma excelentes vinos, con un carácter varietal muy marcado. En las zonas más frescas la acidez suele ser excesiva, de ahí que se aconseje dejar al vino con algunos gramos de azúcares que compensen la acidez tartárica casi mordiente de este cepaje.

Ugni blanc. Produce en la región un vino ácido de color muy pálido, resistente a la oxidación.

Semillón. Es el cepaje blanco fino más difundido en Luján de Cuyo. Es muy productivo, pero con producciones moderadas y en las zonas más altas de la región donde alcanza características excepcionales, brindando un vino de excelente calidad, pronunciado carácter varietal y armónico en su relación alcohol/acidez. Esta última puede ser deficiente en las regiones más bajas. Desde antiguo se vinificó con mucha maceración, obteniéndose un vino color oro. Con una vinificación con tiempo mínimo de maceración, este cepaje se transforma en un vino verde pálido, de buena acidez y perfume frutal muy característico de la variedad, que recuerda al herbáceo de todas las uvas de Bordeaux.

Chenin. El vino es de excelente calidad, óptimo para la elaboración de vinos frutados y con una buena relación alcohol/acidez. Resistente a la oxidación, permite una cómoda elaboración obteniéndose vinos pálidos de tonalidad amarillo verdosa.

Tocai friulano. Este cepaje se encuentra mezclado con otros como Riesling, Chardonnay y Sauvignon. La tradicional elaboración conjunta produce un vino característico de la zona. A partir de esta variedad se elabora en la región un excelente vino, muy perfumado, con un leve dejo amargo típico de la variedad, muy suave, casi aterciopelado. La acidez suele ser algo deficiente en las regiones más bajas.

Cabernet Sauvignon. La tipicidad varietal es notable. Poseen un carácter tánico que obliga a cortarlos con Malbec o Merlot, para darle mayor suavidad, aunque muchas bodegas lo elaboran como varietal cien por cien.

Otros vinos. Existen otros cepajes tintos que se elaboran en la región como Merlot y Pinot negro, utilizados para conformar vinos tintos y blancos base de espumantes; Barbera D’Asti, de elevado grado alcohólico y acidez; Sangiovese, que produce un vino de pronunciado aroma, bueno para corte y para la elaboración de vinos primicias, y Sirah, el cual en las zonas más altas de la región produce un tinto robusto de excelente factura para un añejamiento prolongado.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

San Rafael

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

Resolución N° C.31/07

Fecha de concesión del registro:

27 de noviembre de 2007

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN SAN RAFAEL.

Número de Registro:

Resolución N° C.31/07

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

"DOC 1" lat = -34.5427138889, lon = -68.4969138889
Lat 34°32'33.77"S
Long 68°29'48.89"
Ubicado a 2,2 km de ruta 143 y 4,1 km de Rotonda El Cristo.
"DOC 2" lat= -34.4758405538, lon= -68.4204968922
34°28'33.03"S
68°25'13.79"W
Ubicado a 1 km al Noreste de intersección de calle Uno y Callejón Usillal.
"DOC 3" lat= -34.5317599254, lon= -68.346896267
34°31'54.34"S
68°20'48. 83"W
A 2,1 km continuación de la huella de tierra ruta Provincial 157.
"DOC 4" lat= -34.5097783325, lon= -68.1503683675
34°30'35.20"S
68° 9'1.33"W
Ubicado a 2,8 km intersección calle Costa Canal, Colonia Española con ruta Provincial N° 154.
"DOC 5" lat= -34.5527694108, lon= -68.0658693963
34°33'9.97"S
68°3'57.13"W
Final del callejón principal propiedad de la firma Litexco.
"DOC 6" lat= -34.5675276832, lon= -67.9762722285
34°34'3.10"S
67°58'34.58"W
1800 m por calle Candel de intersección con calle Valdivieso.
"DOC 7" lat= -34.6777872358, lon= -67.9250168886
34°40'40.03"S.
67°55'30.06"W
500 m al sur de intersección calle del Monte y calle Saracena (Colonia Gelman).
"DOC 8" lat= -34.7072292192, lon= -68.0274814251
34°42'26.03"S
68°1'38.93"W
400 m/al Sur/de calle Viñuela y Dr. Sáez.
"DOC 9" lat= -34.779581341, lon= -67.9935360958
34°46'46.49"S
67°59'36.73"W
1000 m Norte de calle Ferrer y ruta Nacional 143.
"DOC 10" lat=-34.8328055675, lon= -67.8845718407
34°49'58.10"S
67°53'4.46"W
2,8 km Noroeste de la intersección ruta 143 y calle Vasconia.

"DOC 11" lat= -34.8311239307, lon= -67.8748353693
34°49'52.05"S
67°52'29.41"W
Por calle Nemes a 2,5 km de intersección ruta 143.
"DOC 12" lat= -34.8592221267, lon= -67.8300839941
34°51'33.20"S
67°49'48.30"W
Por calle Jáuregui a 800 m de ruta 143.
"DOC 13" lat= -34.8616576729, lon= -67.8177855149
34°51'41.97"S
67°49'4.03"W
Intersección ruta 143 y acceso a Jaime Prats.
"DOC 14" lat= -34.8555074713, lon= -67.7952937879
34°51'19.83"S
67°47'43.06"W
400 m al Oeste acceso a Real del Padre y Ruta 143.
"DOC 15" lat= -34.8478327204, lon= -67.8026689926
34°50'52.20"S
67°48'9.61"W
700 m al oeste intersección calle Los Andes y calle La India (Real del Padre).
"DOC 16" lat= -34.819917809, lon= -67.8080856913
34°49'11.70"S
67°48'29.11 "W
Por calle Los Andes a 4,2 km al Norte de la ruta 143.
"DOC 17" lat= -34.8019160351, lon= -67.780856557
34°48'6.90"S
67°46'51.08"W
Por los Andes a 5,1 km al Norte de Ruta Provincial 171.
"DOC 18" lat= 34.8141290714, lon= -67.7000473361
34°48'50.86"S
67°42'0.17"W
Calle Álvarez Condarco a 1300 m de calle Los Andes.
"DOC 19" lat= -34.9915170052, lon= -67.7259956948
34°59'29.46"S
67°43'33.58"W
2000 m al Este de callejón de Los Polacos y calle Las Arabias (Colonia Rusa).
"DOC 20" lat= -34.9697975518, lon= -67.8743976999
34°58'11.27"S
67°52'27.83"W
Intersección calle 11 y canal Soitué (Colonia Soitué).
"DOC 21" lat= -34.8703479528, lon= -67.8761128616
34°52'13.25"S
67°52'34.01"W
Sobre canal Soitué al 1900 m al Sur de la ruta 143.
"DOC 22" lat= -34.7942575637, lon= -68.0663323765
34°47'39.33"S
68°3'58.80"W
2100 m al Oeste de calle La Guevarina y canal Izuel (La Guevarina).
"DOC 23" lat= -34.7630478086, lon= -68.0941090301
34°45'46.97"S
68°5'38.79"W
Calle José Rodríguez (calle 6) 1750 m al Sur de la ruta 143.
"DOC 24" lat= -34.7672955518, lon= -68.2432905541
34°46'2.26"S
68°14'35.85"W
Intersección de calle Monseñor Ernesto de Miguel y ruta Provincial 179 (Las Malvinas).
"DOC 25" lat= -34.7867660314, lon= -68.2553786972
34°47'12.36"S
68°15'19.36"W

Puente Río Atuel 200 m entrada a Balneario "El Escorial".

"DOC 26" lat= -34.7508806628, lon= -68.3867045007

34 °45'3.17"S

68°23'12.14"W

Intersección de calle Ejército de los Andes y canal Correas (Rincón del Atuel).

"DOC 27 lat=-34.7651994012, lon= -68.4297027349

34°45'54.72"S

68°25'46.93"W

Sobre ruta Provincial 173 a 3.7 km intersección calle Primavera.

"DOC 28" lat= -34.66675, lon= -68.5461111111

34°40'0.30"S

68°32'46.00"W

Ruta Prov. 143, intersección camino a Villa 25 de Mayo.

Y a los 692 metros sobre el nivel del mar, comprendiendo parte de los distritos municipales de Cañada Seca, Cuadro Benegas, Cuadro Nacional, El Cerrito, Goudge, Jaime Prats, La Llave, Las Paredes, Rama Caída. Real del Padre. Villa Atuel y Ciudad.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto () Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

El departamento de San Rafael se encuentra a 240 Km. al sur de la Ciudad Capital de la Provincia de Mendoza, ocupando una superficie de 31.235 Km². Su territorio está caracterizado por tres regiones bien definidas: la cordillerana, la desértica y la llanura cultivada. Esta última conforma un oasis de 70.000 hectáreas irrigadas por las aguas de los ríos Diamante y Atuel que, originados en las altas cumbres de Los Andes, se desplazan hacia el Este delimitando entre ellos el Valle de San Rafael, en el que por sus particulares características ecológicas, desarrollan y maduran de manera ideal, los nobles cepajes que dan origen a los delicados vinos de la región.

Factores ecológicos que definen los vinos de San Rafael:

Geografía del lugar: La llanura cultivada está comprendida entre los 34°40' de latitud Sur y los 68°33' de longitud Oeste y a 692 metros sobre el nivel del mar. Políticamente se halla constituida por un distrito capital y 16 distritos rurales, en los que el cultivo de la vid representa la actividad agrícola de mayor importancia.

Factores edáficos: Se trata de una extensa área muy variable en lo que respecta a los tipos de suelo y subsuelo, debido al origen aluvional de los mismos, presentando perfiles muy heterogéneos. Puede decirse que en general, en la superficie cultivada, predominan los suelos francos a franco-arenosos, con una variación que va desde los arenosos en el sector oeste a los limosos en los sectores este y sureste. En cuanto a la fertilidad se caracterizan por poseer escasa materia orgánica, en ello inciden las altas temperaturas estivales y la fuerte insolación que aceleran la mineralización. Presentan un contenido bajo en Nitrógeno; en tanto que el Fósforo acusa valores medios, sin embargo gran parte

de estos valores se encuentran inmovilizados por la característica alcalina predominante en la región. De ahí que el Fósforo disponible presente valores bajos. Por el contrario el Potasio, en general, presenta valores normales.

Factores climáticos: presenta características particulares que define un microclima propio; delimitado con rumbo noroeste-sudeste por el cordón serrano llamado Sierra Pintada o Bloque de San Rafael, el cual actúa como regulador climático, frenando los vientos fríos del Sur.

La zona que comprende la Denominación de Origen San Rafael se ubica en la Región II (Winkler) con baja humedad relativa, precipitaciones menores a 280 mm al año, inviernos fríos y secos y una amplitud térmica diaria muy elevada, variables deseables para la producción de vides de alta calidad.

Relación con área geográfica:

Vinos Blancos: Son frescos, chispeantes y frutados, de acidez no muy fuerte, profundos en la boca.

Chenin: Aporta matices como limón, manzana verde y damasco maduro. Se define por su cuerpo lleno, fresco y elegante.

Semillón: Aporta miel, frutas tropicales, manteca y toques vegetales si el año es frío. Brinda un largo fin de boca y un retro gusto a pétalos de rosas.

Tocai: Guarda toques de nueces, duraznos y un aroma floral que recuerda las rosas y violetas.

Vinos Tintos: Son fruto principalmente del Malbec, Sangiovese, Syrah y Cabernet.

Malbec: Encuentro con ciruelas, guindas, aroma entero y profundo. Taninos suaves pero firmes y un recuerdo de canela.

Sangiovese: Aporta mucha fruta y aromas jóvenes, su color no es muy profundo y su añejamiento es rápido. En cortes da una definida vejez que perdura (aterciopelado).

Syrah: Aporte de zarzamoras y frambuesas. Rico, elegante, con un sólido final en la boca,.

Cabernet: Aromas especiados con toque de casis y vainilla, fruta seca, almendra, cerezas negras y chocolate. Textura profunda pero taninos blandos. Apto para ser añejado largos años.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección:

Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono:

0800-5555-468

E-mail:

solinfo@inv.gob.ar



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

La Ciénaga – Zonda

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2024-8-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

12 de Abril de 2024

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

CIA GANADERA MEDITERRÁNEA S.A.

Número de Registro:

RESOL-2024-8-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG La Ciénaga – Zonda pertenece al Departamento o Zonda, provincia de SAN JUAN, en un todo de acuerdo a los siguientes límites:

Vértices	Latitud	Longitud
V1	31°39'49.80"S	68°44'11.28"O
V2	31°40'00.60"S	68°42'11.79"O
V3	31°44'27.03"S	68°39'50.13"O
V4	31°48'29.97"S	68°40'04.29"O
V5	31°54'23.66"S	68°41'09.42"O
V6	31°54'13.45"S	68°50'49.80"O
V7	31°46'38.31"S	68°49'25.48"O
V8	31°46'46.73"S	68°47'01.97"O
V9	31°41'08.66"S	68°42'21.41"O
V10	31°40'21.03"S	68°44'05.67"O

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

“La Ciénaga”, se encuentra ubicado en el departamento de Zonda, a unos 54 km al SO de la ciudad de San Juan (68° 47' 41,5 O y 31° 47' 46,1 S). Está comprendido entre la Sierra Chica de Zonda al este y la Sierra Los Azules, Sierra Alta de Zonda o Sierra Azul al oeste. Para una mejor interpretación de los resultados, el área de estudio se dividió en dos sectores: Sector La Ciénaga y Sector Sierra de las Cuchillas.

La IG La Ciénaga – Zonda está caracterizada por serranías que atraviesan a la provincia de San Juan en sentido norte-sur y corresponden a la secuencia sedimentaria vinculada genéticamente con la provincia geológica de Precordillera. Localmente, dichas serranías están constituidas por rocas sedimentarias (calizas y dolomías) de edad cambro – ordovícicas, aflorantes en los cordones orientales de la región (Sierra Chica de Zonda y Cerro Bayo). El Devónico se dispone en el Cordón de Las Osamentas y Sierra Azul y está representado, principalmente, por grauvacas, lutitas y cuarcitas, que infrayacen a depósitos continentales del Carbonífero superior. El Terciario, en menor proporción, se encuentra en lomadas aisladas (conglomerados, areniscas y arcilitas), mientras que el Cuaternario está caracterizado por depósitos coluviales y aluviales, con clastos calcáreos y grauvacas, procedentes de la Precordillera Oriental y de la Precordillera Central.

El Sector Sierra de Las Cuchillas posee un ángulo de inclinación de 7°- 9° y una pendiente de 15 %. En el Sector La Ciénaga el ángulo de inclinación es de 2° y la pendiente de 3%. Los terrenos ubicados en las laderas de las montañas, garantizan una buena insolación y asegurar un buen drenaje natural del terreno.

Los suelos correspondientes al Sector Sierra de Las Cuchillas provienen de materiales coluviales, mientras que los del Sector La Ciénaga son aluviocoluviales. Ambos Sectores están constituidos por suelos jóvenes, inmaduros, con escaso desarrollo de horizontes pedogenéticos.

La distribución de tamaño de partículas en por ciento, en las muestras analizadas de los Sectores Sierra de las Cuchillas corresponden a grava – arena media, mientras que las del Sector La Ciénaga a arena muy fina – limo arcilla a grava - arena media. Por lo tanto, dichos materiales constituyen suelos sueltos (predominan gravas y arenas) que ayudan al drenaje y crecimientos de las raíces a mayores profundidades. También colaboran y mantienen por las noches el calor acumulado por el sol diurno. Son muy diferentes a los suelos compactos (limo-arcillas) que producen encharcamiento y retención de agua.

Las muestras correspondientes a la Sierra de las Cuchillas presentan una textura areno franca en la parte superior a franco arenoso en la inferior. La muestra correspondiente a La Ciénaga en la parte superior e inferior es de textura franco arenoso.

El contenido de carbonatos en las muestras del Sector Sierra de las Cuchillas, parte superior es Calcáreo, 5 - 10 % a Moderadamente Calcáreo, 2 - 5 %, mientras que la parte inferior es Altamente Calcáreo mayor de 10%. En el Sector La Ciénaga, el contenido de carbonatos es en la parte superior e inferior Moderadamente Calcáreo 2 -5 %. Los carbonatos provienen de rocas calizas ubicadas al este y oeste de la zona de estudio, en el ámbito de la Provincia geológica de Precordillera.

Las muestras de los Sectores Sierra de Las Cuchillas – La Ciénaga, indicaron un pH básico.

Las condiciones macroclimáticas de la zona presentan particularidades, dentro el clima es desértico con escasas precipitaciones (precipitaciones pluviales estivales inferiores a 80 mm/año), con marcadas amplitudes térmicas y elevadas temperaturas en el mes más cálido. Elevada frecuencia del viento zonda en capas altas y medias de la atmósfera entre los meses de abril y noviembre, descendiendo en superficie aproximadamente de 8 a 12 veces al año. Las lluvias de verano forman correntadas y avenidas aluvionales de corta duración que favorecen la movilidad rápida de los depósitos de cauce aguas abajo.

Relación con área geográfica:

Los vinos de guarda de la variedad Malbec, presentan las siguientes características sensoriales: vino de intenso color, concentrado y con aromas muy puros a fruta, unido a la complejidad de aromas terciarios, con un gran potencial de guarda, que expresa el terroir de finca de altura.

Los vinos de consumo anual de la variedad Malbec, presentan las siguientes características sensoriales: a la vista de color rojo violáceo intenso, al olfato presenta aromas a ciruela negra, violetas y jarillas típicas del terroir, en boca la entrada es redonda, sabor a moras, tabaco, excelente frescura y delicado final mineral.

El vino rosado de la variedad Pinot Noir, presentan las siguientes características sensoriales: vino de color llamativo, rosa, levemente intenso, con aromas a flores blancas, almendras secas, frutas rojas, cítrico y “terroso”. En boca es suave, delicado, fresco y natural, en concordancia con la muy buena acidez y graduación alcohólica moderada.

El vino espumante, extra brut, elaborado con uvas Pinot Noir, presentan las siguientes características sensoriales: color vibrante y rosado, con tonos anaranjados. En nariz y boca destacan intensos aromas a cereza, arándano y mora, en combinación con otros descriptores florales. Expresivo, final persistente, con sabor a almendras y burbujas finas en copa.

Se considera a los vinos producidos con uvas provenientes de La Ciénaga – Zonda, como de alto potencial enológico para la producción de vinos de calidad superior, en todo de acuerdo a los mismos conceptos de elaboración de vinos de zonas frías, donde la vid escapa en medida al calor intenso de verano por cambio climático, generando menos stress a la planta y por ende mejor biosíntesis de polifenoles y precursores aromáticos que le dan cualidades distintas al mismo varietal cultivado hoy por debajo de 1.000 msnm.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

0800-5555-468

E-mail:

solinfo@inv.gob.ar



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Tandil

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2024-24-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

8 de Julio de 2024

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

LUCAS, MATIAS RAUL

Número de Registro:

RESOL-2024-24-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Tandil pertenece a la provincia de BUENOS AIRES, en un todo de acuerdo a los siguientes límites:

LÍMITE NORESTE:

ID	LATITUD	LONGITUD
1	-36,844517	-59,359707
2	-36,916419	-59,26539
3	-36,956164	-59,211071
4	-36,956164	-59,211071
5	-36,956622	-59,21287
6	-36,957952	-59,213703
7	-36,959142	-59,216549
8	-36,962624	-59,217535
9	-36,963618	-59,220036
10	-36,963617	-59,220038
11	-36,97629	-59,201601
12	-37,023161	-59,139868
13	-37,031823	-59,128862
14	-37,062614	-59,08984
15	-37,136413	-58,989358
16	-37,131071	-58,982832
17	-37,346458	-58,69605
18	-37,346179	-58,695382
19	-37,41053	-58,611369

LÍMITE SURESTE:

ID	LATITUD	LONGITUD
20	-37,41053	-58,6113685
21	-37,4388733	-58,6471163
22	-37,5013614	-58,7167836
23	-37,5262777	-58,7459841
24	-37,5780465	-58,8089837
25	-37,7598542	-59,0300404
26	-37,8261767	-59,1107552

El vértice 26 del límite sureste y el vértice 27 del límite suroeste se encuentran unidos por el cauce del Río Quequen Chico.

LÍMITE SUROESTE:

ID	LATITUD	LONGITUD
27	-37,6163769	-59,1847966
28	-37,6504009	-59,2261613
29	-37,2378216	-59,7803579

LÍMITE NOROESTE:

Cauce del Arroyo de los Huesos que une los vértices 29 del límite suroeste y el 1 del límite noreste.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto () Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

Tandil se encuentra enmarcado en complejas unidades geológicas precámbricas y paleozoicas correspondientes a Tandilia (Sierras Septentrionales de la Provincia de Buenos Aires). Tandilia se caracteriza por su gran antigüedad, larga y compleja historia geológica, diversidad de rocas (principalmente de tipo ígneas y metamórficas), y por una cubierta de edad precámbrica-eopaleozoica. El basamento cristalino de Tandilia lo integran rocas metamórficas de diversas composiciones, como gneises, migmatitas, anfibolitas y plutones graníticos, escasos esquistos, mármoles y rocas ultramáficas.

Los suelos son clasificados a nivel de orden como Molisoles según la Taxonomía de suelos, el sistema de clasificación utilizado en la Argentina. Presentan adecuada provisión de materia orgánica y bases de Calcio, Magnesio, Potasio y en algunos sectores de Sodio.

En determinadas zonas hay presencia de tosca, horizonte subsuperficial de acumulación de Carbonato de Calcio, de espesor variable que representa una dificultad para la penetración y el crecimiento de las raíces por cementación o endurecimiento, alterando además el almacenamiento de agua.

En Tandil, durante el período analizado de 1971 a 2020, la temperatura media diaria supera el umbral de 10°C, indicativo del inicio del crecimiento vegetativo de la vid, desde septiembre hasta finales de abril del año siguiente. Las mayores precipitaciones se concentran durante los meses de verano, coincidiendo con un aumento significativo de las temperaturas. Por otro lado, durante los meses de invierno y primavera, se registran temperaturas más frescas y una disminución en las precipitaciones. En relación al régimen de precipitaciones, se observa que en Tandil se presenta un patrón de distribución estacional caracterizado por una estación húmeda y una estación seca. La estación húmeda abarca los meses de primavera y verano, representando aproximadamente el 58.9 % del total de las precipitaciones anuales. Durante este período, se registran 531.3 mm de lluvia en promedio. Por otro lado, la estación seca corresponde a los meses de otoño e invierno, abarcando aproximadamente el 41.3 % del total de las precipitaciones anuales, con un promedio de 372.8 mm.

La temperatura media diaria es de 13.8 °C, con una temperatura máxima promedio anual de 20.3 °C y una temperatura mínima promedio anual de 7.4 °C. Las temperaturas extremas registradas son de 39.3 °C como máxima absoluta y -11.6 °C como mínima absoluta. En cuanto a la variación de temperaturas a lo largo del año, se observa una amplitud térmica promedio de 14.7 °C en enero, 13.9 °C en febrero, 13.2 °C en marzo y 12.7 °C en abril. Estos datos indican que el mes más cálido es febrero, con una temperatura máxima promedio de 28.3 °C.

Con respecto a la ocurrencia de heladas, se observa que la fecha promedio de primer helada ocurre alrededor del 4 de mayo, marcando el inicio de un período que se extiende por aproximadamente 160 días, hasta la fecha promedio de última helada registrada alrededor del 12 de octubre. Durante este lapso, se presentan en promedio 44 días con heladas anuales.

Índices bioclimáticos para el cultivo de vid:

- Índice de Winkler: 1577°C, Región II Templada
- Índice de Frío Nocturno (IF): 11.3, IF+2 Noches muy frías.
- Índice Heliotérmico (IH) de Huglin, 2064 IH-1, clima templado.
- Índice Hidrotérmico de Branas, Bernon y Levadoux: 8610, alta probabilidad de ataque de Peronóspora.
- Producto Heliotérmico: 4.4. Es posible el cultivo de variedades de hasta la 4ª época, duración del ciclo superior a 185 días.

Durante el verano los vientos predominantes provienen principalmente del NE. Esto puede estar relacionado con la configuración de los sistemas de alta y baja presión típicos de esta estación, que favorecen el ingreso de vientos cálidos y húmedos desde esa dirección. Además del NE, también se observa una presencia menor de vientos provenientes del norte y del este, lo que indica la influencia de otros factores locales o regionales en el comportamiento de los vientos en el verano.

Relación con área geográfica:

Los vinos de esta zona presentan, en la mayoría de los casos y teniendo en cuenta la variación climática, baja graduación alcohólica debido a la poca concentración de sólidos solubles en época de madurez y acidez óptima natural que nos permite evitar correcciones de la misma en la bodega. El hecho de tener en la zona cielos no diáfanos (con mucha cobertura nubosa), suelos con más cantidad de materia orgánica y con mucha irrigación de agua, hacen que la concentración de color sea muchas veces menor. Debido a que contamos con poca concentración de sólidos solubles en madurez, es casi indiscutible que las fermentaciones sean acabadas en su totalidad pudiendo quedar solamente unos gramos de azúcares reductores.

El calcáreo aporta un perfil diferente, el aroma a tiza, calcáreo o caliche, o carbonato.

La sensación de frescura dada por la acidez natural proveniente del viñedo es una de las características distintivas de los vinos de la zona.

La relación entre la flora es muy importante, permitiendo una polinización cruzada, el aroma a boj de la retama, el aroma balsámico/ mentolado de los eucaliptus que es lo más típico en la provincia y que es muy característico en los vinos.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

9 DE JULIO

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADO EN EL CENTRO SUR DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, 9 DE JULIO SE EMPLAZA UNOS 15 KILÓMETROS AL ESTE DE LA CIUDAD DE SAN JUAN. CON UNA SUPERFICIE DE 185 KM², EL DEPARTAMENTO SE EXTIENDE EN EL ÁREA BAJO RIEGO DEL VALLE DE TULUM. LIMITA AL NORTE CON SANTA LUCÍA Y SAN MARTÍN, AL SUR CON RAWSON Y 25 DE MAYO, AL ESTE CON 25 DE MAYO Y CAUCETE Y AL OESTE CON RAWSON.

9 DE JULIO ES TAMBIÉN UNO DE LOS DEPARTAMENTOS INTEGRANTES DEL OASIS DEL VALLE DEL TULÚM, ES UN ESPACIO ENCERRADO POR EL RÍO SAN JUAN, AL ESTE Y EL ARROYO DE AGUA NEGRA AL OESTE, DONDE PREDOMINA UN RELIEVE DE PLANICIE CON DECLIVE HACIA EL ESTE. SU PAISAJE ASOCIA ÁREAS DE OASIS ALIMENTADAS POR LOS RÍOS Y ZONAS DESÉRTICAS, POR LO GENERAL UBICADAS AL SUR DEL DEPARTAMENTO.

EL SUELO ESTÁ CONSTITUIDO POR UNA SUCESIÓN DE DOS O MÁS CAPAS DE TEXTURA GRUESA FRANCO ARENOSA A ARENOSA QUE ALCANZA GENERALMENTE LOS 2 METROS DE PROFUNDIDAD. SON SUELOS BIEN DRENADOS, QUE EN EL CASO DE SER SALINOS POSIBILITAN UN LAVADO EFICIENTE DEBIDO A LA INFILTRACIÓN QUE ES DE ALTA A MUY ALTA. SON DE BAJA CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE HUMEDAD.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SUFRE LA ESCASEZ DE LLUVIAS, CAÍDA DE GRANIZO EN VERANO AFECTANDO A LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA. EN CUANTO A LOS VIENTO SE DESTACAN EL VIENTO ZONDA, CÁLIDO Y SECO PROVENIENTE DEL OESTE Y EL VIENTO SUR, FRÍO HÚMEDO.

LAS CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS ESTÁN REPRESENTADAS POR UN CLIMA CONTINENTAL CON VERANOS MUY CALUROSOS CON TEMPERATURAS DE HASTA 40 °C E INVIERNOS FRÍOS A MODERADOS CON PRESENCIA DE TEMPERATURAS BAJO CERO.

LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA SUMADA A LA BAJA HUMEDAD AMBIENTAL DETERMINA LA PRODUCCIÓN DE VINOS TINTOS AMABLES Y DOMADOS, DE PALETA SIMPLE Y DIRECTA QUE VA POR EL LADO DE LA FRUTA ROJA MADURA Y QUE SUMA DEJOS ESPECIADOS Y TOQUES DE HUMO, SUTILES. SE PERCIBE UNA NOTA LEVEMENTE PIMENTOSA DE FONDO, QUE COMPLEMENTA, SIN INTENTAR SER DEMASIADO COMPLEJO.

EN BOCA PRESENTAN UN CUERPO MEDIO, DE PULSO MÁS BIEN SECO. SUS TANINOS NO TIENEN ARISTAS PERO DEJAN UNA LEVE ASTRINGENCIA Y LE APORTAN UNA CUOTA EXTRA DE CARÁCTER.

EN LOS BLANCOS, LA COMBINACIÓN DE TEMPERATURA Y HUMEDAD, SE TRADUCE EN AROMAS FRUTALES Y DE MERMELADAS, CON UNA BOCA SUAVE Y ENVOLVENTE AL TACTO.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

25 DE MAYO

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO 25 DE MAYO SE ENCUENTRA UBICADO EN EL SURESTE DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, A 39 KILÓMETROS DE DISTANCIA AL ESTE DE LA CIUDAD DE SAN JUAN, REFERENCIADO EN LAS COORDENADAS GEOGRÁFICAS DE: 31°49'S Y 68°12'O. ESTÉ DEPARTAMENTO ES CARACTERIZADO POR SU IMPORTANTE PRODUCCIÓN DE VID Y OLIVO, SIENDO EL MISMO EL DEPARTAMENTO CON LA MAYOR SUPERFICIE CULTIVADA DE LA PROVINCIA.

EL RELIEVE DEL DEPARTAMENTO 25 DE MAYO ESTA CARACTERIZÓ POR SERRANÍAS DE ESCAZA ALTURA, QUE PERTENECEN AL SISTEMA DE LAS SIERRAS PAMPEANAS. TAMBIÉN SE VISUALIZAN NUMEROSAS DEPRESIONES QUE DAN ORIGEN A MÉDANOS DE GRAN SUPERFICIE (MÉDANOS GRANDES), CUENCAS RELLENADAS CON DEPÓSITOS FLUVIALES (AGUA) Y EÓLICOS (VIENTO). LOS MÉDANOS SE ENCUENTRAN UBICADOS ENTRE LOS DISTRITOS DE VALLECITO Y EL ENCÓN Y, CON UNA SUPERFICIE DE 250.000 HECTÁREAS, CONSTITUYEN UNO DE LOS MÁS GRANDES DE TODA SUDAMÉRICA. TAMBIÉN SE DESTACAN LOS DESAGÜES DE LOS RÍOS BERMEJO Y RÍO DESAGUADERO, DANDO ORIGEN A PEQUEÑOS BAÑADOS, (LAGUNAS DE GUANACACHE), AL SUR LIMITANDO CON LA PROVINCIA DE MENDOZA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL CLIMA ESTÁ CARACTERIZADO POR UNA ELEVADA ARIDEZ, CON ALTAS TEMPERATURAS EN VERANO DE 35 °C, CUANDO LAS ABSOLUTAS LLEGAN A 45 °C, LAS ESCASAS PRECIPITACIONES Y UNA GRAN AMPLITUD TÉRMICA DIARIA, QUE SE TRADUCE EN VINOS TINTOS DE COLOR ROJO-VIOLÁCEO PROFUNDO E INTENSO, CON Matices NEGROS, AROMAS FRUTALES DE INTENSIDAD QUE SE COMPLEMENTAN CON AROMAS ESPECIADOS, CON TANINOS PRESENTES PERO SUAVES, DE FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

LOS BLANCOS, DE COLOR AMARILLO VERDOSO, POSEEN INTENSOS Y COMPLEJOS AROMAS A FRUTAS TROPICALES CON NOTAS HERBÁCEAS. UNTUOSOS, EQUILIBRADOS Y ARMÓNICOS. EN BOCA MUY FRESCOS Y CON UN EXTENSO FINAL.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

AGRELO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

DOMINIO DEL PLATA S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 21 DE FECHA 01 DE AGOSTO DE 2005

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DISTRITO DE IGUAL NOMBRE, PERTENECIENTE AL DEPARTAMENTO LUJÁN DE CUYO, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ESTA MICRORREGIÓN SE ENCUENTRA AL PIE DE LOS ANDES Y ES UNA DE LAS MÁS FAMOSAS DE LUJÁN DE CUYO. EN ESTE MICROCLIMA LOS RACIMOS MADURAN LENTAMENTE HASTA ALCANZAR LA PLENITUD.

EN LAS TIERRAS CERCANAS A LOS CORDONES MONTAÑOSOS EXISTE UNA GRAN AMPLITUD TÉRMICA ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE. ESTE FENÓMENO PERMITE QUE LAS UVAS ALCANCEN UNA EXCELENTE CONCENTRACIÓN DE TANINOS, RESPONSABLES DE DARLE ESTRUCTURA AL VINO. LAS VARIEDADES TINTAS MEJOR ADAPTADAS SON MALBEC Y CABERNET SAUVIGNON Y ALGUNOS PRODUCTORES ENSAYAN HOY CON PETIT VERDOT.

LOS VIÑEDOS SE ENCUENTRAN ALREDEDOR DE LOS 1.000 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR. LA PRECIPITACIÓN MEDIA DE 200 MM Y LOS VIENTOS ESCASOS, PERMITEN LLEGAR A LA COSECHA CON UNA MÍNIMA INCIDENCIA DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS. EL PORCENTAJE ANUAL DE DAÑO POR GRANIZO EN VID, SEGÚN REGISTROS ZONALES, ESTÁ ENTRE 4 Y 5 %. EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES, EN PROMEDIO, MAYOR A 200 DÍAS CON UNA OSCILACIÓN EN LA FECHA DE OCURRENCIA DE LA PRIMERA HELADA DE OTOÑO, DE 25 DÍAS, ADELANTÁNDOSE O RETRASÁNDOSE Y PARA EL CASO DE LA ÚLTIMA HELADA DE PRIMAVERA, DICHA VARIACIÓN ES

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

DE 30 DÍAS, EN EL MISMO SENTIDO. TÉRMICAMENTE SE CARACTERIZA POR UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 16 °C, SIENDO LA TEMPERATURA MÁXIMA PROMEDIO DEL MES MÁS CÁLIDO 24 °C Y LA MÍNIMA PROMEDIO DEL MES MÁS FRÍO DE 5 °C. ESTAS CONDICIONES CLIMÁTICAS PERMITEN UNA BUENA MADURACIÓN DE VARIEDADES DE CICLO CORTO Y LARGO.

LOS TERRENOS SON DEL ORIGEN CUATERNARIO, RESULTADO DE LA DESCOMPOSICIÓN DE ROCAS Y MINERALES DE LA CORDILLERA FRONTAL Y PRECORDILLERA, DEPOSITADOS EN LA ZONA POR ACCIÓN DE LA GRAVEDAD, AGUA Y HIELO. SON INMADUROS, NO SE DIFERENCIAN HORIZONTES GENÉTICOS Y POSEEN PENDIENTES MÁS SUAVES, QUE OSCILAN ENTRE EL 0,5 – 0,7 %. EL PERFIL TÍPICO, SE CARACTERIZA POR UNA GRAN PROFUNDIDAD DE TIERRA FINA CON PREDOMINIO DE CAPAS DE TEXTURAS LIMOSA Y ARCILLOSA, SIN CONCRECIONES NI ESTRÍAS DE SALES POCO SOLUBLES, SOPORTADAS POR GRAVAS Y CANTOS RODADOS, A MÁS DE 3 M DE PROFUNDIDAD. SU DRENAJE ES SEMIABIERTO A CERRADO, CON ALGUNAS ACUMULACIONES SALINAS EN PARTES DE MENOR PENDIENTE. EL PH DEL SUELO ES DE 7,8. EN ESTAS CONDICIONES LA VID CRECE NORMALMENTE.

LAS ALTAS TEMPERATURAS, LAS NOCHES FRESCAS, SUMADOS A SUELO PERMEABLES DE TEXTURA MEDIA PERMITEN LA OBTENCIÓN DE VINOS QUE SE CARACTERIZAN POR SU BUEN TENOR ALCOHÓLICO (NO MENOR A 13 %), ACIDEZ EQUILIBRADA, CON GRAN CONCENTRACIÓN DE POLIFENOLES Y TANINOS DULCES (EN LOS TINTOS) COLORES BRILLANTES E INTENSO. GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA (TINTOS Y BLANCOS), CON BOUQUETS COMPLEJOS Y FINALES PERSISTENTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ALBARDÓN

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO ALBARDÓN ESTÁ UBICADO EN EL CENTRO SUR DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN. TIENE UNA SUPERFICIE DE 945 KM². LIMITA AL NORTE CON JÁCHAL, AL ESTE CON ANGACO, AL SUR CON CHIMBAS, MEDIANTE EL RÍO SAN JUAN, Y AL OESTE CON ULLUM.

LA PRINCIPAL PRODUCCIÓN DE LA ZONA ES LA VID Y TAMBIÉN SE CULTIVAN CIRUELOS, DURAZNOS Y DAMASCOS.

ALBARDÓN ESTÁ UBICADO EN UN ESPACIO ENCERRADO AL ESTE POR LA SERRANÍA DE PIE DE PALO Y AL OESTE POR LAS SIERRAS DE VILlicum. HACIA EL SUR SE HAN FORMADO LOMADAS, PRODUCTO DE LA EROSIÓN. POR ÚLTIMO, SE EXTIENDE LA LLANURA DE PIEDEMONTES.

EN CUANTO AL CLIMA, PRESENTA VERANOS CALUROSOS E INVIERNOS MODERADOS. TIENE UNA MAYOR CANTIDAD DE DÍAS DE CALOR, MUCHAS HORAS DIARIAS DE SOL. LAS LLUVIAS SON ESCASAS, COMO EN TODA LA PROVINCIA, PERO ALBARDÓN TIENE MENOR NÚMERO DE HELADAS QUE EL RESTO DE LA ZONA AGRÍCOLA.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA ALTA HELIOFANÍA, BAJA HUMEDAD AMBIENTAL, TEMPERATURAS EQUILIBRADAS NOS DAN VINOS TINTOS DE COLOR ROJO-VIOLÁCEO PROFUNDO E INTENSO, CON Matices NEGROS, AROMAS DE FRUTAS NEGRAS, PIMIENTO ROJO, VAINILLA Y CHOCOLATE. EN BOCA SE PRESENTAN CON MEDIANA ESTRUCTURA, DE TANINOS MADUROS Y SABOR DURADERO.

LOS BLANCO POSEEN INTENSOS Y COMPLEJOS AROMAS A FRUTAS TROPICALES CON NOTAS HERBÁCEAS. EN BOCA MUY FRESCOS Y CON UN EXTENSO FINAL.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Alto Agrelo

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2025-27-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

16 de Julio de 2025

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

GRUPO AVINEA S.A.

Número de Registro:

RESOL-2025-27-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Alto Agrelo, pertenece al departamento Luján de Cuyo, provincia de MENDOZA, en un todo de acuerdo a los límites que determinan el polígono que puede verse ingresando al siguiente link:

https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1Wh7xsU6Dzz6wTF40Nzbe12R2KhV2AEw&usp=drive_link.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

Alto Agrelo se ubica al oeste del distrito Agrelo, en el departamento de Luján de Cuyo, Mendoza. Esta zona no tiene un reconocimiento geopolítico oficial, pero posee un amplio reconocimiento histórico y popular que la distingue del resto del distrito. Se encuentra en una franja altitudinal comprendida entre los 900 y 1.200 metros sobre el nivel del mar (msnm), en una posición más elevada respecto del valle situado al este. Esta diferencia de altura tiene implicaciones en el mesoclima, lo que influye en el desarrollo de los viñedos y en la calidad de la uva producida en la zona..

Características Diferenciales

1. Geología y Geomorfología

1.1. Geología

La región de Alto Agrelo está conformada por una compleja estructura geológica que incluye depósitos sedimentarios y volcano-sedimentarios, originados por procesos de erosión de la cordillera de los Andes y actividad volcánica en períodos geológicos como el Neógeno (Mioceno-Plioceno) y el Cuaternario (Pleistoceno- Holoceno).

Las principales formaciones geológicas presentes en la zona son:

- Formación La Pilona: Compuesta por areniscas y conglomerados grises con secuencia grano creciente.
- Formación Tobas La Angostura: Depósitos piroclásticos y areniscas con un alto grado de meteorización.
- Formación Río de los Pozos: Secuencia de fangolitas, areniscas amarillentas y conglomerados finos.
- Formación Los Mogotes: Conglomerados gruesos intercalados con arcillas y areniscas rojizas, asociados a procesos de degradación del borde andino.
- Formación El Zampal: Depósitos más recientes, constituidos por limos y arenas finas de origen eólico, que forman una cubierta sobre los piedemontes y zonas bajas.

La presencia de estos materiales geológicos influye en la composición del suelo, su capacidad de drenaje y su relación con la viticultura

1.2. Geomorfología

El relieve de Alto Agrelo está influenciado por su posición en el piedemonte oriental de las cerrilladas de Tupungato. Este piedemonte es una zona de transición entre las montañas y el valle, caracterizada por geoformas de acumulación como abanicos aluviales, conos de derrubios y pendientes aluviales.

El Cono de Agrelo es una de las principales estructuras geomorfológicas de la zona. Se trata de un abanico aluvial formado durante el Pleistoceno, con una pendiente general uniforme de entre 1,1 % y 1,4 %, que se extiende desde la zona de Cacheuta hasta Ugarteche. Actualmente, este cono no recibe aportes directos del río Mendoza, lo que ha favorecido la formación de suelos con depósitos más antiguos y consolidación de materiales.

Alto Agrelo se distingue por su ubicación en una zona más elevada del cono, con mayor incidencia de procesos erosivos y menor acumulación de sedimentos recientes. Esto influye en la estructura del suelo y en la disponibilidad hídrica para los viñedos.

2. Suelos

Los suelos de la subunidad Alto Agrelo se ubican en un piedemonte formado por la unión de abanicos aluviales y corresponden a Entisoles jóvenes, con pH moderadamente alcalino, baja materia orgánica y textura principalmente arenosa a franco arenosa. Hacia el sudoeste aparecen capas subsuperficiales más limosas que reducen la permeabilidad y el drenaje, marcando la transición con Bajo Agrelo.

La permeabilidad varía de norte a sur entre moderadamente lenta y moderadamente rápida, sin problemas generales de anegamiento, aunque con leve riesgo de erosión hídrica en zonas de mayor pendiente y acumulación de flujo en sectores proximales del cono aluvial. El drenaje es bueno a excesivo y el escurrimiento superficial disminuye hacia el sudoeste.

Los perfiles presentan limitaciones de profundidad efectiva por un subsuelo pedregoso variable entre 0,3 y 2 m, con pedregosidad de 25 a 67% en volumen. En promedio, el material está compuesto por 51,9% de tierra fina, 32,7% de grava fina a media, 9,6% de grava gruesa y 5,8% de bloques o roca.

El nitrógeno total es bajo, aunque con mineralización adecuada y relación C/N cercana al óptimo. Son suelos calcáreo-yesosos con valores típicos regionales, aunque en algunos sitios se registran contenidos elevados de carbonatos y yeso.

3. Clima y Mesoclima Vitícola

3.1. Temperaturas y Precipitaciones

El clima de Alto Agrelo es semiárido, con inviernos fríos y veranos cálidos. La altitud genera una mayor amplitud térmica diaria, lo que influye en la maduración de la uva y la concentración de compuestos aromáticos y polifenólicos.

La temperatura media anual es de 15,3 °C, con temperaturas mínimas medias y máximas medias de 8,6 °C y 22,3 °C, respectivamente, con tendencia a disminuir sus valores de este a oeste de la zona, conforme la altitud. El promedio anual de amplitud térmica diaria es de 13,7 °C. Respecto a las horas de frío, el promedio acumulado anual para el oasis es de 1254,4 horas. De acuerdo con las altas temperaturas y eventos extremos, en este oasis hay una frecuencia anual promedio de 5,1 días con temperaturas superiores a los 35°C y una frecuencia de eventos de ola de calor de 4,1 eventos anuales. La frecuencia promedio de días con heladas meteorológicas es de 35,5 días, con una desviación estándar de 9,5 días. El Período Libre de Heladas es, en promedio, de 248 días, teniendo como fecha de primera helada de la temporada el 11 de septiembre (heladas tardías) y la fecha de helada temprana promedio el 18 de mayo. En cuanto a los valores extremos, podemos citar una temperatura máxima absoluta registrada para un mes de diciembre con 40,4 °C hacia el este de la zona, mientras que la temperatura mínima absoluta fue de -7,2 °C en el mes de julio en la zona alta de la misma. Las precipitaciones acumuladas anuales para esta zona son de 338,7 mm, incrementando los registros medios de este a oeste de la zona. El mayor volumen de precipitaciones se registra históricamente en el mes de febrero con 68,2 mm, con lo cual la probabilidad de enfermedades criptogámicas está en función de los tratamientos preventivos y/curativos que se puedan aplicar en esta etapa previa a la maduración de los frutos. La humedad relativa anual promedio es de 52% y la evapotranspiración de referencia (ET0) tiene un valor anual acumulado de 1.185,4 mm, con un promedio diario de 3,3 mm. Los vientos predominantes tienen dirección oeste-este, con una velocidad media anual de 3,3 Km/h, con ráfagas máximas de entre 12 y 13 km/h que se presentan mayormente en los meses de enero, septiembre y octubre.

Relación con área geográfica:

Las notas características de los vinos de variedad Malbec, elegido por ser el cepaje emblemático de Alto Agrelo, son el matiz violeta y la fruta negra, asociado a una intensidad colorante marcada, seguidos de notas armónicas de cerezas y ciruelas.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ALTO VALLE DE RÍO NEGRO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 37 DE FECHA 16 DE DICIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LOS DEPARTAMENTOS GENERAL ROCA Y EL CUY, PROVINCIAS DE RÍO NEGRO Y A LOS DEPARTAMNETOS CONFLUENCIA Y AÑELO, PROVINCIA DE NEUQUÉN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO SE ENCUENTRA EN SU MAYOR PARTE EN LA MARGEN IZQUIERDA (NORTE) DEL CURSO SUPERIOR DEL RÍO NEGRO, AL NORTE DE LA MESETA PATAGÓNICA EN ARGENTINA. COMIENZA EN LA CONFLUENCIA DE LOS RÍOS LIMAY Y NEUQUÉN, DONDE NACE EL RÍO NEGRO, Y ALCANZA HASTA CHICHINALES. COMPRENDE ASIMISMO LOS VALLES INFERIORES DE SUS TRIBUTARIOS LOS RÍOS LIMAY Y NEUQUÉN, EXTENDIÉNDOSE ENTRE LAS PROVINCIAS DE RÍO NEGRO Y NEUQUÉN.

SE TRATA DE UN VALLE DE ORIGEN FLUVIAL, ENTRE LOS 361 MSNM Y LOS 185 MSNM Y DISTANTE A UNOS 230 KM AL ESTE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES Y A UNOS 230 KM AL NOROESTE DEL GOLFO SAN MATÍAS EN EL MAR ARGENTINO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LAS FRECUENCIAS DEL VIENTO PROVENIENTE DE LOS SECTORES NORTE Y SUR MUESTRAN VALORES MENORES DEBIDO A LA PRESENCIA DE LOS BORDES DE LA MESETA QUE ACTÚAN EN FORMA DE PAREDES, INSINUANDO EFECTOS DE CONDUCCIÓN DEL FLUJO DENTRO DEL VALLE.

EL CLIMA ES SECO DESÉRTICO FRÍO, CON PRECIPITACIONES ANUALES MENORES QUE 200 MM Y TEMPERATURA MEDIA ANUAL ESTÁ POR DEBAJO DE LOS 18° C. ELEMENTOS TÍPICOS DEL CLIMA SON ALTAS AMPLITUDES TÉRMICAS, VIENTOS MODERADOS A FUERTES DEL OESTE Y SUDOESTE, CIELOS DESPEJADOS Y HELADAS EN INVIERNO. DE ESTAS CONDICIONES SURGEN VINOS CARACTERIZADOS POR BUEN CONTENIDO ALCOHÓLICO (13,5-14,5 %), BUENA ACIDEZ, COLORES PROFUNDOS E INTENSOS, AROMAS FLORALES CON NOTAS FRUTADAS, ELEGANTES, MUY EQUILIBRADOS, ENVOLVENTES Y CON PROLOGADO FINAL EN BOCA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

AÑELO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA NEUQUÉN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

AÑELO ES EL DEPARTAMENTO MÁS EXTENSO DE LA PROVINCIA DE NEUQUÉN, UBICADO EN EL SECTOR CENTRO-ESTE DE LA PROVINCIA. SE ENCUENTRA AL NORTE DEL RÍO NEUQUÉN QUE CORRE DE OESTE A ESTE. POSEE UN CLIMA SEMIÁRIDO DE MESETA CARACTERIZADO POR UNA MARCADA CONTINENTALIDAD DEBIDO A SUS CONDICIONES DE DÉFICIT HÍDRICO Y LA SIGNIFICATIVA AMPLITUD TÉRMICA DIARIA Y ANUAL. EN CUANTO A LAS TEMPERATURAS, LA MEDIA ANUAL ES DE 14°, CON UNA TEMPERATURA MEDIA EN ENERO SUPERIOR A 21° Y PROMEDIO DEL MES DE JULIO MENOR A 8°. SE SUELEN REGISTRAR MÁS DE 30 HELADAS AL AÑO EN LA ZONA. LAS PRECIPITACIONES SON ESCASAS, NO SUPERANDO LOS 220 MM AL AÑO. LOS VIENTOS SON MODERADOS A FUERTES, LO QUE CONSTITUYE UN FACTOR ADICIONAL DE ARIDEZ, SOPLAN CON FRECUENCIA DURANTE TODO EL AÑO, PRINCIPALMENTE PROVENIENTES DE LOS SECTORES OESTE Y SUROESTE.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL RELIEVE ES DE EXTENSAS MESETAS, CUYAS PENDIENTES VAN DE 0 A 2% Y DE 2% A 8%. EN ESTE DEPARTAMENTO SE ENCUENTRA LA CUENCA DE AÑELO SIN SALIDA AL MAR, DE CARÁCTER ENDORREICO, ES ADEMÁS EL ÁREA MÁS BAJA DE LA PROVINCIA, UBICÁNDOSE ENTRE LOS 250 Y 295 MSNM.

AÑELO CONCENTRA EL 90% DE LA SUPERFICIE CULTIVADA DE VID DE NEUQUÉN, PRINCIPALMENTE EN LA LOCALIDAD DE SAN PATRICIO DEL CHAÑAR A LA ORILLA DEL RÍO NEUQUÉN. LAS VARIEDADES CON MAYOR SUPERFICIE IMPLANTADA SON TINTAS: MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y PINOT NEGRO.

LOS VINOS ELABORADOS EN LA REGIÓN, DEBIDO A SU CONTINENTALIDAD (BUENAS AMPLITUDES TÉRMICAS) Y SEMI ARIDEZ, SE CARACTERIZAN POR ACEPTABLE CONCENTRACIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO (13,5-14,5 %), BUENA ACIDEZ. COLORES PROFUNDOS E INTENSOS. AROMAS FLORALES CON NOTAS FRUTADAS A CIRUELA. ELEGANTES. MUY EQUILIBRADOS. ENVOLVENTES Y CON PROLOGADO FINAL EN BOCA. LOS BLANCOS SON FRESCOS, EQUILIBRADOS Y ELEGANTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ANGACO

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO DE ANGACO, PERTENECIENTE A LA PROVINCIA DE SAN JUAN, TIENE UNA SUPERFICIE DE 1.865 KM², SU NOMBRE PROVIENE DE UN VOCABLO DE ORIGEN ARAUCANO QUE SIGNIFICA "AGUA" O "CORRIENTES QUE HAY EN LA FALDA DE UN CERRO". SE UBICA EN EL CENTRO DE LA PROVINCIA SOBRE UN ESPACIO DESÉRTICO, CON PRESENCIA DE SERRANÍAS. SU DESARROLLO SE CENTRA EN LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA.

LOS PERFILES DE SUELO SE CARACTERIZAN POR LA SUCESIÓN DE DOS O MÁS CAPAS DE TEXTURA QUE VARÍAN ENTRE FRANCO ARCILLOSA, FRANCO ARCILLO LIMOSA, ARCILLO LIMOSA O ARCILLOSA. EL SUBSUELO TIENE UNA TEXTURA ARENOSA O FRANCO ARENOSA.

LOS SECTORES VÍRGENES SUELEN SER MUY SALINOS CON PREDOMINIO DE SALES SÓDICAS. EL DRENAJE ES MEDIOCRE. CUANDO SE TRATA DE TEXTURAS MUY FINAS PRESENTAN PROBLEMAS DE INFILTRACIÓN, SITUACIÓN QUE EN MUCHOS CASOS DIFICULTA LA RECUPERACIÓN (LAVADO DE SUELOS) Y ES NECESARIO AYUDAR CON LABORES CULTURALES.

CON RESPECTO AL CLIMA, ES ÁRIDO TIPO DESÉRTICO CON VALORES MEDIOS DE 96 MM DE PRECIPITACIÓN, 53 % DE HUMEDAD RELATIVA Y 17,2 °C DE TEMPERATURA MEDIA ANUAL Y

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

PRESENTA GRANDES AMPLITUDES TÉRMICAS DIARIAS Y ESTACIONALES, OBTENIÉNDOSE VINOS TINTOS AMABLES Y EQUILIBRADOS, DE ESPECTRO SIMPLE Y DIRECTO CON AROMAS A FRUTA ROJA MADURA, ESPECIAS Y TOQUES DE HUMO. SE PERCIBE UNA NOTA LEVEMENTE PIMENTOSA DE FONDO, QUE COMPLEMENTA. EN BOCA PRESENTAN UN CUERPO MEDIO, DE PULSO MÁS BIEN SECO, SUS TANINOS NO TIENEN ARISTAS PERO DEJAN UNA LEVE ASTRINGENCIA Y LE APORTAN UNA CUOTA EXTRA DE CARÁCTER. EN LOS BLANCOS SE ENCUENTRAN AROMAS FRUTALES Y DE MERMELADAS, CON UNA BOCA SUAVE Y ENVOLVENTE AL TACTO.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ARAUCO

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY Nº 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO Nº 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION Nº 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO Nº 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ARAUCO ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE LA RIOJA, LIMITA AL NORTE Y ESTE CON LA PROVINCIA DE CATAMARCA, AL SUR CON LOS DEPARTAMENTOS CAPITAL Y CASTRO BARROS Y AL OESTE CON EL DEPARTAMENTO SAN BLAS DE LOS SAUCES.

EL DEPARTAMENTO ARAUCO POSEE UN CLIMA ÁRIDO, CON MUY ESCASAS PRECIPITACIONES Y HELADAS, INVIERNOS TEMPLADOS Y VERANOS DE ELEVADAS TEMPERATURAS, DE ESTAS CONDICIONES SE OBTIENEN VINOS BLANCOS DE COLOR AMARILLO VERDOSO CON AROMAS FLORALES CON UN TOQUE CÍTRICO MUY CARACTERÍSTICO. ACIDEZ EQUILIBRADA Y DE GRAN PERSISTENCIA. LOS VINOS TINTOS DE COLOR ROJO INTENSO. AROMAS A FRUTAS ROJAS MADURAS CON TANINOS SUAVES Y DULCES. GRAN EQUILIBRIO Y FINAL PERSISTENTE. EN TODOS LOS CASOS ALTAS CONCENTRACIONES DE ALCOHOL ETÍLICO 13-13,5 %.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

AVELLANEDA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA RÍO NEGRO.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UNO DE LOS TRES DEPARTAMENTOS DEL NORTE DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO. EL DEPARTAMENTO ESTÁ ATRAVESADO POR EL RÍO NEGRO FORMANDO UN FÉRTIL VALLE CONOCIDO COMO EL VALLE MEDIO.

EL RÍO NEGRO ES UN CAUCE ALÓCTONO LO QUE DEMUESTRA LA POBREZA HÍDRICA REINANTE EN LA ZONA DE LA CUENCA, SE LO CONSIDERA UN LARGO CANAL QUE DESCARGA LA CUENCA DE ALIMENTACIÓN DE LOS RÍOS LIMAY Y NEUQUÉN.

COMO EN EL RESTO DE LA PATAGONIA, ES FRECUENTE LA OCURRENCIA DE VIENTOS FUERTES Y SECOS DEL OESTE Y SUDOESTE QUE PRODUCEN SEQUEDAD EN EL AMBIENTE, LO CUAL FAVORECE A LA SANIDAD DE LA PLANTA DE VID YA QUE NO ES FRECUENTE LA APARICIÓN DE ENFERMEDADES.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

POR SUS CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS, LAS UVAS PRESENTAN CARACTERÍSTICAS DISTINTAS A LAS DEL SECTOR ANDINO DEL PAÍS. LA VITIVINICULTURA SE DESARROLLA A UNA ALTURA ENTRE 100 Y 150 MSNM.

DEBIDO A LO ANTEDICHO LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN LA REGIÓN PRESENTAN CARACTERÍSTICAS DIFERENTES: MAYOR CONTENIDO DE ACIDEZ Y REGULAR TENOR AZUCARINO. LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA DIURNA Y LAS BAJAS TEMPERATURAS PERMITEN QUE LAS VARIEDADES TINTAS ALCANCEN UN NIVEL DE COLOR MÁS ALTO QUE EN OTRAS ZONAS (EJEMPLO PINOT NEGRO).

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Balcarce

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2022-11-APN-INV#MAGYP

Fecha de concesión del registro:

26 de Mayo de 2022

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

LA GLORIOSA S.A.

Número de Registro:

RESOL-2022-11-APN-INV#MAGYP

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Balcarce pertenece al a la Provincia de Buenos Aires, en un todo de acuerdo a los límites administrativos correspondientes al partido de igual nombre.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

La IG Balcarce tiene una superficie total de 4,121.11 km². La configuración del relieve se halla caracterizada por la presencia de las Sierras del Sistema de Tandilia, con elevaciones que tiene su máxima expresión en Sierra Bachicha de aproximadamente 383 m sobre el nivel medio del mar y un ambiente de llanura en el sector norte y noreste, donde se desarrollan las áreas de menor altura del Partido del orden de los 35 m. La hidrografía se presenta como una red compuesta por cursos de agua, tanto permanentes como intermitentes, con nacientes en el área serrana y posterior trazado que generalmente se da en dirección suroeste-noreste. Son arroyos de pequeño cauce y de bajo caudal. Se reconocen tres ambientes geomórficos principales: Sierras, Franja Eólica Periserrana y Planicie Fluvioeólica. Los rasgos dominantes del paisaje corresponden a los afloramientos serranos del sistema de Tandilia. Estas sierras y serranías se presentan aisladas entre sí y separadas por amplios valles, que han sido cubiertos por depósitos eólicos, esencialmente limosos (loess) que forman un paisaje de colinas. Hacia el norte, este relieve de colinas pasa transicionalmente a una llanura de muy bajo gradiente (Planicie Fluvioeólica), donde se pueden identificar geoformas fósiles de origen eólico.

Balcarce se enmarca dentro del Distrito Austral de la Provincia Fitogeográfica Pampeana. Esta subzona abarca las sierras del sistema de Tandilia, ondulaciones interserranas y pedemontanas. Presenta afloramientos rocosos y pedemontes formados por sedimentos loésicos colinados, con pendientes atenuadas a medida que se alejan de las sierras. Existen tres situaciones edáficas predominantes:

- a) En el área de sierra, suelos líticos poco profundos Hapludoles líticos e Inceptisoles, con roca muy cerca de la superficie, bien drenados y moderadamente bien drenados.
- b) Suelos loésicos poco a medianamente profundos, con presencia de un manto de tosca (horizonte petrocálcico a menos de 1,5 m de profundidad) Argiudoles típicos y petrocálcicos.
- c) Argiudoles típicos con horizonte B2t sin tosca ni contacto lítico hasta 1,8 m o más de profundidad. Son bien drenados y fértiles. La tosca no forma un manto continuo.

Las restricciones más importantes que presentan estos suelos están dadas por las limitaciones de profundidad por la presencia de tosca o roca y por las pendientes pronunciadas que los exponen a procesos de erosión hídrica.

Balcarce tiene un clima moderado y húmedo. De acuerdo con Köppen y Geiger es un clima Cfb, es decir, marítimo de costa occidental (oceánico). La distribución de las precipitaciones a lo largo del año se presenta de una manera irregular, siendo el invierno la estación menos lluviosa (aunque igualmente significativa, siendo Agosto el mes más seco con 47mm). La precipitación anual media va de 1100 mm en el sector norte a 550 mm en el suroeste. Con respecto a la temperatura los promedios mensuales muestran que los meses de Diciembre a Febrero son los más calurosos, mientras que Junio a Agosto son los meses más fríos. Se registran temperaturas promedio de 14,18 °C con días extremos entre 0,2 y 30,9 °C de temperatura promedio. Los veranos son calurosos durante el día y de noches frescas, en tanto que los inviernos son fríos. Con un promedio de 21,1°C, Enero es el mes más caluroso del año, y Julio tiene la temperatura promedio más baja: 7,6°C. Dentro de los factores adversos, se encuentran las heladas primaverales y otoñales. El período medio libre de heladas para la zona es de 164 días, la fecha media de la primera helada es el 24 de Abril y el 10 de Noviembre para la última. Enero tiene la mayor cantidad de horas de sol en Balcarce en promedio. En enero hay una media de 11.32 horas de sol al día y un total de 350.87 horas de sol. Se cuentan alrededor de 2977.61 horas de sol durante todo el año. El promedio mensual es 97.95 horas de sol. La velocidad promedio del viento por hora en Balcarce tiene variaciones estacionales leves en el transcurso del año. La parte más ventosa del año dura 6,1 meses, del 16 de Agosto al 20 de Febrero, con velocidades promedio del viento de más de 17,2 km/h. El día más ventoso del año en el 17 de Diciembre, con una velocidad promedio del viento de 18,4 km/h. El tiempo más calmado del año dura 5,9 meses, del 20 de Febrero al 16 de Agosto. El día más calmado del año es el 9 de Mayo, con una velocidad promedio del viento de 16 km/h. La dirección predominante promedio por hora del viento en Balcarce varía durante el año. El viento con más frecuencia viene del Oeste durante 3,3 meses, del 22 de Abril al 31 de Julio, con un porcentaje máximo del 42% el 16 de Junio. El viento con más frecuencia viene del norte durante 8,7 meses, del 31 de Julio al 22 de Abril, con un porcentaje máximo del 38% el 1 de Enero.

Relación con área geográfica:

En el caso de los vinos blancos obtenidos hasta el momento, se muestran muy frescos llegando a la botella con un pH entre 3,30 y 3,5, otorgándoles de esta manera un potencial de guarda moderadamente largo. Además, este perfil analítico contribuye a que presenten luego en botella notas a frutas más frescas y más asociadas a las cítricas. Asimismo, al contar con temperaturas frescas nocturnas, la tasa de respiración es controlada y hay una menor degradación del ácido málico. De esta manera, hay un aumento en el contenido de azúcar sin pérdida de acidez, contribuyendo a una mayor concentración de acidez y a un pH más bajo en el mosto. En el caso de los vinos tintos, al final de la fermentación llegan con un pH medianamente más elevado, debido a un mayor contenido de málico inicial, aparentemente típico de esta zona, lo que luego se traduce en un mayor contenido de ácido láctico y consecuente caída del pH al terminar la fermentación maloláctica. Sin embargo, con los años y a través de ensayos y experimentos realizados en bodega, han demostrado tener también un interesante potencial de guarda con ayuda de la crianza en vasijas de madera, como fudres y barricas. En líneas generales, asimismo observamos que el potencial de alcohol con el que se logran cosechar las variedades blancas no supera los 13 grados (siendo lo más común que se recolecten con un potencial de 11,5-12), y en el caso de las tintas, no superan los 14 (siendo lo más común que se cosechen alrededor de los 13,5) antes de que arranque la temporada de frío y el posterior reposo invernal.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

BARRANCAS

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

BODEGAS Y VIÑEDOS PASCUAL TOSO

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 22 DE FECHA 01 DE AGOSTO DE 2005

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DISTRITO DE IGUAL NOMBRE, PERTENECIENTE AL DEPARTAMENTO MAIPÚ, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

BARRANCAS SE UBICA EN EL DEPARTAMENTO DE MAIPÚ. SU CLIMA LIGERAMENTE MÁS CÁLIDO IMPLICA QUE SUS VINOS SON MÁS SUAVES Y MADUROS QUE LOS DE OTRAS PARTES DE MENDOZA. ALLÍ SE DESARROLLAN EXITOSAMENTE EL CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y MALBEC.

LOS TERRENOS SON DEL ORIGEN CUATERNARIO, RESULTADO DE LA DESCOMPOSICIÓN DE ROCAS Y MINERALES DE LA CORDILLERA FRONTAL Y PRECORDILLERA, DEPOSITADOS EN LA ZONA POR ACCIÓN DE LA GRAVEDAD, AGUA Y HIELO. SON INMADUROS, NO SE DIFERENCIAN HORIZONTES GENÉTICOS Y POSEEN FUERTES PENDIENTES. EL PERFIL TÍPICO, SE CARACTERIZA POR UNA PROFUNDIDAD DE TIERRA FINA CON CAPAS DE TEXTURAS ARENOSAS, SIN CONCRECIONES NI ESTRÍAS DE SALES POCO SOLUBLES Y SOPORTADAS POR GRAVAS, CANTOS RODADOS Y BLOQUES, VARIANDO DE 0,3 A 1,5 M DE PROFUNDIDAD. TIENEN MUY BUENA PERMEABILIDAD Y NO EXISTE NAPA FREÁTICA. LA PENDIENTE PROMEDIA DE OESTE A ESTE

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

OSCILA DE 1 A 1,2 %. EL PH DEL SUELO ES DE 7,8. EN ESTAS CONDICIONES LA VID CRECE NORMALMENTE.

LA PRECIPITACIÓN MEDIA DE 197 MM Y LOS VIENTOS ESCASOS, PERMITEN LLEGAR A LA COSECHA CON UNA MÍNIMA INCIDENCIA DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS. EL PORCENTAJE ANUAL DE DAÑO POR GRANIZO EN VID, SEGÚN REGISTROS ZONALES, ESTÁ ENTRE 4 Y 5 %. EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES EN PROMEDIO, MAYOR A 200 DÍAS CON UNA OSCILACIÓN EN LA FECHA DE OCURRENCIA DE LA PRIMERA HELADA DE OTOÑO, DE 25 DÍAS, ADELANTÁNDOSE O RETRASÁNDOSE Y PARA EL CASO DE LA ÚLTIMA HELADA DE PRIMAVERA, DICHA VARIACIÓN ES DE 30 DÍAS, EN EL MISMO SENTIDO. TÉRMICAMENTE SE CARACTERIZA POR UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 15 °C, SIENDO LA TEMPERATURA MÁXIMA PROMEDIO DEL MES MÁS CÁLIDO 23 °C Y LA MÍNIMA PROMEDIO DEL MES MÁS FRÍO DE 7 °C. ESTAS CONDICIONES CLIMÁTICAS (TEMPERATURAS EQUILIBRADAS, ESCASAS PRECIPITACIONES, BUENA INSOLACIÓN) PERMITEN UNA BUENA MADURACIÓN DE VARIEDADES DE CICLO CORTO Y LARGO, OBTENIÉNDOSE VINOS TINTOS DE COLORES GRANATES INTENSOS Y BRILLANTES, CON AROMAS A FRUTOS ROJOS MADUROS Y ESPECIAS. EN BOCA SE IDENTIFICAN TANINOS SUAVES Y DULCES, CON GRAN CUERPO, ESTRUCTURA Y CARÁCTER. LOS BLANCOS PRESENTAN SABOR INTENSO Y CUERPO EQUILIBRADO, CON NOTAS FLORALES Y MINERALES, PERFUMADOS Y ORIGINALES, DE COLOR AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS, CUERPO UNTUOSO, EXCELENTE ACIDEZ Y MUY BUENA CONCENTRACIÓN ETÍLICA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

BARREAL

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT:

VIDAL OSSA AUBONE

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCIÓN N° 42 DE FECHA 30 DE NOVIEMBRE DE 2013

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN EL DEPARTAMENTO CALINGASTA, PROVINCIA SAN JUAN, EN UN TODO DE ACUERDO A LOS LÍMITES INDICADOS SEGÚN LAS SIGUIENTES COORDENADAS: LATITUD SUR 31° 34' 28"; LATITUD SUR 31° 40' 21"; LONGITUD OESTE 69° 26' 45" Y LONGITUD OESTE 69° 28' 04".

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LA LOCALIDAD BARREAL, SE ENCUENTRA UBICADA EN EL CENTRO ESTE DE CALINGASTA, EMPLAZADA EN LA MARGEN DERECHA DE RÍO LOS PATOS, DONDE PREDOMINA EL PAISAJE CORDILLERANO, A 1600 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

LOS SUELOS SON ORIGINADOS EN MATERIALES TRANSPORTADOS PROVENIENTES DE EROSIÓN CORDILLERANA CAUSADA POR VIENTOS, GRAVEDAD, AGUA ALUVIONAL Y PROCESOS GLACIOLACUSTRES. LA EROSIÓN HÍDRICA HA SIDO Y ES MUY ACTIVA, TENIENDO UNA DIRECTA RELACIÓN CON LA FORMACIÓN DE LOS SUELOS.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA MICROREGIÓN PRESENTA ALGUNAS DIFERENCIAS CON EL RESTO DE LAS LOCALIDADES QUE CONFORMAN EL VALLE DE CALINGASTA, A CONSECUENCIA DE LOS PRONUNCIADOS GRADIENTES TOPOGRÁFICOS, DONDE SE MANIFIESTAN VARIACIONES TÉRMICAS, AUN ENTRE ZONAS CERCANAS.

SU MICROCLIMA, DE EXTENSIÓN LIMITADA, ESTÁ INFLUENCIADOS PRINCIPALMENTE POR LA ALTITUD (QUE INFLUYE EN LA INCIDENCIA DE LA RADIACIÓN SOLAR), LA PENDIENTE, LOS VIENTOS Y LA FLORA NATURAL OBTENIÉNDOSE, EN GENERAL, VINOS DE COLORES INTENSOS OTORGADOS POR LA ALTITUD, AROMAS VIBRANTES E INTENSOS. DE ACIDEZ EQUILIBRADA Y CUERPO MEDIO. LOS VINOS BLANCOS PRESENTAN EXPRESIONES AROMÁTICA INTENSAS A HIERBAS Y FLORES, SON UNTUOSOS Y EQUILIBRADOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

BELÉN

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA CATAMARCA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADO EN EL CENTRO DE LA PROVINCIA, EL TERRITORIO SE ENCUENTRA A UNA ALTITUD PROMEDIO DE 1.300 MSNM. EL CLIMA ES ÁRIDO Y CÁLIDO, SE CARACTERIZA POR LAS ELEVADAS TEMPERATURAS Y LA GRAN RADIACIÓN SOLAR DURANTE EL DÍA, CON LLUVIAS ESCASAS EN EL VERANO. LA VARIEDAD MÁS CULTIVADA ES TORRONTÉS, SEGUIDA POR MALBEC, SUS VINOS TINTOS PRESENTAN GRAN INTENSIDAD DE COLOR CON Matices VIOLETA Y NEGRO, CON MARCADA PRESENCIA AROMÁTICA DE FRUTAS Y EN LOS VINOS BLANCOS SE ENCUENTRA UN MAYOR ABANICO AROMÁTICO, SIENDO A SU VEZ MENOS ASTRINGENTES Y PRESENTAR MENOR INTENSIDAD DE AMARGOR.

CONTROL BODY



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CACHI

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SALTA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE SALTA UBICADO AL OESTE DE LA PARTE CENTRAL DE LA PROVINCIA FORMADO PARTE DEL NORTE DE LOS VALLES CALCHAQUÍES.

SU CLIMA ES TEMPLADO, FRÍO Y SECO CON UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 14,8 °C; CON UNA MÁXIMA DE 27 °C EN DICIEMBRE Y UNA MÍNIMA DE 4 °C EN JULIO. CACHI POSEE DÍAS DE LARGA DURACIÓN SOLAR Y POCAS VECES NUBLADO, ESCASAS PRECIPITACIONES Y VIENTOS EN LA ÉPOCA DE OTOÑO (AGOSTO). LA PRECIPITACIÓN ANUAL NO EXCEDENTE LOS 250 MM Y OCURRE EN LOS MESES DE VERANO DESDE DICIEMBRE A MARZO. LA VARIEDAD MÁS CULTIVADA ES EL MALBEC

ESTAS CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS (ALTA HELIOFANÍA, BAJAS PRECIPITACIONES, BUENA AMPLITUD TÉRMICA) SON MUY FAVORABLES AL CULTIVO DE LA VID, OBTENIÉNDOSE VINOS DE ALTO POTENCIAL ALCOHÓLICO (14-15 %), ACIDEZ EQUIBRADA, INTERESANTE POTENCIAL



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

POLIFENÓLICO. EXPRESIÓN AROMÁTICA AMPLIA Y COMPLEJA. SON CALDOS REDONDOS, UNTUOSOS Y ELEGANTES, CON MUY BUEN NIVEL DE CAUDALÍAS (PERSISTENCIA EN BOCA).

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CAFAYATE / VALLE DE CAFAYATE

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

RESOLUCION N° 15 DE FECHA 18 DE MAYO DE 2004

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SALTA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO DE CAFAYATE ES UN DEPARTAMENTO EN LA PROVINCIA DE SALTA, EN EL NOROESTE DE ARGENTINA. SE ENCUENTRA EN EL SUR DE LA PROVINCIA Y PERTENECE A LA REGIÓN DE LOS VALLES CALCHAQUÍES.

TODA LA PARTE CENTRAL DEL DEPARTAMENTO ES UN VALLE ENMARCADO POR LA PRECORDILLERA AL OESTE Y SERRANÍAS AL SUR Y ESTE. HACIA EL SUDOESTE SE ENCUENTRA EL NEVADO CATEDRAL CON MÁS DE 4.500 METROS QUE PERTENECE A LA SERRANÍA DE QUILMES O DEL CAJÓN JUNTO CON EL CERRO CAJÓN. EN EL LÍMITE ESTE DEL DPTO. ESTÁN LAS CUMBRES DE SANTA BÁRBARA Y LA SIERRA DE CARAHUASI, CON ALTITUDES QUE NO SUPERAN LOS 2.500 M CON LOS CERROS ANTA Y PELADO. EN EL EXTREMO NORTE SE HALLAN LOS CERROS ZORRITO, ASPERÓN, CAMPANA Y LEÓN MUERTO CUYAS CUMBRES NO SUPERAN LOS 2.000 M.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SI BIEN LA VARIEDAD MÁS CULTIVADA ACTUALMENTE ES EL MALBEC, LOS VINOS BLANCOS DE LA VARIEDAD TORRONTÉS DE ESTA REGIÓN HAN SIDO HISTÓRICAMENTE MUY APRECIADOS.

EL PERFIL DEL SUELO ES PROFUNDO, CON SUBSUELO ALGO PEDREGOSO QUE ASEGURA UNA EXCELENTE PERMEABILIDAD Y LA LIXIVIACIÓN DE SALES

EL CLIMA ES TEMPLADO, CON NOTABLES AMPLITUDES TÉRMICAS Y EXTRAORDINARIA DIAFANIDAD ATMOSFÉRICA. LOS VERANOS SON LARGOS. OCASIONALMENTE TIENEN LUGAR HELADAS TARDÍAS EN PRIMAVERA, EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES AMPLIO. SE OBTIENEN VINOS TINTOS DE ALTO POTENCIAL ALCOHÓLICO (14-15 %), ACIDEZ EQUIBRADA, INTERESANTE POTENCIAL POLIFENÓLICO. EXPRESIÓN AROMÁTICA AMPLIA Y COMPLEJA. DE GRAN ESTRUCTURA.

LOS VINOS BLANCOS SON MUY EXPRESIVOS AROMATICAMENTE, EL TORRONTÉS ES TÍPICO DEL LUGAR CON AROMAS A ORÉGANO, MIEL Y MANZANILLA.

LOS AROMAS DE LOS VINOS DE CAFAYATE, EL CUERPO Y LA PERSISTENCIA, LOS HACE ELEGIBLES POR UN NÚMERO ELEVADO DE CONSUMIDORES DEL PAÍS Y EL MUNDO.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CALINGASTA / VALLE DE CALINGASTA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

RESOLUCIÓN N° 41 DE FECHA 20 DE NOVIEMBRE DE 2013

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LOS SUELOS CORRESPONDEN A UN VALLE ALUVIAL DE ESCURRIMIENTO, DE RECIENTE FORMACIÓN Y ALTA PEDREGOSIDAD.

EL CLIMA ES ARIDO, TEMPLADO SECO, SE PRESENTAN VERANOS CALIDOS E INVIERNOS FRESCOS, CON GRANDES AMPLITUDES TERMICAS, CON NOTABLES DIFERENCIAS DE TEMPERATURA ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE Y ENTRE INVIERNO Y VERANO.

LAS PRECIPITACIONES SON ESCASAS. LOS RECURSOS HIDRICOS EN EL VALLE DE CALINGASTA SON LOS PROVENIENTES DE LOS RIOS LOS PATOS, CASTAÑO Y CALINGASTA, DE ORIGEN NIVAL.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL CLIMA ARIDO CON ESCASAS PRECIPITACIONES FAVORECE LA CALIDAD DEL VINO EN TANTO QUE LOS TRATAMIENTOS SANITARIOS APLICADOS SON MÍNIMOS Y SOLO PREVENTIVOS EN EPOCAS PROPICIAS PARA EL DESARROLLO DE ENFERMEDADES

LA VELOCIDAD DE MADURACIÓN DE LA UVA ES NORMALMENTE BAJA, PERO ESTÁ REGIDA, EN GENERAL, POR LAS CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL VIÑEDO Y LA TEMPERATURA AMBIENTE. LA VARIACIÓN DE TEMPERATURA DIARIA -AMPLITUD TÉRMICA-, AYUDA A LOGRAR UN BUEN BALANCE ENTRE EL AZÚCAR Y LOS POLIFENOLES, ADEMÁS FAVORECE LA FORMACIÓN Y CONCENTRACIÓN DE AROMAS.

EL INCREMENTO DE INSOLACIÓN Y DE RADIACIÓN UV CAUSA UNA RÁPIDA FORMACIÓN DE AZÚCARES DURANTE EL DÍA. DURANTE LA NOCHE, CON TEMPERATURAS BAJAS, ESTE PROCESO DISMINUYE, Y AYUDA A MANTENER LOS NIVELES DE ACIDEZ, ESTAS CONDICIONES NOS PERMITEN OBTENER VINOS DE BUENA CONCENTRACIÓN ALCOHÓLICA, BUEN NIVEL DE POLIFENOLES Y SUSTANCIAS AROMÁTICAS TÍPICAS, ESPECIADAS Y FRUTALES PARA TINTOS. LOS VINOS BLANCOS SON FRECOS CoN NOTAS VEGETALES Y FLORALES, MUY ELEGANTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Canota o su sinónimo Valle de Canota

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2020-19-APN-INV#MAGYP

Fecha de concesión del registro:

5 de Mayo de 2020

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

CONSTRUCCIONES MIRASOLES S.A.

Número de Registro:

RESOL-2020-19-APN-INV#MAGYP

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Canota, o su sinónimo Valle de Canota, pertenece al Departamento o Las Heras, Provincia de MENDOZA, en un todo de acuerdo a los siguientes límites: Límite Este, Sierra Higuera (línea determinada por las coordenadas 32°29'40"S 68°53'01"W - 32°37'52"S 68°50'54"W); Límite Norte, Vertiente Norte del Río Higuera (línea determinada por las coordenadas 32°29'54"S 68°56'14"W - 32°29'40"S 68°53'01"W); Límite Oeste, Línea determinada por las coordenadas 32°29'46"S 68°55'19"W - 32°31'10"S 68°55'09"W - 32°31'53"S 68°55'57"W - 32°34'52"S 68°55'14"W - 32°35'30"S 68°53'52"W - 32°38'14"S 68°51'17"W; Límite Sur, Picada al puesto El Chavo (línea determinada por las coordenadas 32°37'52"S 68°50'54"- 32°37'54"S 68°51'04"W - 32°38'12"S 68°51'18"W).

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

El resultado del análisis estadístico descriptivo de los suelos de la IG muestra los siguientes datos:

- La clase textural predominante es la franco-arenosa.
- Las texturas de la primera y segunda capa son, en general, franco-arenosas y arenosas.
- El contenido de calcáreo es el normal para los suelos de la región.
- El volumen del esqueleto grueso es muy alto.
- Las proporciones de las fracciones de arena son semejantes. La arena media es la de menor proporción (12,9 %) y la arena muy fina la mayor proporción (20,1 %).
- El contenido de materia orgánica es el normal de los suelos de la región.

Indicadores Climáticos:

Temperaturas:

- Temperatura máxima media de Enero: 29°C
- Temperatura mínima media de Enero 14° C a 15 °C.
- Con una amplitud media para el mes más cálido de 15°C (influye en la fotosíntesis neta).
- Las temperaturas medias para el mes más frío (julio) y el más cálido (enero), son 21,3° C y 6,7° C.

Precipitación – evapotranspiración:

- En el caso de las lluvias, las que afectan al ciclo de la vid, que ocurren entre los meses de diciembre y febrero, presenta una media de 80 mm.
- Las precipitaciones de la zona presentan una media anual cercana a los 200 mm, siendo el régimen tipo monzónico, es decir que presenta concentración estival (5).
- Respecto a posibles daños por granizo, se considera que la zona presentaría un daño anual medio de hasta un 5% anual.
- La evapotranspiración de referencia, es de 171,7 mm para el mes de enero y de 83,3 mm para el mes de julio. Estos valores superan la disponibilidad producida por la precipitación para la zona, indicando déficit hídrico y necesidad de riego.

Vientos:

- Las más importantes direcciones predominantes de vientos son SW, NE y E en orden y número de eventos decrecientes. Las zonas en estudio se encuentran tipificadas por una velocidad media anual de entre 5 y 10 km por hora.

Índices Bioclimáticos:

- Templada, según la Temperatura media del ciclo (17,7°C)
- Zona II Templada, según el Índice de Winkler (1632,7).
- Templada cálida, según el índice heliotérmico de Huglin (2270,8)
- Noches muy frías, según el Índice de frescor nocturno (11,5)
- Sequía fuerte, según el Índice de sequía (166 mm)
- Pocas probabilidades de ataque de peronospora, según el Índice hidrotérmico de Branas, Bernon y Levadoux (2388)

Relación con área geográfica:

Los vinos presentan un perfil distintivo “vallisto” o “precordillerano” con notas de hierbas secas (jarilla), especias, taninos finos y acidez marcada. Alta concentración de polifenoles, buena estructura, frescura y persistencia aromática.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por:

() Propio solicitante

(X) Tercera parte

Nombre o razón social:

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección:

Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono:

0800-5555-468

E-mail:

solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CASTRO BARROS

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CASTRO BARROS ES UN DEPARTAMENTO UBICADO EN LA PROVINCIA DE LA RIOJA. ES POPULARMENTE CONOCIDO COMO "LA COSTA RIOJANA". ESTE APELATIVO SE DEBE A QUE LAS LOCALIDADES SE UBICAN SOBRE EL "COSTADO" ORIENTAL DEL CORDÓN DE VELASCO.

LOS SUELOS SON DE UNA TEXTURA ARENOSA, CON AFLORAMIENTOS ROCOSOS DE VARIABLE EXTENSIÓN EN LOS PIEDEMONTES. TAXONÓMICAMENTE, SON CLASIFICADOS COMO ARIDISOLES. TIENEN BAJO CONTENIDO ORGÁNICO Y BAJA RETENCIÓN DE AGUA Y UN PH DE NEUTRO A LEVEMENTE ALCALINO. EN TÉRMINOS GENERALES, LOS SUELOS NO SON SALINIZADOS Y SON APTOS PARA LA AGRICULTURA SI HAY AGUA DISPONIBLE.

EL CLIMA ES ÁRIDO Y MARCADAMENTE ESTACIONAL, CON UNA PRECIPITACIÓN MEDIA ANUAL DE 270 MM Y UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 16°C. LAS HELADAS OCURREN ENTRE LOS MESES DE MAYO Y OCTUBRE, CON UNA MÍNIMA ABSOLUTA REGISTRADA ENTRE -5.9 °C Y -9 °C DURANTE EL MES DE JULIO. LA TEMPERATURA MÁXIMA REGISTRADA EN VERANO ES DE 40 °C, CON UNA MEDIA DE 20°C. LA ZONA SE CARACTERIZA POR UNA GRAN AMPLITUD TÉRMICA DIARIA, QUE PUEDE LLEGAR HASTA 21.3 °C. DURANTE JULIO Y AGOSTO ES CARACTERÍSTICO EL VIENTO ZONDA, VIENTO CÁLIDO PROVENIENTE DEL NORTE. DE AQUÍ APARECEN VINOS

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

BLANCOS DE COLOR AMARILLO VERDOSO CON AROMAS INTENSOS QUE RECUERDAN A FLORES CON UN TOQUE CÍTRICO DE ACIDEZ MEDIA Y GRAN PERSISTENCIA, EN LOS VINOS TINTOS DE COLOR ROJO INTENSO. AROMAS A FRUTAS ROJAS CON NOTAS FLORALES. TANINOS SUAVES Y DULCES. SIEMPRE ALTAS CONCENTRACIONES DE ALCOHOL ETÍLICO (13-13,5 %)

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CATAMARCA

PRODUCT CATEGORY

VINO- VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UNA PROVINCIA DE ARGENTINA SITUADA AL NOROESTE DEL PAÍS. LA PALABRA CATAMARCA ES DE ORIGEN QUICHUA Y SIGNIFICA CASTILLO O FORTALEZA EN LA FALDA. CATA ES FALDA O LADERA Y MARCA ES CASTILLO O FORTALEZA DE LA FRONTERA.

POSEE UN RELIEVE MONTAÑOSO QUE OCUPA EL 70% DE SU SUPERFICIE, MÁS ELEVADO EN EL OESTE. LA PROVINCIA PRESENTA UNA MUY DESIGUAL DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN CONCENTRÁNDOSE SOLO EN LOS VALLES O DONDE LA PRESENCIA DE AGUA HA POSIBILITADO LOS ASENTAMIENTOS HUMANOS Y SUS ACTIVIDADES ECONÓMICAS, PERMANECIENDO EL RESTO DEL TERRITORIO PRÁCTICAMENTE DESHABITADO.

CATAMARCA INTEGRA LA REGIÓN SEMIÁRIDA ARGENTINA. EL CLIMA ES ÁRIDO Y CÁLIDO, Y RIGUROSO EN ALTA MONTAÑA. SE CARACTERIZA POR LAS ELEVADAS TEMPERATURAS Y LA GRAN RADIACIÓN SOLAR DURANTE EL DÍA, CON LLUVIAS ESCASAS EN EL VERANO. ESTA COMBINACIÓN DE

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

TEMPERATURAS, SEQUEDAD Y RADIACIÓN SE TRADUCE EN VINOS TINTOS CON GRAN INTENSIDAD DE COLOR CON Matices VIOLETA Y NEGRO, CON MARCADA PRESENCIA AROMÁTICA DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESHIDRATADAS. EN LOS VINOS BLANCOS SE ENCUENTRA UN MAYOR ABANICO AROMÁTICO, SIENDO A SU VEZ MENOS ASTRINGENTES Y PRESENTAR MENOR INTENSIDAD DE AMARGOR

LA REGIÓN VITIVINÍCOLA SE UBICA EN EL CENTRO -OESTE DE LA PROVINCIA EN LOS DEPARTAMENTOS DE TINOGASTA, BELÉN, POMÁN Y SANTA MARÍA

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CAUCETE

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO CAUCETE ESTÁ UBICADO AL SUDESTE DEL TERRITORIO PROVINCIAL. CUENTA CON UNA SUPERFICIE DE 7.502 KM². LIMITA AL NORTE CON JÁCHAL, AL ESTE CON VALLE FÉRTIL Y LA PROVINCIA DE LA RIOJA, AL SUR CON 25 DE MAYO Y LA PROVINCIA DE SAN LUIS Y AL OESTE CON ANGACO, SAN MARTÍN Y 9 DE JULIO.

CAUCETE CUENTA CON DOS RÍOS, EN EL VALLE DE TULÚM, EL RÍO SAN JUAN ES EL GRAN ORGANIZADOR DEL ESPACIO, ES EL LÍMITE NATURAL QUE SEPARA CAUCETE DEL DEPARTAMENTO DE 9 DE JULIO Y SU CAUDAL SOLO PUEDE APROVECHARSE POR MEDIO DE CANALES DE REGADÍO. POR SU PARTE, EL RÍO BERMEJO SE ORIGINA EN LA ZONA MONTAÑOSA DE LA RIOJA, SE PIERDE AL ESTE DE LA SIERRA DE PIE DE PALO Y SU CAUDAL ES ESCASO.

CAUCETE TIENE UN CLIMA DESÉRTICO. LAS TEMPERATURAS DIURNAS SON ELEVADAS Y LAS NOCHES SON MÁS FRESCAS. LA TEMPERATURA PROMEDIO EN CAUCETE ES 17.6 ° C. EL MES MÁS CALUROSO DEL AÑO CON UN PROMEDIO DE 26.2 °C ES ENERO Y EL MES MÁS FRÍO DEL AÑO ES JULIO CON 8.4 °. LAS PRECIPITACIONES SON DE 113 MM.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ELEVADA AMPLITUD TÉRMICA, BAJA INCIDENCIA DE PRECIPITACIONES, ALTA LUMINOSIDAD DAN LUGAR A VINOS TINTOS DE COLOR ROJO-VIOLÁCEO PROFUNDO E INTENSO, CON MATICES NEGROS, AROMAS FRUTALES DE INTENSIDAD QUE SE COMPLEMENTAN CON AROMAS ESPECIADOS. REDONDOS CON TANINOS PRESENTES PERO SUAVES DE FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

LOS BLANCOS, DE COLOR AMARILLO VERDOSO, POSEEN INTENSOS Y COMPLEJOS AROMAS A FRUTAS TROPICALES CON NOTAS HERBÁCEAS. UNTUOSOS, EQUILIBRADOS Y ARMÓNICOS. EN BOCA MUY FRESCOS Y CON UN EXTENSO FINAL.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CHAPADMALAL

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

ANALYN S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 20 DE FECHA 17 DE JULIO DE 2014

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN EL PARTIDO GENERAL PUEYRREDÓN, PROVINCIA BUENOS AIRES, EN UN TODO DE ACUERDO A LOS SIGUIENTES LÍMITES INDICADOS: 1) NORTE: CALLE 515; 2) ESTE: RUTA PROVINCIAL N° 11; 3) SUR: ARROYO LAS BRUSQUITAS Y 4) OESTE: AVENIDA ANTÁRTIDA ARGENTINA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CHAPADMALAL ES UNA LOCALIDAD DEL PARTIDO DE GENERAL PUEYRREDÓN, PROVINCIA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA. SE UBICA SOBRE LA COSTA ATLÁNTICA, A 23 KM DE LA CIUDAD DE MAR DEL PLATA.

EN CUANTO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL SUELO, ESTA REGIÓN CORRESPONDE AL SISTEMA DE TANDILIA QUE CONFORMAN ONDULACIONES INTERSERRANAS CON AFLORAMIENTOS ROCOSOS, CON PENDIENTES QUE SE VAN ATENUANDO A MEDIDA QUE SE ALEJAN DE LA SIERRAS. LAS TIERRAS APTAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

PARA LA AGRICULTURA OCUPAN UN 65%, CON SUELOS PROFUNDOS RICOS EN MATERIA ORGÁNICA (5-7%) Y DE ELEVADA FERTILIDAD, ESTOS SUELOS POSEEN HORIZONTES BIEN DIFERENCIADOS, CONTEXTURAS FRANCO-ARCILLO-ARENOSA EN SU PRIMER HORIZONTE, DE REACCIÓN LIGERAMENTE ÁCIDA, LA CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA Y SU DRENAJE SON BUENOS.

UNO DE LOS FACTORES QUE DEFINEN EL CLIMA DE LA ZONA Y SUS IMPLICANCIAS EN LA PRODUCCIÓN LO PROVOCA LA CERCANÍA DEL MAR QUE PRODUCE UN EFECTO ESTABILIZANTE REDUCIENDO LA AMPLITUD TÉRMICA Y LA INTENSIDAD DE LAS HELADAS, ESTE EFECTO VA DISMINUYENDO A MEDIDA QUE SE ALEJA DE LA COSTA. POSEE UNA TEMPERATURA MEDIA QUE OSCILA ENTRE 19,7 Y 8,1 °C PARA EL MES DE ENERO Y JULIO RESPECTIVAMENTE, CON UNA MÁXIMA Y MÍNIMA MEDIA DE 25,5 Y 14,1 °C PARA EL MES DE ENERO Y DE 12,4 Y 4 °C PARA EL MES DE JULIO RESPECTIVAMENTE. EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES DE 239 DÍAS, SIENDO JULIO EL MES DE MAYOR PROBABILIDAD. ES UNA ZONA DE GRAN NUBOSIDAD, DONDE MÁS DE 200 DÍAS ANUALES, EN PROMEDIO, SON PARCIALMENTE CUBIERTOS. EL PROMEDIO ANUAL DE HUMEDAD RELATIVA AMBIENTE ALCANZA 80%. LA VELOCIDAD MEDIA DEL VIENTO OSCILA ENTRE 10 Y 15 KM/HORA Y LA PRECIPITACIÓN OSCILA ENTRE 60 Y 85 MM MENSUALES.

EL CITADO CARÁCTER MARÍTIMO DA COMO RESULTADO QUE LOS VERANOS SEAN RELATIVAMENTE FRESCOS Y LOS INVIERNOS NO TAN RIGUROSOS, LO QUE DETERMINA UNA BAJA AMPLITUD TÉRMICA ANUAL. ESTO HACE TAMBIÉN QUE LOS OTOÑOS SEAN CONSIDERABLEMENTE MÁS CÁLIDOS QUE LAS PRIMAVERAS.

LOS VIÑEDOS ESTÁN SITUADOS A MENOS DE 7 KM DEL MAR ATLÁNTICO SUR Y A 25 MSNM

AL TRATARSE DE UNA ZONA MÁS FRÍA QUE LAS TRADICIONALES REGIONES VITÍCOLAS ARGENTINAS, QUE POSEE UN VERANO MUCHO MÁS ACOTADO Y MENOS HORAS DE EXPOSICIÓN SOLAR, LA MATERIA PRIMA CONCENTRA MENORES CANTIDADES DE AZÚCAR, ALGO QUE A LA HORA DE LA FERMENTACIÓN POSIBILITA VINOS DE MENOR GRADUACIÓN ALCOHÓLICA, ENTRE 11 Y 12 GRADOS, CON UNA NOTA MAYOR DE ACIDEZ. RESULTANDO VINOS DELICADOS, NO TAN INTENSOS, FRESCOS, FÁCILES DE TOMAR, CON GRAN COMPLEJIDAD AROMÁTICA.

ESTOS VINOS SON RECONOCIDOS Y/O DIFERENCIADOS POR EL CONSUMIDOR DADA LA INFLUENCIA ATLÁNTICA QUE NO POSEEN OTROS VINOS ARGENTINOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CHILECITO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CHILECITO ES LA SEGUNDA CIUDAD EN IMPORTANCIA DE LA PROVINCIA DE LA RIOJA, ARGENTINA. SE ENCUENTRA SITUADA EN EL VALLE ANTINACO-LOS COLORADOS, ENCERRADO POR LOS CORDONES DE LA SIERRA DE VELASCO, AL ESTE, Y LA SIERRA DE FAMATINA, AL OESTE.

ENTRE LAS VARIEDADES DE UVAS, LA ESTRELLA ES SIN DUDAS LA BLANCA TORRONTÉS RIOJANO, QUE CON SUS CARACTERÍSTICOS AROMAS PREDOMINA EN LOS VIÑEDOS, OTORGANDO VINOS MUY EXPRESIVOS Y PERFUMADOS. TAMBIÉN ENCONTRAMOS PLANTADAS CEPAS DE CABERNET SAUVIGNON, BONARDA, TANNAT, BARBERA, SYRAH, MALBEC Y MOSCATEL DE ALEJANDRÍA.

LOS SUELOS SON DE ORIGEN ALUVIONAL, PROFUNDOS, SUELTOS, BASTANTE PERMEABLES, DE BUENA FERTILIDAD, FRANCOS A FRANCO ARENOSOS O FRANCO LIMOSOS Y RARAMENTE SALITROSOS.

SE CARACTERIZA POR TENER CLIMA SECO, CON DÍAS CÁLIDOS Y NOCHES FRESCAS. LA TEMPERATURA MEDIA RONDA LOS 18 GRADOS, SIENDO UN CLIMA TEMPLADO, CON INVIERNOS MUY CORTOS Y VERANOS SECOS E INTENSOS. GRACIAS A ESA AMPLITUD TÉRMICA LOS VINOS QUE SE ELABORAN CON LAS VIDES QUE ALLÍ SE CULTIVAN TIENEN CARACTERÍSTICAS MUY DEFINIDAS. SON FRUTADOS E INTENSOS, LOS TINTOS PRESENTAN UN GRAN COLOR Y LOS TANINOS SON REALMENTE DULCES. VINOS TINTOS DE COLOR ROJO INTENSO. AROMAS A

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

FRUTAS ROJAS MADURAS CON NOTAS FLORALES MUY SUTILES. TANINOS SUAVES Y DULCES ACOMPAÑADOS POR SABORES QUE RECUERDAN A FRUTA ROJA. GRAN EQUILIBRIO Y FINAL PERSISTENTE. SU CUERPO Y ESTRUCTURA TÁNICA ARMONIZAN CON SU ACIDEZ GARANTIZANDO UN FINAL ELEGANTE E INTENSO. VINOS BLANCOS DE COLOR AMARILLO VERDOSO CON AROMAS INTENSOS QUE RECUERDAN A FLORES CON UN TOQUE CÍTRICO MUY CARACTERÍSTICO. ACIDEZ ELEGANTE DE GRAN PERSISTENCIA EN EL FINAL.

EN TODOS LOS CASOS ALTAS CONCENTRACIONES DE ALCOHOL ETÍLICO 13-13,5 %. LOS VINOS DE CHILECITO SON RECONOCIDOS POR SUS EXPRESIONES ORGANOLÉPTICAS EN EL PAÍS Y EN EL EXTRANJERO EL TORRONTÉS CHILECITEÑO EN UN VINO DE GRAN PRESTIGIO Y ALTA PERSONALIDAD,

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CHIMBAS

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN UBICADO EN EL CENTRO DE LA PROVINCIA EN LA MARGEN DERECHA DEL RÍO SAN JUAN. EL NOMBRE DEL DEPARTAMENTO PROVIENE DE UN VOCABLO DE ORIGEN QUECHUA Y SU TRADUCCIÓN SIGNIFICA "TERRENO AL MARGEN DEL RÍO", "LADO OPUESTO AL RÍO" O BIEN " TERRENO PEDREGOSO ENTRE BRAZOS DEL RÍO".

EL DEPARTAMENTO CHIMBAS SE ENCUENTRA UBICADO EN EL CENTRO NORTE DEL VALLE DEL TULUM. EL VALLE DEL TULUM SE ENCUENTRA RODEADO DE UN RELIEVE ALTAMENTE ACCIDENTADO (MONTAÑOSO) Y MUY ÁRIDO.

EL CLIMA SE CARACTERIZA POR SER DESÉRTICO, CON ESCASAS PRECIPITACIONES, UNA CONSIDERABLE ARIDEZ Y UNA IMPORTANTE OSCILACIÓN TÉRMICA TANTO ANUAL COMO DIARIA. LOS SUELOS PROVIENEN DE MATERIALES ALUVIALES Y ALUVIALES-COLUVIALES DEPOSITADOS POR EL RÍO SAN JUAN, PROCESOS EÓLICOS Y DERRUBIOS DE LAS MONTAÑAS ALEDAÑAS. SE TRATA DE SUELOS JÓVENES E INMADUROS.

LA BAJA HUMEDAD Y GRAN LUMINOSIDAD, SUMADAS A LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA SE TRADUCE EN VINOS TINTOS DE COLOR ROJO-VIOLÁCEO PROFUNDO E INTENSO, CON Matices NEGROS. AROMAS FRUTALES Y ESPECIADOS. TANINOS PRESENTES PERO SUAVES. LOS BLANCOS, DE COLOR AMARILLO

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

VERDOSO, POSEEN INTENSOS Y COMPLEJOS AROMAS A FRUTAS TROPICALES CON NOTAS HERBÁCEAS, EQUILIBRADOS Y ARMÓNICOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

COLÓN

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA CÓRDOBA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

COLÓN ES UN DEPARTAMENTO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, SE ENCUENTRA EN EL NORTE DE LA CAPITAL DE LA PROVINCIA. TIENE UNA EXTENSIÓN DE 2.588 KM².

EL DEPARTAMENTO SE ENCUENTRA DIVIDIDO EN DOS REGIONES BIEN DIFERENCIADAS:

LA PARTE OCCIDENTAL, QUE OCUPA MENOS DE 15 % DEL TERRITORIO, PERTENECE AL PAISAJE DE LAS SIERRAS DE CÓRDOBA, MÁS PRECISAMENTE AL CORDÓN DE LA SIERRA CHICA.

LA PARTE CENTRAL Y ORIENTAL PERTENECE ORIGINALMENTE A LA LLANURA ONDULADA DEL ESPINAL, UNA REGIÓN DE TRANSICIÓN ENTRE LAS ZONAS GEOGRÁFICAS DE LA PAMPA Y DEL CHACO. ACTUALMENTE ES USADA CASI EN SU TOTALIDAD PARA LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA.

EL RÍO SUQUÍA ES EL LÍMITE SUR DEL DEPARTAMENTO, OTRO RÍO IMPORTANTE ES EL RÍO JESÚS MARÍA.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL SECTOR FRUTIHORTÍCOLA ES UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES DE LA PROVINCIA. ENTRE LOS PRINCIPALES CULTIVOS SE ENCUENTRAN LA VID, LA BATATA, LOS CIRUELOS, HIGOS, DURAZNOS, NOGALES Y PAPA.

EL CLIMA DE CARACTERÍSTICAS CONTINENTALES, ALTA HUMEDAD AMBIENTAL, TEMPERATURAS EXTREMAS MODERADAS, PRODUCE VINOS TINTOS CON AROMAS DE FRUTAS ROJAS FRESCAS MÁS ALGUNOS TRAZOS HERBALES Y TERROSOS. SABORES AFRUTADOS, CON BAJO TENOR ALCOHÓLICO, APRECIABLE ACIDEZ, TANINOS IMPERCEPTIBLES Y BREVE PERSISTENCIA. LOS BLANCOS CON AROMAS DE FLORES, FRUTAS BLANCAS -PERAS, DURAZNOS-, MIEL, CUERPO LIVIANO, BUENA ACIDEZ Y MODERADA PERMANENCIA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

COLONIA CAROYA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

LA CAROYENSE S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 36 DE FECHA 25 DE AGOSTO DE 2004

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES CORRESPONDIENTES AL ÉJIDO MUNICIPAL DEL MISMO NOMBRE, PROVINCIA DE CÓRDOBA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

COLONIA CAROYA ES UNA CIUDAD DEL NORTE DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, ARGENTINA, EN EL DEPARTAMENTO COLÓN.

TIENE UN SUELO PROFUNDO, BIEN DRENADO, DESARROLLADO A PARTIR DE SEDIMENTOS DE TEXTURA FRANCO ARENOSA, VINCULADOS A PLANOS O LLANURAS DE DEPOSICIÓN FLUVIAL.

EL HORIZONTE SUPERFICIAL VARÍA ENTRE 25 Y 37 CM DE ESPESOR, DE COLOR PARDO GRISÁCEO OSCURO, ESTRUCTURA EN BLOQUES SUBANGULARES MEDIOS MODERADOS, ESCASAMENTE PROVISTOS DE MATERIA ORGÁNICA, MUY DURO EN SECO Y GENERALMENTE COMPACTO. EL SUBSUELO, PRESENTA UN ENRIQUECIMIENTO EN ARCILLA, UNA ESTRUCTURA DE BLOQUES SUBANGULARES MEDIOS MODERADOS CON TENDENCIA A PRISMAS IRREGULARES MEDIOS DÉBILES, MODERADOS BARNICES HÚMICOS – ARCILLOSOS MEDIOS EN LA CARA DE LOS AGREGADOS. EL PASAJE AL MATERIAL ORIGINARIO ES GRADUAL ENCONTRÁNDOSE ÉSTE A 110 CM DE PROFUNDIDAD, ES UN MATERIAL DE TEXTURA FRANCO ARENOSA, CON MODERADO CONTENIDO DE CARBONATO PULVURULENTO EN LA MASA DEL SUELO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL CLIMA DE ESTA ZONA, PREFERENTEMENTE DE CARACTERÍSTICAS CONTINENTALES, ALTA HUMEDAD AMBIENTAL, TEMPERATURAS EXTREMAS MODERADAS, PRODUCE VINOS TINTOS CON AROMAS DIRECTOS DE FRUTAS ROJAS FRESCAS -FRUTILLAS, FRAMBUESAS-, MÁS ALGUNOS TRAZOS HERBALES Y TERROSOS. EN LA BOCA, ENTRADA AGRADABLEMENTE SECA Y PASO VELOZ, REDUNDA EN SABORES AFRUTADOS, CON BAJO TENOR ALCOHÓLICO, APRECIABLE ACIDEZ, TANINOS IMPERCEPTIBLES Y BREVE PERSISTENCIA. LOS BLANCOS SON DELICADOS, AROMÁTICAMENTE PLENOS DE FLORES, FRUTAS BLANCAS -PERAS, DURAZNOS-, MIEL Y SUAVES TRAZOS HERBALES. CUERPO LIVIANO Y PASO VIVAZ, JUGOSA ACIDEZ Y MODERADA PERMANENCIA.

EL CONSUMIDOR DE LOS VINOS DE COLONIA CAROYA BUSCA LAS CARACTERÍSTICAS DESCRIPTAS Y ELIGE BEBER ESTOS VINOS CON TIPICIDAD REGIONAL MUY RECONOCIDA EN EL PAÍS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CONFLUENCIA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA NEUQUÉN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL NOMBRE DE ESTE DEPARTAMENTO UBICADO EN EL SECTOR CENTRO-ESTE DE LA PROVINCIA DE NEUQUÉN SE DEBE A QUE EN SU TERRITORIO SE PRODUCE LA UNIÓN DE LOS RÍOS LIMAY Y NEUQUÉN, CUYAS AGUAS SON APROVECHADAS PARA RIEGO EN LA ZONA DEDICADA AL CULTIVO DE FRUTALES, VID Y PARA LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA-GANADERA.

LAS VARIEDADES MÁS CULTIVADAS SON MALBEC, PINOT NEGRO, CHARDONNAY Y CABERNET SAUVIGNON

LA REGIÓN EN LA QUE SE ENCUENTRA EL DEPARTAMENTO DE CONFLUENCIA EN NEUQUÉN SE CARACTERIZA POR TENER UN CLIMA SEMIÁRIDO CONTINENTAL CON TEMPERATURAS QUE MANIFIESTAN UNA MARCADA AMPLITUD TÉRMICA DIARIA Y ANUAL. LOS VIENTOS SON CONSTANTES Y DE INTENSIDAD MODERADA A FUERTE, LO CUAL FAVORECE LA SANIDAD DEL CULTIVO DE LA VID YA QUE INHIBE EL DESARROLLO DE ENFERMEDADES EN LA PLANTA, DE ESTAS CONDICIONES SURGEN



TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VINOS CON ACEPTABLE CONCENTRACIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO (13,5-14,5 %), BUENA ACIDEZ. COLORES PROFUNDOS E INTENSOS. AROMAS FLORALES CON NOTAS FRUTADAS, A CIRUELA. ELEGANTES. MUY EQUILIBRADOS. ENVOLVENTES Y CON PROLOGADO FINAL EN BOCA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CÓRDOBA ARGENTINA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CÓRDOBA ES UNA PROVINCIA DEL CENTRO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, CUYAS COORDENADAS GEOGRÁFICAS SE EXTIENDEN APROXIMADAMENTE ENTRE LOS 30° Y LOS 35° DE LATITUD SUR Y DESDE LOS 62° Y 66° DE LONGITUD OESTE.

LOS SUELOS DE PROVINCIA DE CÓRDOBA SON MUY VARIABLES A LO LARGO Y ANCHO DE SU EXTENSIÓN. SUELOS DE COLOR OSCURO COMPUESTO POR HUMUS, SEDIMENTOS ARRASTRADOS POR LOS VIENTOS Y SEDIMENTOS ACARREADOS POR LOS RÍOS (LIMO), SE ENCUENTRAN EN LA ZONA ESTE DE LA PROVINCIA, SON SUELOS QUE RETIENEN HUMEDAD. HACIA EL OESTE LOS SUELOS SE TORNAN DE COLOR MÁS CLARO, CON MAYOR CONTENIDO DE ARCILLA Y OTROS MINERALES Y SON POBRES EN MATERIA ORGÁNICA Y CORREN EL RIESGO DE SALINIZARSE.

EN GENERAL, EL RELIEVE DE CÓRDOBA ES LLANO, PERO EN EL SUDOESTE ABUNDAN LOS MÉDANOS QUE SE DESPLAZAN CONSTANTEMENTE POR LOS VIENTOS.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

PESE A SU LATITUD, EL CLIMA DE LA MAYOR PARTE DE LA PROVINCIA, ES TEMPLADO MODERADO CON LAS CUATRO ESTACIONES BIEN DEFINIDAS. EN TÉRMINOS GENERALES EL CLIMA ES PAMPEANO, DE INVIERNOS NO MUY FRÍOS Y POCO LLUVIOSOS. LOS VERANOS SON HÚMEDOS, CON DÍAS CALUROSOS Y NOCHES FRESCAS. LOS VIENTOS DEL ESTE Y DEL OESTE SON RAROS, DE CORTA DURACIÓN Y POCA INTENSIDAD. EN PRIMAVERA SOPLAN CON FUERZA CRECIENTE PRINCIPALMENTE DEL NORTE Y EL NORESTE. EN EL VERANO FRECUENTEMENTE SE PRODUCEN TORMENTAS ELÉCTRICAS E INCLUSO GRANIZO.

FACTORES PARA QUE LA TEMPERATURA SEA EN PROMEDIO MÁS FRESCA QUE EN OTROS SITIOS DEL PLANETA A LATITUDES SEMEJANTES SON: LA ALTITUD Y, SOBRE TODO, EL UBICARSE LA PROVINCIA EN LA DIAGONAL EÓLICA DE LOS VIENTOS PAMPEROS, VIENTOS FRÍOS QUE SOPLAN DESDE EL CUADRANTE SUDOESTE, ORIGINADOS EN LA ANTÁRTIDA.

EN EL EXTREMO OESTE Y NOROESTE EL CLIMA ES SEMIÁRIDO. LA ZONA CENTRAL Y LOS VALLES SERRANOS PRESENTAN UN CLIMA TEMPLADO DE TRANSICIÓN. DEBIDO A LA COMBINACIÓN DE DIFERENTES ELEMENTOS NATURALES ES POSIBLE ENCONTRAR EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA CLIMAS REGIONALES CARACTERÍSTICOS Y MICROCLIMAS PARTICULARES LOCALES.

LAS LLUVIAS SON ESTACIONALES DE VERANO CON UNOS 800 MM ANUALES. NO OBSTANTE, LAS TEMPERATURAS AL IGUAL QUE LAS PRECIPITACIONES DISMINUYEN DE NORTE A SUR Y DE ESTE A OESTE, SALVO EN LAS FALDAS ORIENTALES DE LAS SIERRAS, QUE POR INFLUENCIA DE LOS VIENTOS DEL ESTE, DEBIDO A LA SIGNIFICATIVA HUMEDAD QUE TRANSPORTAN, LAS PRECIPITACIONES SON ABUNDANTES SIENDO EL RÉGIMEN DE HASTA 1500 MM POR AÑO.

SU TEMPERATURA MEDIA ANUAL ES DE 18 °C. EN ENERO, MES MÁS CÁLIDO DEL VERANO AUSTRAL, LA MÁXIMA MEDIA ES DE 31,1 °C Y LA MÍNIMA MEDIA DE 18,1 °C. EN JULIO, MES MÁS FRÍO, LAS TEMPERATURAS MEDIAS SON 18,6 °C DE MÁXIMA Y 5,5 °C DE MÍNIMA.

DE ESTAS CONDICIONES AMBIENTALES, DE FRANCA CONTINENTALIDAD SURGEN VINOS TINTOS CON AROMAS A FRUTILLAS Y FRAMBUESAS-, CON TOQUES HERBÁCEOS Y MINERALES, CON BAJO TENOR ALCOHÓLICO, BUENA ACIDEZ Y POCO TÁNICOS. ENCONTRAMOS AROMAS A FLORES Y FRUTAS, MIEL Y SUAVES TRAZOS HERBALES, CON CUERPO LIVIANO Y MODERADA PERMANENCIA. ESTOS VINOS SON MÁS LIVIANOS QUE EN OTRAS REGIONES PERO ELEGANTES Y REDONDOS. EL CONSUMIDOR DE ESTOS VINOS SE VE ATRAPADO POR SU TIPICIDAD REGIONAL.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Cordón el Cepillo

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2022-7-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

5 de Diciembre de 2022

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

BODEGAS ESMERALDA S.A.

Número de Registro:

RESOL-2022-7-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Cordon el Cepillo está ubicada en el departamento San Carlos, Provincia de MENDOZA delimitada acorde a los siguientes límites: límite Norte, coincide con el límite sur de la IG Paraje Altamira hasta la intersección con calle Constantini, Vértice 1: - 33,78119, -69.24840; Vértice 2: -33,78449, -69,24462; Vértice 3: -33,78677, - 69,24213; Vértice 4: -33,78803, - 69,23843; Vértice 5: -33,78762, -69,23597; Vértice 6: -33,78736, -69,23129; Vértice 7: -33,78695, - 69,22660; Vértice 8: -33,78688, - 69,22272; Vértice 9: -33,78769, - 69,21621; Vértice 10: -33,78647, - 69,21237; Vértice 11: -33,78643, - 69,20894; Vértice 12: -33,78773, - 69,20479; Vértice 13: -33,79063, - 69,19816; Vértice 14: - 33,79057, -69,19129; Vértice 15: -33,79147, -69,18854; Vértice 16: -33,79286, - 69,18497; Vértice 17: 33,79329, -69,18189; Vértice 18: -33,79433, -69,17882; Vértice 19: -33,79489, -69,17650; Vértice 20: -33,79685, - 69,17360; Vértice 21: -33,79896, -69,17141; límite Este, coincide con el trazado de la calle Constantini, Vértice 22: - 33,8128, -69,1710; Vértice 23: 33,8689, -69,1808; límite sur, coincide con el mapa realizado por el agrimensor Martin D Gili, que obra en este expediente y es el límite histórico de la Estancia El Cepillo, Vértice 24: -33,8674, -69,1912; Vértice 25: -33,8949, -69,2435; límite Oeste, cota de 1.400 msnm, Vértice 26: -33,83455, -69,25092; Vértice 27: -33,80721, -69,27025; Vértice 28: -33,7806, -69,2677.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: () Producto () Servicio

Nombre:

Especificaciones y características:

La IG Cordon el Cepillo se encuentra en un rango de altura de 1.080 a 1.400 metros sobre el nivel del mar. El clima presenta una Temperatura Máxima Media 21,9°C, una Temperatura Mínima Media 6,7°C y una Temperatura Media 14,3°C, Durante el año tiene 24 días con temperaturas mayores o iguales a 32°C y 61 con temperaturas menores o iguales a 0°C. El Índice de Winkler tiene valores de 1887,5, ubicando a este lugar en la región III (Warm-Temperate, Amerine and Winkler 1944, Winkler et al. 1974).

Presenta 219 días libres de heladas.

Desde el punto de vista geológico tiene un depósito coluvial que cubre los depósitos aluviales más antiguos, en el campo se puede observar suelos más profundos con respecto a la zona de Pampa el Cepillo 140-160 cm, de textura arenosa y franco - arenosa, con piedras cuadradas, con ángulos pronunciados tipo coluvial. La pendiente es del 6,00% lo que permite mejor drenaje del aire frío y menor riesgo de heladas que en Pampa El Cepillo.

Relación con área geográfica:

La combinación de suelos profundos y heterogéneos con clima frío impulsa vinos de gran concentración. Suelos angulosos y coluviales dan mineralidad y complejidad en boca. La pendiente favorece concentración, sin los riesgos de heladas que tienen zonas más bajas. Los vinos presentan notas de frutas negras bien maduras amalgamadas con toques herbales y florales.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: **() Propio solicitante** **(X) Tercera parte**

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

FELIPE VARELA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY Nº 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO Nº 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION Nº 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO Nº 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CORONEL FELIPE VARELA ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE LA RIOJA, POSEE UNA SUPERFICIE DE 9184 KM². POR SU TAMAÑO, ES EL TERCER DEPARTAMENTO MÁS EXTENSO DE LA PROVINCIA, DETRÁS DE CAPITAL Y VINCHINA.

LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS TIENEN GRAN IMPORTANCIA, FUNDAMENTALMENTE LAS VINCULADAS CON LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA. EN EL AÑO 2012 EXISTÍAN EN EL DEPARTAMENTO 635.44 HECTÁREAS DE VIÑEDOS CUYO PRODUCTO TENÍA COMO DESTINO EXCLUSIVO LA PRODUCCIÓN DE VINOS.

LOS SUELOS SON DE TIPO ALUVIONAL, PRESENTAN TEXTURA MÁS GRUESA EN LA MESETA Y MÁS FINA EN VALLES Y PLANICIES, SON PROFUNDOS, SUELTOS, BASTANTE PERMEABLES, DE BUENA FERTILIDAD, FRANCO A FRANCO ARENOSOS O FRANCO LIMOSOS Y RARAMENTE SALITROSOS.

LA IMPORTANTE DIFERENCIA ENTRE TEMPERATURAS MÁXIMAS Y MÍNIMAS, SUMADAS A LA ALTA HELIOFANÍA Y BAJA HUMEDAD RELATIVA PRODUCE VINOS BLANCOS DE COLOR AMARILLO VERDOSO CON AROMAS INTENSOS FLORALES Y CÍTRICOS MUY CARACTERÍSTICO. LOS VINOS TINTOS DE COLOR ROJO

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

INTENSO CON AROMAS A FRUTAS ROJAS CON TANINOS SUAVES Y DULCES CON CONCENTRACIONES DE 13-14,0 % DE ETANOL.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CRUZ DEL EJE

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA CÓRDOBA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CRUZ DEL EJE ES UNA CIUDAD Y MUNICIPIO DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, ARGENTINA. SE ENCUENTRA AL NOROESTE DE DICHA PROVINCIA EN LA SECA REGIÓN TRANSICIONAL ENTRE LAS SIERRAS DE CÓRDOBA Y LA DESÉRTICA GRAN DEPRESIÓN DE LAS SALINAS GRANDES, A UNOS 144 KM DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA. SE DESTACA POR SU AGRADEABLE CLIMA Y SUS ATRACTIVOS PAISAJES, ENCLAVADA EN LA ZONA CONOCIDA COMO LA CUENCA DEL SOL, LLAMADA ASÍ POR SU CLIMA SECO Y SUS 300 DÍAS CON CIELOS DESPEJADOS.

EL CLIMA EN GENERAL ES TEMPLADO Y SUBTROPICAL. LA TEMPERATURA MEDIA ANUAL OSCILA ENTRE LOS 18° Y 25 °C, REGISTRÁNDOSE TEMPERATURAS QUE SOBREPASAN LOS 42° EN LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO. ENERO ES EL MES MÁS CÁLIDO, CON TEMPERATURAS MÁXIMAS MEDIAS DE 35 Y UNA MÁXIMA DE 42 °C. LOS INVIERNOS NORMALMENTE NO SON RIGUROSOS, CON POCOS DÍAS DE HELADAS, SIENDO JULIO EL MES MÁS FRÍO CON UNA MÍNIMA DE 7 °C.

EL VERANO SE PRESENTA CÁLIDO Y CON AUMENTO EN LA HUMEDAD RELATIVA MIENTRAS QUE EL INVIERNO SE PRESENTA SECO Y NO MUY RIGUROSO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EN OTOÑO Y PRIMAVERA EN GENERAL SE PRESENTA BUEN TIEMPO, CON MARCADA AMPLITUD TÉRMICA, LO QUE PRODUCE UNA SENSACIÓN AGRADABLE DURANTE EL DÍA Y UN POCO FRESCO DURANTE LA NOCHE Y LAS PRIMERAS HORAS DE LA MAÑANA.

LOS VIENTOS SON CÁLIDOS SI CORREN DEL NORTE Y FRESCOS LOS DEL SUR. LOS MESES DE MAYORES VIENTOS SON SEPTIEMBRE, OCTUBRE, ABRIL Y AGOSTO Y LOS DE MENOR VIENTO MARZO, JUNIO Y JULIO. LA VELOCIDAD DE LOS MISMOS NO SUPERA LOS 25 KM POR HORA.

EL VERANO ES LA TEMPORADA DE LLUVIAS, REGISTRÁNDOSE LAS MAYORES PRECIPITACIONES. LAS PRIMERAS LLUVIAS SE PRODUCEN EN NOVIEMBRE-DICIEMBRE HASTA PRINCIPIOS DE OTOÑO, CON UNA PRECIPITACIÓN ANUAL TOTAL DE 523 MM Y CON UNA HUMEDAD RELATIVA DEL 62% PROMEDIO.

ESTAS CONDICIONES PERMITEN LA OBTENCIÓN DE VINOS TINTOS Y BLANCOS AROMÁTICOS, DE SABORES AFRUTADOS, CON BAJO TENOR ALCOHÓLICO, APRECIABLE ACIDEZ, TANINOS IMPERCEPTIBLES Y BREVE PERSISTENCIA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CUYO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 37 DE FECHA 16 DE DICIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LAS PROVINCIAS DE MENDOZA, SAN JUAN, SAN LUÍS Y LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CUYO ES UNA REGIÓN GEOGRÁFICA E HISTÓRICA SITUADA EN EL CENTRO OESTE DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, TRADICIONALMENTE CONFORMADA POR LAS PROVINCIAS DE MENDOZA, SAN JUAN Y SAN LUIS, CUYOS LÍMITES COINCIDEN PRÁCTICAMENTE CON LA REGIÓN GEOGRÁFICA Y QUE COMPARTEN UNA IDENTIDAD CULTURAL Y TRADICIÓN HISTÓRICA EN COMÚN. DESDE LA FIRMA DEL TRATADO DEL NUEVO CUYO A PRINCIPIOS DE 1988, LA PROVINCIA DE LA RIOJAN SE INCORPORÓ A LA REGIÓN DEL NUEVO CUYO COMO NUEVO INTEGRANTE.

LA REGIÓN DE CUYO FORMA PARTE DE LA LLAMADA "DIAGONAL ÁRIDA". EN ESTA REGIÓN, EL AGUA ES EL CONDICIONANTE PARA LA VIDA. DESDE EL PUNTO DE VISTA AMBIENTAL, LA REGIÓN DE CUYO ES HETEROGÉNEA YA QUE SU PAISAJE ESTÁ DOMINADO POR MONTAÑAS, SIERRAS Y PLANICIES. AL OESTE, POSEE UN RELIEVE MONTAÑOSO COMO LA CORDILLERA DE LOS ANDES Y LA PRECORDILLERA DE MENDOZA, SAN JUAN Y LA RIOJA. MÁS AL ESTE DE LA REGIÓN SE PUEDEN OBSERVAR LOS VALLES Y LAS TRAVESÍAS QUE SON LAS PLANICIES DESÉRTICAS. TAMBIÉN SE ENCUENTRAN CORDONES SERRANOS AISLADOS Y ALGUNAS LLANURAS EN SAN LUIS. ADEMÁS AL SUR DE MENDOZA SE UBICAN ALGUNAS MESETAS Y VOLCANES.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA PREDOMINA LA DE BASE AGRÍCOLA, DESTACANDO LA VITIVINÍCOLA, SIENDO ESTA ZONA LA PRINCIPAL PRODUCTORA DE VINOS DE SUDAMÉRICA, POR VOLUMEN DE CALDOS Y SUPERFICIE CULTIVADA.

EL ZONDA ES CARACTERÍSTICO DE LA REGIÓN. ESTE VIENTO ES SECO, FUERTE Y ELEVA LA TEMPERATURA LO CUAL OCASIONA COMPLICACIONES, PUEDE PROVOCAR INCENDIOS Y PROBLEMAS EN OJOS Y VÍAS RESPIRATORIAS.

GRAN PARTE DE LOS RÍOS DE ESTA REGIÓN SON DE DESHIELOS DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, TENIENDO SU MAYOR CAUDAL EN VERANO Y PRIMAVERA. ESTOS SON INDISPENSABLES, YA QUE COMO LAS PRECIPITACIONES SON ESCASAS, SOLO PERMITE LA AGRICULTURA CON RIEGO ARTIFICIAL

POSEE CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS DESÉRTICAS. PREDOMINA EL CLIMA ÁRIDO, FRÍO EN INVIERNO Y CALUROSO EN VERANO, POR LO QUE SE PUEDEN PRESENTAR TANTO TORMENTAS DE NIEVE Y HELADAS COMO OLAS DE CALOR. LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA, LA BAJA HUMEDAD RELATIVA, LOS ALTOS NIVELES DE HELIOFANÍA PRODUCEN VINOS DE BUEN TENOR ALCOHÓLICO (NO MENOR A 13 %), ACIDEZ EQUILIBRADA, CON GRAN CONCENTRACIÓN DE POLIFENOLES Y TANINOS DULCES (EN LOS TINTOS) COLORES BRILLANTES E INTENSOS. GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA (TINTOS Y BLANCOS), CON BOUQUETS COMPLEJOS Y FINALES PERSISTENTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

MEDRANO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

ALTILLOS DE MEDRANO S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 29 DE FECHA 02 DE SEPTIEMBRE DE 2014

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN LOS DEPARTAMENTOS DE RIVADAVIA Y JUNÍN, PROVINCIA DE MENDOZA, EN UN TODO DE ACUERDO A LOS SIGUIENTE LÍMITES: 1) NORTE: DISTRITO RODRÍGUEZ PEÑA; 2) SUR: DISTRITO REDUCCIÓN; 3) ESTE: DISTRITO LOS ARBOLES (RIVADAVIA) Y CIUDAD (JUNÍN) Y 4) OESTE: LÍNEA IMAGINARIA A QUINIENTOS METROS (500 M) AL OESTE DE LA CALLE LA LEGUA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DISTRITO MEDRANO SE UBICA AL SUR-ESTE DE LA CIUDAD CAPITAL DE MENDOZA, A UNOS 55 KM DE LA MISMA, UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR SUS COMBINACIONES DE CLIMA Y SUELO, APROPIADOS PARA EL CULTIVO DE LA VID, ESPECIALMENTE DE VARIEDADES CON ALTA CALIDAD VÍNICA.

MEDRANO POSEE PARTE DE SU TERRITORIO DENTRO DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN, EN SU MAYOR EXTENSIÓN Y OTRA PORCIÓN MÁS PEQUEÑA EN EL DEPARTAMENTO DE RIVADAVIA.

SUS CARACTERÍSTICAS PRODUCTIVAS LO DESTACAN PORQUE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SE PRODUJO UNA ALTA RECONVERSIÓN VITÍCOLA, FUNDAMENTALMENTE CON LA VARIEDAD MALBEC, DE LA QUE EXISTEN POSIBILIDADES DE OBTENER VINOS ESPECIALES, DEBIDO A SU MICROCLIMA.

SU RELIEVE EN GENERAL PRESENTA EL ASPECTO DE LLANURA. LA MAYOR PARTE DEL SUELO ES LIVIANO, ARENOSO Y SUELTO, Y EN ALGUNOS SECTORES ES SALITROSO Y HÚMEDO. HACIA EL ESTE SE EXTIENDE LA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LLANURA DE LA TRAVESÍA Y HACIA EL OESTE APARECEN LAS CERRILLADAS PEDEMONTANAS O HUAYQUERÍAS QUE SON ELEVACIONES DE POCA ALTURA, SURCADAS POR CAÑADONES, BARRANCAS Y RÍOS SECOS O HUAYCOS

SU TERRITORIO ESTÁ SURCADO POR LOS TRES GRANDES CANALES DISTRIBUIDORES DE AGUA DE RIEGO PARA LA ZONA ESTE: INDEPENDENCIA, SAN MARTÍN Y CONSTITUCIÓN; Y TAMBIÉN BORDEADO POR EL CAUCE DEL RÍO TUNUYÁN INFERIOR. ADEMÁS, EN SU SUELO NACE EL DESAGÜE LA CAÑADA.

LAS PRECIPITACIONES ALCANZAN A 192 MILÍMETROS ANUALES, PREDOMINANDO LOS VIENTOS DEL CUADRANTE SUDESTE.

EN ESTE LUGAR SU AGRICULTURA PRESENTA UNA EXTENSA VARIEDAD, PUES SE TRATA DE UNA MAYORMENTE DE TIERRAS FÉRTILES CON ABUNDANTE AGUA, EN LAS QUE SE CULTIVAN VIÑAS, FRUTALES, OLIVOS, PAPAS, CEBOLLAS, FORRAJES Y OTROS.

SUS SUELOS PERTENECEN A LA CUENCA DEL RÍO TUNUYÁN MEDIO E INFERIOR POR LO QUE SON DE ORIGEN ALUVIONAL Y /O EÓLICO. POR LO QUE EN GENERAL, TIENEN PERFILES CON ESCASO DESARROLLO COMO CAUSA DE LAS CONDICIONES DE ARIDEZ PROPIA DE ESTA. LAS TEXTURAS PREDOMINANTES SON CAPAS FRANCAS- ARENOSAS Y ARENOSAS. SON SUELOS PERMEABLES Y DE BUEN DRENAJE INTERNO POR SU COMPOSICIÓN FÍSICA MECÁNICA. SU CONSISTENCIA ES SUELTA PRESENTÁNDOSE ZONAS MUY LIMITADAS DE SUELOS DUROS. POR SU COMPOSICIÓN Y CLASE TEXTURAL GENERAL, EN CIERTAS ZONAS ES LIMITANTE LA FALTA DE RETENCIÓN DE AGUA. LA REACCIÓN DEL SUELO ES DE CARACTERÍSTICA SIEMPRE ALCALINA OSCILANDO SUS VALORES DE PH ENTRE 7,5 A 8,2, PRESENTANDO NORMALMENTE CARBONATOS Y SULFATOS DE CALCIO EN FORMA DE CONCRECIONES Y EFLORESCENCIAS. LA MATERIA ORGÁNICA NO SUPERA EN GENERAL EL 1 %.

EL DISTRITO SE ENCUENTRA ENTRE LOS 700 Y 950 M.S.N.M. Y PRESENTA UNA TEMPERATURA MÍNIMA MEDIA DE MARZO MENOR DE 12 °C. LA ALTURA Y NOCHES FRESCAS EN EL MES DE MARZO, GENERAN LA POTENCIALIDAD CUALITATIVA DE LA PRODUCCIÓN VITÍCOLA DE MEDRANO, QUE SE TRADUCE EN VINOS TINTOS DE COLOR BRILLANTE Y ATRACTIVO, CON NOTAS DE FRUTA ROJA, ESPECIAS Y SUTILES NOTAS CÍTRICAS. EN EL PALADAR SON VINOS REDONDOS, DE TEXTURA SEDOSA Y SABOR INTENSO. EL FINAL DE BOCA ES LINEAL Y FRESCO, CON UNA ACIDEZ AGRADABLE. TENOR ALCOHÓLICO ALTO (13.5-14%) Y VINOS BLANCOS DE COLORES CLAROS CON TINTES DORADOS Y BRILLANTES. AROMA INTENSO Y PERSISTENTE CON TOQUES FLORALES Y FRUTALES. ACIDEZ BALANCEADA CON LARGO Y SUAVE FINAL DE BOCA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

El Hoyo

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2023-25-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

14 de Agosto de 2023

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

PATAGONIAN WINES S.A

Número de Registro:

RESOL-2023-25-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG El Hoyo pertenece al departamento Cushamen, Provincia de CHUBUT, en un todo de acuerdo a los siguientes límites:

VÉRTICE	NORTE	ESTE
0	-42,053902	-71,541518
1	-42,054244	-71,540724
2	-42,055008	-71,539889
3	-42,054012	-71,537561
4	-42,052105	-71,53859
5	-42,048467	-71,534212
6	-42,047677	-71,532973
7	-42,047008	-71,531972
8	-42,045516	-71,527885
9	-42,046399	-71,519719
10	-42,046962	-71,51854
11	-42,046995	-71,518099
12	-42,047373	-71,513872
13	-42,040193	-71,509652
14	-42,039633	-71,507196
15	-42,043136	-71,504551
16	-42,043899	-71,504107
17	-42,043191	-71,501726
18	-42,042628	-71,501411
19	-42,041275	-71,501113
20	-42,040664	-71,493731
21	-42,049558	-71,457396
22	-42,055407	-71,433473
23	-42,072514	-71,410893
24	-42,113345	-71,35693
25	-42,135159	-71,39507
26	-42,135567	-71,395489
27	-42,135851	-71,396204
28	-42,136086	-71,396413
29	-42,136258	-71,396412
30	-42,136306	-71,396812
31	-42,136277	-71,397549
32	-42,136419	-71,397949
33	-42,136858	-71,398283
34	-42,137234	-71,398324
35	-42,137719	-71,398469
36	-42,138299	-71,398551
37	-42,138659	-71,398739

38	-42,139113	-71,398905
39	-42,139256	-71,399473
40	-42,139257	-71,40002
41	-42,139195	-71,400126
42	-42,139148	-71,400294
43	-42,139212	-71,400905
44	-42,139166	-71,401136
45	-42,138932	-71,401727
46	-42,139152	-71,401852
47	-42,139605	-71,401724
48	-42,139746	-71,401555
49	-42,140419	-71,401552
50	-42,140484	-71,401312
51	-42,141001	-71,401309
52	-42,141126	-71,401372
53	-42,141424	-71,401623
54	-42,141541	-71,402289
55	-42,141437	-71,40261
56	-42,141524	-71,402917
57	-42,141802	-71,403621
58	-42,141889	-71,404121
59	-42,141786	-71,404685
60	-42,141596	-71,405122
61	-42,141607	-71,40575
62	-42,141332	-71,40638
63	-42,141391	-71,407046
64	-42,141057	-71,407603
65	-42,141287	-71,408371
66	-42,141118	-71,409334
67	-42,141244	-71,410141
68	-42,141054	-71,410509
69	-42,140993	-71,411373
70	-42,140854	-71,4119
71	-42,14084	-71,412826
72	-42,140997	-71,412952
73	-42,140951	-71,413352
74	-42,140858	-71,413731
75	-42,140859	-71,414279
76	-42,140908	-71,41512
77	-42,140879	-71,415879
78	-42,140911	-71,416384
79	-42,14099	-71,416783
80	-42,141064	-71,41718
81	-42,142717	-71,417588
82	-42,144001	-71,414907
83	-42,144199	-71,415145
84	-42,144742	-71,415116
85	-42,144846	-71,414776
86	-42,145321	-71,413853
87	-42,145513	-71,412502
88	-42,146059	-71,411296
89	-42,146279	-71,411363
90	-42,146976	-71,411368
91	-42,148017	-71,412631
92	-42,14888	-71,411841
93	-42,154165	-71,417569
94	-42.167216	-71.478806

95	-42,163489	-71,546421
96	-42,165554	-71,602095
97	-42,165147	-71,602084
98	-42,164419	-71,601417
99	-42,163181	-71,599899
100	-42,162083	-71,598122
101	-42,160402	-71,597931
102	-42,159722	-71,596748
103	-42,157694	-71,596694
104	-42,156669	-71,596687
105	-42,155871	-71,596069
106	-42,154784	-71,595749
107	-42,15364	-71,596198
108	-42,153036	-71,599014
109	-42,153406	-71,600357
110	-42,154243	-71,601794
111	-42,090417	-71,59921
112	-42,090413	-71,599833
113	-42,089669	-71,598949
114	-42,054908	-71,557376
115	-42,054511	-71,556759
116	-42,052255	-71,554006
117	-42,052062	-71,551634
118	-42,051762	-71,548698
119	-42,052916	-71,547722
120	-42,052415	-71,545831
121	-42,052546	-71,544024
122	-42,053405	-71,542594
123	-42,053627	-71,542239
124	-42,053902	-71,541518

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto () Servicio

Nombre: Vino

Especificaciones y características:

El Hoyo se encuentra al noroeste de la provincia del Chubut, en un valle encajonado entre montañas a sólo 226 metros sobre el nivel del mar¹. Esta geografía le otorga un microclima especial, que lo hace diferente del resto de la comarca. El clima de la región está determinado por diversos factores como su posición geográfica, latitud, la altitud de sus cordones montañosos y valles que conforman el relieve de su área, la orientación de sus accidentes orográficos y su proximidad al Océano Pacífico con su permanente influencia. La latitud es el factor incidente en el ángulo estacional en que recibe la radiación solar, la cual nunca alcanza perpendicularidad. La baja altitud de sus valles habitados y la transversal orientación de sus cordones montañosos respecto del sentido de los vientos predominantes, son los factores que determinan aquello que los locales denominamos: “el microclima” regional. Es por ello que los viñedos están plantados dentro de este gran valle en su cara oeste, para así verse favorecidos por la mejor heliofanía. Los viñedos plantados en El Hoyo no tienen que protegerse artificialmente de las heladas, ya que la ubicación hace que, tanto las heladas en primavera como en otoño, estén completamente adecuadas al ciclo de la vid. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 2°C a 25°C. En la temporada de verano, la temperatura media histórica ronda entre los 12 y 25° C, con máximas promedios que pueden llegar a los 32°C (excepcionalmente pueden superar los 35°C). En la temporada invernal, la temperatura media ronda entre los -3 y 3°C. El período templado alcanza 120 días al año, con una marcada amplitud térmica durante todo el ciclo vegetativo.

La temporada más húmeda dura entre 4 y 5 meses, del 20 de abril al 10 de septiembre, con una probabilidad de más del 30% de precipitación. El mes con mayores lluvias suele ser el mes de junio. La temporada más seca dura 7 meses, del 10 de septiembre al 20 de abril. El mes con menor cantidad de lluvias es enero. Entre los días húmedos, distinguimos entre los que tienen “solo lluvia”, “solamente nieve” o una combinación de los dos. En base a esta caracterización, el tipo más común de precipitación durante el año es “solo lluvia” con una probabilidad máxima del 44%⁶. Hay que señalar que llueve durante todo el año en la zona de El Hoyo. Sin embargo, el mes con más lluvia, con un promedio de 110 mm de lluvia, y el mes con menos lluvia es enero, con un promedio de 30 milímetros de lluvia.

Viento promedio por hora del área ancha (velocidad y dirección) a 10 metros sobre el suelo. El viento de cierta ubicación depende en gran medida de la topografía local y de otros factores; y la velocidad instantánea y dirección del viento varían más ampliamente que los promedios por hora. La velocidad promedio del viento por hora en El Hoyo tiene variaciones estacionales leves en el transcurso del año. La parte más ventosa del año dura 3,4 meses, del 20 de octubre al 4 de febrero, con velocidades promedio del viento de más de 10,2 kilómetros por hora. El mes más ventoso del año en El Hoyo es diciembre, con vientos a una velocidad promedio de 11,2 kilómetros por hora. El tiempo más calmado del año dura 8,5 meses, del 4 de febrero al 20 de octubre, con vientos a una velocidad promedio de 9,3 kilómetros por hora.

La topografía de El Hoyo es cordillerana. Sus altitudes máximas rondan entre los 1.800 a 2.000 m.s.n.m. en sus cumbres más elevadas y alcanza los 200 m.s.n.m. en sus bajos, altitud en la que tributa el río Epuyén al lago Puelo en la cubeta Desemboque. El Ejido Municipal de El Hoyo abarca un área total de 19.100 hectáreas de las cuales cerca del 25% constituyen un amplio valle bajo (entre los 200 y 260 m.s.n.m), mientras que el restante casi 75% lo componen cordones montañosos con diversa pendiente, macizos que obviamente exceden los límites territoriales del ejido.

Los viñedos se desarrollan en una zona identificada con un estilo de suelo de Pedemonte FINO. Estas áreas se describen como un relieve normal, principalmente ocupando pedemontes ligeramente ondulados. Esta ubicación está caracterizada por suelos profundos, moderadamente desarrollados, con muy buen drenaje y un PH óptimo. A pesar de corresponder a una zona montañosa, en su perfieria, no existe riesgo de inundación ni de erosión. No tiene limitaciones para su uso. Rango de variabilidad: suelos definidos por un espesor del horizonte A entre 18 y 31 cm.

Relación con área geográfica:

La IG El Hoyo mantiene un microclima especial que favorece el desarrollo de las variedades implantadas. El clima es seco y el estado fitosanitario de las uvas es casi perfecto. La alternancia entre días calientes y noches frías exalta el aroma de los vinos que, por otra parte, presentan una acidez interesante. Las variedades que se producen son especialmente tintas como Merlot, Pinot Negro y Riesling, Chardonnay y Sauvignon en las blancas y Traminer en las rosadas.

Los vinos resultantes en El Hoyo reflejan su identidad, aportando vinos de buen grado alcohólico, de excelente expresión varietal, contrastando con una acidez natural definida, elegante y refrescante.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail:

solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL PARAÍSO

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

LEONCIO ARIZU SAAIC

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 28 DE FECHA 12 DE NOVIEMBRE DE 2007

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA LOCALIDAD DE IGUAL NOMBRE, PERTENECIENTE AL DISTRITO FRAY LUIS BELTRÁN, DEPARTAMENTO MAIPÚ, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL PARAÍSO ES UN DISTRITO DE LA LOCALIDAD DE FRAY LUIS BELTRÁN EN EL DEPARTAMENTO DE MAIPÚ, MENDOZA. SUS COORDENADAS GEOGRÁFICAS SON: 33°03'00" DE LATITUD S Y 68°40'59" DE LONGITUD O, UBICADO A UNA ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR DE 730 M.

EL DEPARTAMENTO DE MAIPÚ, EN EL CUAL SE ENCUENTRA ESTE PARAJE ES CONSIDERADO “PRIMERA ZONA” VITIVINÍCOLA POR LA CALIDAD DE SUS VINOS DEBIDO A LAS EXCELENTES CONDICIONES ECOLÓGICAS QUE POSEE.

LOS SUELOS SON POBRES EN MATERIA ORGÁNICA, DE BUENA PERMEABILIDAD. EL CLIMA ES CÁLIDO CON PRECIPITACIONES ESCASAS DE TIPO ESTIVAL, DE ALLÍ SURGEN VINOS DE BUEN TENOR ALCOHÓLICO (NO MENOR A 13 %), ACIDEZ EQUILIBRADA, CON GRAN CONCENTRACIÓN DE POLIFENOLES Y TANINOS DULCES (EN LOS TINTOS) COLORES BRILLANTES E INTENSOS. GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA (TINTOS Y BLANCOS), CON BOUQUETS COMPLEJOS Y FINALES PERSISTENTES.

CONTROL BODY



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

El Peral

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2022-1-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

14 de Septiembre de 2022

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

BODEGAS CHANDON S.A.

Número de Registro:

RESOL-2022-1-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG El Peral pertenece al departamento Tupungato, provincia de MENDOZA, en un todo de acuerdo a los límites administrativos correspondientes al distrito de igual nombre.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

La zona estudiada, dentro de lo que se conoce como localidad El Peral, abarca la vertiente oriental del Cordón del Plata desarrollándose en el abanico aluvial del principal colector que proviene del frente montañoso, el Río de Las Tunas. Las mayores topografías en este sector se asocian justamente a las lomadas de rumbo general norte-sur conocidas como “Lomas Jaboncillo” hacia el occidente y “Lomas de El Peral” en el sector oriental. Geológicamente, las Lomas Jaboncillo y El Peral corresponden al piedemonte de Cordillera Frontal vinculando procesos de la unidad morfoestructural montañosa con el ambiente adyacente de llanuras o planicies agradacionales pasando transicionalmente a la Depresión de los Huarpes.

Este piedemonte se caracteriza por una suave pendiente que inclina hacia el este-sureste conformando una gran bajada pedemontana de la vertiente oriental del Cordón del Plata. Estas superficies tienen pendientes muy suaves del orden de 2° a 3°. Las alturas rondan entre 2000 msnm en los sectores cercanos al frente montañosos y alcanza sólo 1100 msnm en la parte más distal de la bajada. El Peral comprende específicamente la Loma de El Peral con niveles neógenos de las formaciones Pilonas, Angostura y Río de Los Pozos levemente deformados, cubiertos por niveles de la formación Mesones de edad pleistocena. En tanto, los niveles ubicados en el bloque hundido de falla, al este de la sierra, están desarrollado sobre terraza de la formación Las Tunas cubierta por sistemas aluviales más jóvenes provenientes del arroyo Chupasangral y cauces de arroyos temporarios en una secuencia muy potente. Los niveles asignados a la Formación Mesones han sido recientemente datados por edades cosmogénicas en unos 800.000 años; mientras las edades de la Formación Invernada permanecen aún inciertas en un rango de edad entre los 800.000 a 20.000 años. En El Peral, los depósitos de mayor antigüedad relativa (Pleistoceno tardío-Holoceno temprano) integran la planicie de agradación; los del Holoceno medio-tardío corresponden a una terraza de relleno aluvial. Por último, los sedimentos aluviales más recientes, se encuentran en la planicie de inundación actual de la cuenca. La textura predominante es la franco-arenosa con pedregosidad variable desde superficie y hasta los 2 m de profundidad y en cambio están casi ausentes en la zona media del distrito. Los suelos son de origen aluvial y coluvial y corresponden a Torriortentes típicos y Torrifluventes típicos según el Soil Taxonomy. En general pertenecen al Gran grupo Torrifluventes. En las cuencas sin salida o en lugares de drenaje dificultoso se han desarrollado variaciones intrazonales de los tipos salino y orgánico, como se observa en la zona intermedia de El Peral. La materia orgánica es escasa y el pH alcalino. Poseen contenidos variables de calcáreo total y yeso, pero siempre presentes.

Está ausente en algunas tierras de origen volcánico o donde la humedad, proveniente de precipitaciones níveas, sustituye la escasez pluvial. La permeabilidad es moderada a rápida y el drenaje es libre y en zonas muy pedregosas es excesivo.

La zona analizada dentro del dominio de la posible IG El Peral muestra diferencias muy marcadas que permiten diferenciar al menos tres subzonas, denominadas alta, media y baja. Esta diferenciación se evidencia desde el punto de vista geomorfológico en función tanto del origen parental de los suelos como así también mediante los parámetros morfométricos que muestran estas superficies de los depósitos asociados.

El clima general del Valle de Uco es templado, de inviernos rigurosos y veranos cálidos. Para el distrito el Peral, el Índice de Heliofanía es de 2287, el Índice de Frío Nocturno 11,2 °C, Índice de Sequía -75 mm. La precipitación estival histórica 298 mm. La circulación atmosférica en general en el Departamento de San Carlos es del sur y del suroeste. Existe el clima frío de montaña con temperaturas que descienden con la latitud; en el piedemonte y en la depresión los inviernos son largos, los veranos cortos con gran probabilidad de heladas continuas. La Dirección de Agricultura y Contingencias Climáticas de la provincia (DACC) de Mendoza, realizó en el 2000 una zonificación del Valle de Uco y dividió al territorio en 5 distritos agroclimáticos, perteneciendo El Peral bajo estudio mayoritariamente al Distrito 1. Las temperaturas máximas, medias y mínimas para el período de maduración de la vid (etapa III de desarrollo del fruto) en el período de 15 años evaluado, decrecen de febrero a abril, registrándose la máxima absoluta en febrero y la mínima en abril. La amplitud térmica diaria de febrero a abril es de 15,4 °C en promedio. Respecto de las temperaturas extremas analizadas, resultaron 52,8 ± 12,6 número de días con temperaturas por debajo de 0 °C y 10,6 ± 6,5 número de días por encima de 35 °C.

Según el ITE, el clima vitícola del área de estudio corresponde a III Templado Cálida, el IH corresponde a Cálido (IH5), mientras que el IdeF como Noches muy frías. El análisis de los datos bajo cero históricos en setiembre de las subzonas vitícolas, indica valores de temperaturas mínima absoluta con riesgo de heladas tardías, mayor en la zona intermedia en su zona más alta al oeste. Según el Índice de Frescor Nocturno, resultó toda el área IF + 2, clase de clima vitícola de Noches Muy Frías. Las condiciones de temperatura nocturna son bajas y el efecto positivo de esas temperaturas dependerá, sobre todo, de un potencial heliotérmico capaz de asegurar un buen nivel de maduración de las uvas para una variedad dada, lo que estaría asegurado en éste área vitícola.

Relación con área geográfica:

Los vinos de El Peral se distinguen por sus intensas notas afrutadas, toques herbales y taninos suaves, con una acidez marcada que aporta frescura y fluidez. El Malbec de la zona se destaca por sus matices frutales intensos con notas herbales de tomillo y de anís, con taninos muy armónicos y dejos salvajes típicos del Valle de Uco. Los vinos blancos resultan muy frescos y perfumados con textura y largo de boca muy interesante.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail:

solinfo@inv.gob.ar



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Famatina

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

Resolución N° C.32/02

Fecha de concesión del registro:

14 de Noviembre de 2002

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Resolución N° C.32/02

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Famatina está delimitada acorde a los límites administrativos correspondientes al Departamento de igual nombre, perteneciente a la Provincia de La Rioja.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

El Departamento Famatina se ubica centro norte de la provincia de La Rioja, en Argentina, con una superficie amplia y baja densidad poblacional. Está conformado por valles irrigados al pie de las Sierras de Famatina y Velasco, donde se concentra la agricultura, incluido el cultivo de vid.

El clima es característico de la región continental, árida y montañosa:

Precipitaciones anuales bajas, entre aproximadamente 100 y 200 mm, con tendencia a la sequía estacional y necesidad de riego artificial.

Alta radiación solar durante la temporada de crecimiento.

Amplitud térmica significativa, que favorece el desarrollo de buenos niveles de acidez natural en las uvas.

Temperaturas extremas en verano con máximas elevadas (pueden superar los 40 °C en días extremos).

Clima seco y ventoso que reduce la presión de enfermedades fúngicas y favorece la sanidad de la uva.

Los suelos de los valles vitivinícolas de Famatina poseen rasgos consistentes con terroirs de montaña y valles irrigados:

Suelos de origen aluvial, resultado de depósitos de materiales transportados por agua desde las estribaciones montañosas.

Textura franca a arenosa o franco-arenosa, con buen drenaje.

Baja fertilidad natural, lo que puede moderar el vigor de las vides y enfocar energía en la producción de uvas de calidad.

En altitudes más altas o terrazas superiores, los suelos pueden ser más pedregosos y pobres, aportando aún mayor carácter de concentración a las uvas.

Relación con área geográfica:

Debido al clima seco, la alta radiación y la amplitud térmica, los vinos producidos en Famatina tienden a mostrar: Vinos blancos aromáticos (especialmente Torrontés) con buena acidez y carácter fresco. Tintos con fruta definida y buena concentración (especialmente Malbec y Syrah). La sanidad de la uva elevada en este clima reduce la necesidad de tratamientos fitosanitarios y facilita la adopción de prácticas orgánicas o sustentables

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

GENERAL ALVEAR

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

GENERAL ALVEAR ES UNA DE LAS PRINCIPALES CIUDADES DEL SUR DE LA PROVINCIA. SE FUNDÓ EN 1914 Y SU CRECIMIENTO SE BASÓ EN EL OASIS DE 30 MIL HECTÁREAS REGADAS POR LAS AGUAS DEL RÍO ATUEL, QUE CUMPLE UN PAPEL PREPONDERANTE EN EL DESARROLLO AGRÍCOLA-GANADERO DE LA ZONA.

LA REGIÓN SE ENCUENTRA A UNA ALTITUD QUE VA DESDE LOS 500 A LOS 800 MSNM. PRESENTA UN CLIMA: SEMIÁRIDO, FRÍO EN INVIERNO Y CALUROSO EN VERANO, CON UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 16,8 °C. LAS PRECIPITACIONES ALCANZAN A 180 MM ANUALES.

LOS SUELOS ESTÁN COMPUESTOS POR ACUMULACIONES DE DETRITOS ROCOSOS QUE FORMAN SUELOS PEDREGOSOS, SUELTOS E INMADUROS. LA PRESENCIA DE SALINAS SE ENCUENTRA DETERMINADA POR LA ARIDEZ DE LA REGIÓN.

LAS ALTAS AMPLITUDES TÉRMICAS, LA ARIDEZ Y LA MUY BUENA PERMEABILIDAD DE LOS SUELOS PERMITEN LA OBTENCIÓN DE VINOS BLANCOS FRUTADOS CON UNA EXCELENTE RELACIÓN ALCOHOL-ACIDEZ. POSEEN COLOR TENUE CON Matices verdosos. SUS AROMAS SON INTENSOS CON PREDOMINIO DE NOTAS FRUTALES.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

LOS TINTOS PRESENTAN COLORES ROJOS OSCUROS INTENSOS CON LÁGRIMAS DENSAS EN LAS COPAS. SON VINOS SUAVES, CON TANINOS DULCES QUE DEJAN UN AGRADABLE FINAL EN BOCA.

LAS VARIEDADES MÁS FAVORECIDAS SON: BONARDA, MALBEC, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH ENTRE LAS TINTAS Y CHARDONNAY Y SAUVIGNON ENTRE LAS BLANCAS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

GENERAL CONESA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA RÍO NEGRO.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO GRAL CONESA DE SE UBICA EN LA REGIÓN CENTRO-ESTE DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO, ESTÁ ATRAVEZADO POR EL RÍO NEGRO, SIENDO ÉSTE EL RÍO MÁS CAUDALOSO DE LA PATAGONIA ARGENTINA. LA VITIVINICULTURA SE DESARROLLA A LO LARGO DEL MARGEN DEL RÍO NEGRO A UNA ALTURA SOBRE EL NIVEL DE MAR MENOR A LOS 50 M.

EL CLIMA ES TEMPLADO, FRÍO Y SECO, CON ESCASAS PRECIPITACIONES DEL ORDEN DE LOS 260 MM ANUALES Y AMPLITUDES TÉRMICAS MUY MARCADAS. EL INVIERNO ES RIGUROSO, Y EL VERANO PRESENTA ALTAS TEMPERATURAS. PREDOMINAN LOS VIENTOS SECOS DEL OESTE Y SUDOESTE. LA ZONA ES MUY LUMINOSA CON ESCASA NUBOSIDAD.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

DEBIDO A LO ANTEDICHO LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN LA REGIÓN PRESENTAN CARACTERÍSTICAS DIFERENTES: MAYOR CONTENIDO DE ACIDEZ Y REGULAR TENOR AZUCARINO. LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA DIURNA Y LAS BAJAS TEMPERATURAS PERMITEN QUE LAS VARIEDADES TINTAS ALCANCEN UN NIVEL DE COLOR MÁS ALTO QUE EN OTRAS ZONAS (EJEMPLO PINOT NEGRO) Y LOS BLANCOS SON FRESCOS, PERSISTENTES, CON AROMAS DELICADOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

GENERAL LAMADRID

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DEL OESTE DE LA PROVINCIA DE LA RIOJA Y LIMITA AL NORTE CON EL DEPARTAMENTO VINCHINA, AL ESTE CON LOS DEPARTAMENTOS FAMATINA Y CHILECITO, AL SUR CON EL DEPARTAMENTO CORONEL FELIPE VARELA Y LA PROVINCIA DE SAN JUAN Y AL OESTE CON LA REPÚBLICA DE CHILE. PERTENECE A LA REGIÓN DEL VALLE DEL BERMEJO, JUNTO CON VINCHINA Y CORONEL FELIPE VARELA.

EL RELIEVE DE ESTE DEPARTAMENTO, AL IGUAL QUE EL DE TODO EL SECTOR OESTE DEL PAÍS, PRESENTA DISCONTINUIDADES MARCADAS POR EL DESCENSO DE ALTURA DE OESTE A ESTE. LA CORDILLERA DE LOS ANDES AL OESTE, VA PERDIENDO ALTURA HACIA EL ESTE DANDO LUGAR A SISTEMAS SERRANOS ELEVADOS, VALLES Y QUEBRADAS. LAS LADERAS OCCIDENTALES SON ABRUPTAS Y LAS ORIENTALES SUAVES Y EXTENDIDAS. ESTE ASPECTO SE DEBE A SU FORMACIÓN GEOLÓGICA: SON BLOQUES DE BASAMENTO ANTIGUO, FRACTURADOS Y LEVANTADOS POR EMPUJES LATERALES DESDE EL OESTE, PROVOCADOS POR LOS PLEGAMIENTOS ANDINOS, EN LA ERA TERCIARIA. MÁS TARDE EL RELIEVE HA SIDO SOMETIDO A EROSIÓN CONSTANTE, QUE DESGASTA LAS CRESTAS Y RELLENA LAS DEPRESIONES.

EL CLIMA ES ÁRIDO CON ESCASA HUMEDAD Y LA AGRICULTURA SE DESARROLLA EXCLUSIVAMENTE EN LAS ÁREAS DONDE EXISTE RIEGO. LA VITIVINICULTURA SE DESARROLLA EN TORNO A LOS 1300 MSNM.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

LA ALTURA DE LOS VIÑEDOS Y SU INFLUENCIA SOBRE TEMPERATURAS Y RADIACIÓN SOLAR HACE QUE SE OBTENGAN VINOS BLANCOS DE COLOR AMARILLO VERDOSO CON AROMAS INTENSOS MUY CARACTERÍSTICOS CON ACIDEZ EQUILIBRADA Y BUEN CONTENIDO DE ALCOHOL Y VINOS TINTOS DE COLOR ROJO INTENSO. AROMAS A FRUTAS ROJAS Y FLORES, TANINOS SUAVES Y DULCES, BUENA ACIDEZ Y ALCOHOL (13-13.5%).

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

GENERAL ROCA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA RÍO NEGRO.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN EL DEPARTAMENTO DE RÍO NEGRO UBICADO EN EL LÍMITE NOROESTE PROVINCIAL. EN SU PORCIÓN SUR, SE DESARROLLA PARTE DEL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO.

ESTE DEPARTAMENTO ESTÁ SURCADO POR DOS RÍOS DE LOS MÁS CAUDALOSOS DEL PAÍS, EL COLORADO AL NORTE Y EL NEGRO AL SUR. EN LA PORCIÓN SUROESTE TAMBIÉN TRANSCURRE EL RÍO NEUQUÉN. LA VITIVINICULTURA SE DESARROLLA A LO LARGO DE LAS MÁRGENES DE LOS RÍOS QUE CIRCUNDAN LA PROVINCIA A UNA ALTURA SOBRE EL NIVEL DE MAR ENTRE 170 Y 300 M.

EL CLIMA ES FRÍO Y SECO, CON ESCASAS PRECIPITACIONES Y AMPLITUDES TÉRMICAS MUY MARCADAS. EL INVIERNO ES RIGUROSO, Y EL VERANO PRESENTA ALTAS TEMPERATURAS. PREDOMINAN LOS VIENTOS SECOS DEL OESTE Y SUDOESTE.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LAS CONDICIONES CITADAS ORIGINAN PRODUCTOS CON CARACTERÍSTICAS DIFERENTES: MAYOR CONTENIDO DE ACIDEZ Y REGULAR TENOR AZUCARINO. LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA DIURNA Y LAS BAJAS TEMPERATURAS PERMITEN QUE LAS VARIEDADES TINTAS ALCANCEN UN NIVEL DE COLOR MÁS ALTO QUE EN OTRAS ZONAS (EJEMPLO PINOT NEGRO). LOS VINOS TINTOS SON DE COLORES ATRACTIVOS DE MEDIANA INTENSIDAD Y AROMAS FINOS Y COMPLEJOS, EN TANTO, LOS VINOS BLANCOS SON MUY FRESCOS FRUTADOS Y CON NOTAS FLORALES MUY TÍPICAS DE LA REGIÓN.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

GODOY CRUZ

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO SE ENCUENTRA UBICADO EN EL CENTRO DEL CONTINUO URBANO GRAN MENDOZA, Y CONECTADO FUNCIONALMENTE CON LOS DEPARTAMENTOS DE: CIUDAD DE MENDOZA, GUAYMALLÉN, LAS HERAS, LUJÁN DE CUYO Y MAIPÚ.

EL CLIMA ES TEMPLADO SECO, LAS CUATRO ESTACIONES ESTÁN BIEN DEFINIDAS, ES BENIGNO DURANTE TODO EL AÑO, CON UNA GRAN CANTIDAD DE DÍAS SOLEADOS. LAS AMPLITUDES TÉRMICAS DIARIAS SON MUY MARCADAS EN LAS ESTACIONES INTERMEDIAS (OTOÑO Y PRIMAVERA), POR LO CUAL DURANTE LAS HORAS DE LUZ SOLAR LAS TEMPERATURAS SON CÁLIDAS, MIENTRAS LAS MAÑANAS Y LAS NOCHES RESULTAN MÁS FRÍAS.

PUEDEN DECIRSE QUE SU TEMPERATURA MÁXIMA ABSOLUTA SUPERA LOS 42°, LA MÍNIMA ABSOLUTA ES DE -5° Y TIENE UNA MEDIA ANUAL DE 16°. LAS PRECIPITACIONES ALCANZAN LOS 219,7 MM. ANUALES. LOS VIENTOS PREDOMINANTES SON LOS DEL OESTE, PRINCIPALMENTE EN OTOÑO E INVIERNO, MIENTRAS QUE LOS DEL SUDOESTE SE HACEN SENTIR EN PRIMAVERA Y VERANO. LOS VIENTOS QUE ACUSAN MAYOR VELOCIDAD MEDIA SON LOS DEL NORESTE: EL CARACTERÍSTICO VIENTO ZONDA DE CUYO, DE AQUÍ SURGEN VINOS DE BUENA CONCENTRACIÓN



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

ALCOHÓLICA (MÍNIMA 13 %), BUENA ACIDEZ, PERFILES AROMÁTICOS INTERESANTES Y EQUILIBRADOS, TANTO LOS TINTOS COMO LOS BLANCOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

GUAYMALLÉN

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO DE GUAYMALLÉN ES UNA ZONA IRRIGADA POR EL RÍO MENDOZA Y POR CANALES PRINCIPALES COMO ES EL CACIQUE GUAYMALLÉN.

ES UNA DE LAS ZONAS DE MENOR ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR DE LA PROVINCIA, OSCILANDO ENTRE 550 Y 700 METROS. LA IRRIGACIÓN DEL RÍO MENDOZA ES VITAL EN SUS SUELOS PROFUNDOS, CON POCA PENDIENTE Y ALGO SALINOS. LAS MARCAS TÉRMICAS PROMEDIAN LOS 25 GRADOS EN EL MES MÁS CÁLIDO, Y LOS 7 GRADOS EN EL MES MÁS FRÍO, CONTANDO CON CIELOS MUY DIÁFANOS. LAS PRECIPITACIONES ANUALES REDONDEAN LOS 200 MM. ANUALES. LOS VIENTOS QUE PREDOMINAN SON LOS DEL OESTE Y SUDOESTE, LOS QUE ACUSAN MAYOR VELOCIDAD MEDIA SON LOS DEL NOROESTE (ZONDA), ESTAS CONDICIONES NOS LLEVAN A VINOS DE BUENA CONCENTRACIÓN ALCOHÓLICA (MÍNIMA 13 %), BUENA ACIDEZ, PERFILES AROMÁTICOS INTERESANTES Y EQUILIBRADOS.

LA CARACTERÍSTICA PRINCIPAL DE GUAYMALLÉN ES LA PRODUCCIÓN DE VINOS BLANCOS, CON VARIEDADES COMO PEDRO XIMÉNEZ, UGNI BLANC, CHENIN BLANC Y TORRONTÉS. EN EL CASO DE LOS TINTOS, SE DESTACAN MALBEC, BARBERA Y, SOBRE TODO, SYRAH Y BONARDA, CON UN CARÁCTER VARIETAL DISTINTIVO Y TÍPICO, SUAVES Y EQUILIBRADOS.



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Hilario – Valle De Calingasta, o su sinónimo Paraje Hilario - Valle De Calingasta

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2023-37-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

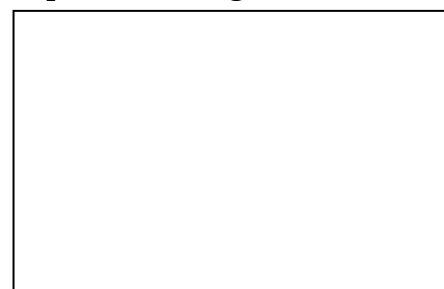
5 de Diciembre de 2023

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

MUNICIPALIDAD DE CALINGASTA

Número de Registro:

RESOL-2023-37-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Hilario – Valle De Calingasta pertenece al Departamento o Calingasta, provincia de SAN JUAN, en un todo de acuerdo a los siguientes límites:

Vértices	Latitud	Longitud
V1	31°25'36.79"S	69°24'54.53"O
V2	31°25'5.20"S	69°19'02.14"O
V3	31°28'28.03"S	69°16'58.21"O
V4	31°31'1.85"S	69°16'44.13"O
V5	31°30'19.09"S	69°25'43.27"O
V6	31°27'56.94"S	69°24'27.73"O

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

En cuanto a sus suelos, en este paraje las influencias más marcadas están dadas por la formación de la precordillera y el aporte de material del Río de Los Patos, se encuentran suelos formados tanto a partir de sedimentos aluviales y fluviales como a partir de depósitos lacustres. El espesor de las capas y las texturas son variables, pero se tratan de torrifluvents típicos, alternando con formaciones del piedemonte y el complejo fluvial junto al Río.

Descripción de las unidades edáficas identificadas para el paraje Hilario:

- Serie ALCAZAR: Torrifluvent típico, familia franca fina, mixta, térmica. Es un suelo moderadamente profundo (1,5 m), bien drenado, no anegable y de permeabilidad moderada, desarrollado a partir de sedimentos aluviales y fluviales. La capa superficial varía entre 40 y 100 cm de espesor y presenta una textura franca arcillo limosa y franco arcilloso, el color es pardo claro. Presenta una estructura en bloques subangulares medios moderados que rompen a masivo. no provisto de materia orgánica.

igeramente duro en seco y friable en húmedo. El subsuelo presenta una marcada discontinuidad textural, la textura descripta varía entre franco arenosa a arenoso franco con 5 a 10% de gravillas de entre 2 y 15 mm, de color pardo claro, no estructurado. En todo el perfil se evidencia presencia de calcáreo siendo la reacción moderada en las capas de textura fina y ligera en el subsuelo. Sin riesgo de influencia de napa freática, escurrimiento rápido debido al relieve que es de tipo normal con 1 a 3% de pendiente. Químicamente el perfil no presenta riesgos de salinidad y es ligeramente alcalino.

- Serie ANSILTA: Torrifluent típico, franca fina, mixta, térmica. Es un suelo profundo (> 2m), moderadamente bien drenado, no anegable y de permeabilidad moderada a lenta, desarrollado a partir de depósitos lacustres y aluviales. La capa superficial (I) presenta un considerable espesor (entre 80 y 110 cm) y presenta textura muy variadas como producto de los ciclos de intermedia a fina que varía entre franco arenosa y franco arcillo, el color pardo claro, estructura en bloques subangulares medios moderados, poco provisto de materia orgánica, ligeramente duro en seco y friable en húmedo. El subsuelo presenta texturas finas también que pueden comprometer el drenaje profundo. Varían entre Franco limosa y franco arcillo arenosa, no estructurados, de color pardo rojizo, con presencia de moteados de oxidación de materia orgánica. En todo el perfil se evidencia presencia de calcáreo siendo la reacción fuerte en todo el perfil, sin riesgo de influencia de napa freática, escurrimiento rápido debido al relieve que es de tipo normal con 1 a 3% de pendiente. Químicamente el perfil no presenta riesgos de salinidad y es ligeramente alcalino.

En relación a las temperaturas, se destaca un clima árido, con escasas precipitaciones, amplias variaciones térmicas. tanto estacionales como diarias.

Relación con área geográfica:

Los vinos blancos presentan baja intensidad de color, leves tintes verdosos en vinos del año. En nariz típicos aromas herbáceos y frutales dependiendo del varietal y cortes, muy delicados, con alta persistencia en nariz. En boca se percibe una intensa acidez en los vinos secos; con graduación alcohólica no superior a los 13 grados, y menor graduación, lograda a través de una cosecha anticipada del viñedo.

Los vinos tintos presentan a la vista un notable matiz violeta, muy característico de vinos nuevos o de consumo anual. El clima del lugar, con marcadas noches frescas de verán, aporta ua intensidad colorante con valores que llegan a los 1.500. En nariz predominan los aromas frutales, seguido con menor intensidad por aromas especiados y herbáceos. En boca los vinos son robustos, alcohólicos, persistencia alta, acidez media al igual que el amargor. Marcada astringencia debido en particular a la carga de taninos. Este último aspecto, sumado a la concentración de antocianos presentes, dan condiciones generales para la obtención de vinos de guarda a partir del segundo año de elaboración.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

IGLESIA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADO AL NOROESTE DE SAN JUAN, EL DEPARTAMENTO IGLESIA LIMITA AL SUR CON LOS DEPARTAMENTOS DE CALINGASTA Y ULLUM, AL ESTE CON JÁCHAL, AL NORTE CON LA PROVINCIA DE LA RIOJA Y AL OESTE CON LA REPÚBLICA DE CHILE. SU SUPERFICIE ES DE 19.801 KM²

ENTRE LA CORDILLERA FRONTAL Y LA PRECORDILLERA SE UBICAN LOS VALLES IGLESIANOS. NEVADOS PICOS DE MÁS DE 4000 METROS (COMO EL TORO, EL POTRO Y LAS TÓRTOLAS) CUSTODIAN LOS DIVERSOS ASENTAMIENTOS HUMANOS. DISTINTOS ARROYOS RECORREN LAS VERDES EXTENSIONES Y ABASTECEN DE AGUA A LA REGIÓN. AGUA NEGRA E IGLESIA SON LOS CURSOS QUE PROVEEN AL SECTOR SUR DEL VALLE DE IGLESIA Y EL RÍO BLANCO AL SECTOR NORTE.

EL CLIMA DE IGLESIA SE ASEMEJA AL DE TODO VALLE CORDILLERANO: INVIERNOS LARGOS Y FRÍOS Y VERANOS CORTOS Y TEMPLADOS. BUENA INSOLACIÓN Y AMPLITUD TÉRMICA, PRODUCEN VINOS TINTOS DE COLORES INTENSOS Y BRILLANTES. AROMAS FRUTALES Y ESPECIADOS. COMPLEJOS Y DE CONCENTRACIÓN ALCOHÓLICA IMPORTANTE (SUPERIOR A 13%). VINOS BLANCOS MUY EXPRESIVOS Y EQUILIBRADOS.



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

JÁCHAL

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

JÁCHAL ES UN DEPARTAMENTO UBICADO EN EL CENTRO NORTE DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, ES EL TERCER DEPARTAMENTO DE SAN JUAN EN TAMAÑO.

EL DEPARTAMENTO JÁCHAL POSEE UN RELIEVE QUE PRESENTA DOS ESTRUCTURAS BIEN DIFERENCIADAS. LAS MONTAÑAS PERTENECIENTES AL CORDÓN DE LA PRECORDILLERA CON DIRECCIÓN DE NORTE A SUR, SE UBICAN AL OESTE. LAS SERRANÍAS DE VALLE FÉRTIL LO RODEAN POR EL ESTE SEPARANDO LOS VALLES DE JÁCHAL Y HUACO.

ESTÁ SURCADO POR DOS RÍOS, EL JÁCHAL Y EL HUACO.

SEQUEDAD AMBIENTAL, AMPLITUD TÉMICA, MUY BUENA CANTIDAD DE HORAS DE SOL SON CONDICIONES QUE PERMITEN LA OBTENCIÓN DE VINOS TINTOS ROJOS CON TINTES NEGROS ESTRUCTURADO, CON BUENA FRUTA, DE INTENSIDAD MEDIA Y VINOS BLANCOS DE BUENA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA, ACIDEZ MEDIA Y MUY BUENA EXPRESIÓN AROMÁTICA.



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

JUJUY

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LAS REGIONES VITIVINÍCOLAS JUJEÑAS SE ENCUENTRAN EN LA ZONA CENTRAL DE LA PROVINCIA, PRINCIPALMENTE EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA. LA MAYOR SUPERFICIE DE VID SE ENCUENTRA EN LA LOCALIDAD DE TILCARA. PREDOMINA EL CULTIVO DE VARIEDADES TINTAS, LA VARIEDAD MALBEC ES LA MÁS CULTIVADA.

JUJUY ES UNA PROVINCIA DEL NORTE ARGENTINO. LA ALTURA SOBRE EL NIVEL DE MAR ES MUY VARIABLE, HAY LOCALIDADES ENTRE LOS 350 Y LOS 5000 MSNM. EN VIRTUD DE SUS CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS Y CLIMÁTICAS, HA SIDO DIVIDIDA EN CUATRO ZONAS, CADA UNA DE ELLAS CON FLORA Y FAUNA DIFERENTES Y CON ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Y FORESTALES DEFINIDAS: LOS VALLES, EN LA REGIÓN CENTRO-SUR, LA QUEBRADA DE HUMAHUACA, EN LA REGIÓN CENTRO-NORTE, LAS YUNGAS, AL ESTE Y LA PUNA AL OESTE.

FUNDAMENTALMENTE LA ALTURA A LA QUE SE ENCUENTRAN LOS VIÑEDOS, CON SU EFECTO SOBRE TEMPERATURA Y RADIACIÓN PERMITE OBTENER VINOS TINTOS CON GRAN INTENSIDAD DE COLOR

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CON MATICES VIOLETA Y NEGRO, CON MARCADA PRESENCIA AROMÁTICA DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESHIDRATADAS. EN LOS VINOS BLANCOS SE ENCUENTRA UN MAYOR ABANICO AROMÁTICO, SIENDO A SU VEZ MENOS ASTRINGENTES Y PRESENTAR MENOR INTENSIDAD DE AMARGOR.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

NTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

JUNÍN

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY Nº 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO Nº 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION Nº 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO Nº 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO DE JUNÍN LIMITA AL NORTE CON SAN MARTÍN AL OESTE CON MAIPÚ Y LUJÁN DE CUYO, AL ESTE CON SANTA ROSA Y AL SUR CON RIVADAVIA.

SUS PRINCIPALES ACTIVIDADES SON EL CULTIVO DE VID, OLIVO, FRUTALES Y VERDURAS, ASÍ COMO LA AVÍCOLA. EN CUANTO A SUS INDUSTRIAS, SE DESTACAN LA VITIVINICULTURA Y LA OLIVICULTURA. JUNÍN CUENTA CON APROXIMADAMENTE EL 90% DE SU TERRITORIO CULTIVADO.

TIENE UNA EXTENSIÓN DE 263 KM², SU SUPERFICIE ES UNA DE LAS MENORES ENTRE TODOS LOS DEPARTAMENTOS DE LA PROVINCIA, CORRESPONDIÉNDOLE EL LUGAR DÉCIMO QUINTO EN ORDEN DE IMPORTANCIA. REPRESENTA SÓLO 0,18% DEL TOTAL PROVINCIAL.

LOS EXTREMOS NORESTE Y SUDESTE DEL DEPARTAMENTO SON TOCADOS POR EL RÍO MENDOZA Y POR EL TUNUYÁN. LOS MATERIALES ARRASTRADOS POR AMBOS RÍOS SON EL ORIGEN CONSTITUTIVO DE SU MANTO SUPERFICIAL. EN EL MOMENTO ACTUAL HAN PERDIDO TODA POSIBILIDAD DE SU PODER TRANSFORMADOR, DEBIDO AL USO TOTAL DE SUS AGUAS POR PARTE DEL HOMBRE.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

JUNÍN ESTÁ UBICADO EN LA UNIDAD MORFOLÓGICA DE LAS PLANICIES DEL ESTE MENDOCINO. SU LÍMITE OCCIDENTAL SE RECUESTA EN EL PIEDEMONTE. EL SECTOR ORIENTAL DEL DEPARTAMENTO ESTÁ INTEGRADO NETAMENTE A LA UNIDAD DENOMINADA LLANURA DE LA TRAVESÍA. ESTA ES UNA ENORME CUENCA DE RECEPCIÓN FORMADA POR LOS DEPÓSITOS FLUVIALES Y LACUSTRES DEL TERCIARIO Y CUATERNARIO INFERIOR Y QUE POSTERIORMENTE AL ACENTUARSE LA ARIDEZ DEL CLIMA, SUFRIERON LOS EFECTOS DEL VIENTO E INUNDACIONES ESPORÁDICAS QUE FORMARON UN RELIEVE POSITIVO DE DUNAS Y PELADARES, CON CUBIERTA DE MATERIAL ARCILLOSO, EN LAS DEPRESIONES.

EL CLIMA ES TÍPICAMENTE ÁRIDO TEMPLADO CON MARCADA INFLUENCIA DEL CENTRO CICLÓNICO DEL NOROESTE ARGENTINO, CON TENDENCIA AL CÁLIDO EN EL SECTOR DE LA DEPRESIÓN DEL RÍO MENDOZA, AL NORESTE DEL DEPARTAMENTO. LA REGIÓN REGISTRA UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 15,7° CON VARIACIONES DESDE UNA MÁXIMA ABSOLUTA DE 41,2° HASTA UNA MÍNIMA ABSOLUTA DE -7,5°. LA PRECIPITACIÓN MEDIA ANUAL ALCANZA LOS 192 MM. CON UNA FRECUENCIA MEDIA DE 38 DÍAS DE LLUVIA. PREDOMINAN LOS VIENTOS DEL CUADRANTE SUDESTE SIGUIENDO EN INTENSIDAD LOS DEL SUR.

EN FUNCIÓN DE ESTAS CARACTERÍSTICAS, LOS VINOS TINTOS POSEEN COLOR ROJO CON REFLEJOS VIOLETAS OSCUROS, SON INTENSOS Y DE BUEN MATIZ. AROMAS A FRUTOS ROJOS Y NEGROS COMO MORAS, GUINDAS Y CEREZAS. BUENA UNTUOSIDAD Y PERSISTENCIA EN BOCA. EN CUANTO A LOS BLANCOS APARECEN COLORES AMARILLOS INTENSOS CON REFLEJOS VERDES CLAROS. AROMAS A FRUTOS TROPICALES MADUROS (ANANÁ, BANANA, DURAZNOS BLANCOS Y VAINILLA). ELEGANTES, CONCENTRADOS Y LEVEMENTE MINERALES, CONCENTRACIÓN DE ETANOL NO MENOR A 13 % Y PH ENTRE 3.4 Y 3.8.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA CONSULTA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

LEONCIO ARIZU S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 19 DE FECHA 16 DE JULIO DE 2014

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN EL DEPARTAMENTO SAN CARLOS, PROVINCIA MENDOZA, EN UN TODO DE ACUERDO A LOS LÍMITES INDICADOS, SEGÚN LAS SIGUIENTES COORDENADAS: 1) NORTE: CRUCE RUTA 40 Y RÍO TUNUYÁN, SEGÚN LAS COORDENADAS 33°37'08.67" LATITUD S Y 69°01'08.93" LONGITUD O; 2) ESTE: RUTA NACIONAL N° 40; 3) SUR: LÍNEA QUE COMPRENDE LA CALLE LOS INDIOS Y LA LÍNEA QUE SURGE DE LAS SIGUIENTES COORDENADAS: 33°45'55.60" LATITUD S 69°03'30.74" LONGITUD O; 33°45'01.08" LATITUD S 69°05'24.70 LONGITUD O; 33°47'45.82" LATITUD S 69°06'24.04" LONGITUD O Y 33°48'53.99" LATITUD S 69°10'45.42" LONGITUD O Y 4) OESTE: RÍO TUNUYÁN.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DISTRITO LA CONSULTA SE CARACTERIZA POR POSEER SUELOS DE ORIGEN ALUVIAL (TORIFLUVENTES) FORMADOS POR LOS CONOS DE DEYECCIÓN Y RÍOS DE MONTAÑA. POR LO TANTO LA HETEROGENEIDAD DE LOS MISMOS ES MUY GRANDE. EN EL SECTOR OESTE LOS SUELOS SON SOMEROS, CON TEXTURAS MAS ARENOSAS Y ABUNDANTE PEDREGOSIDAD. EN CAMBIO HACIA EL ESTE LOS SUELOS SON MÁS PROFUNDOS Y CON MENOR PEDREGOSIDAD Y TEXTURAS MÁS FINAS (FRANCO A FRANCO LIMOSAS). POSEEN BAJOS CONTENIDOS DE MATERIA ORGÁNICA Y SON DE COLORES CLAROS Y RICOS EN CARBONATO DE CALCIO, CON PH NORMALMENTE MAYORES A 7 Y MENORES DE 8,3. POCAS VECES SE ENCUENTRAN SUBHORIZONTES ENDURECIDOS TIPO TOSCA.

EN SECTORES BAJOS, PRÓXIMOS A LOS ARROYOS Y RÍOS, EXISTEN SUELOS ANEGADOS CON ELEVADOS CONTENIDOS DE MATERIA ORGÁNICA Y ALTOS NIVELES DE SALINIDAD. LA PRESENCIA DE SALE SE VA INCREMENTANDO DE OESTE A ESTE A MEDIDA QUE AVANZA EL AGUA DE RIEGO.

EL NIVEL DE FERTILIDAD DE LOS SUELOS ES VARIABLE. EL ELEMENTO QUE MÁS ESCASEA ES EL N EN LA MAYORÍA DE LOS SUELOS. EL FÓSFORO SE ENCUENTRA EN LOS NIVELES MEDIOS Y BAJOS. EL POTASIO PRESENTA VALORES MÁS QUE SUFICIENTES. CON RESPECTO A LOS MICRONUTRIENTES, EL ZINC ES EL ELEMENTO QUE CON MÁS FRECUENCIA PRESENTA DEFICIENCIAS SOBRE TODO EN FRUTALES Y EN ALIÁCEAS (AJO Y CEBOLLA). DEFICIENCIAS DE HIERRO SE OBSERVAN CON MUCHA MENOR FRECUENCIA QUE EN OTRAS ÁREAS DE MENDOZA.

CON RESPECTO AL AGUA DE RIEGO ESTA PROVIENE DE DOS FUENTES, UNA SUPERFICIAL Y LA OTRA SUBTERRÁNEA. LA SUPERFICIAL PROVIENE DEL RÍO TUNUYÁN. LA CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA (CE) DEL AGUA DEL RÍO TUNUYÁN ES ALREDEDOR DE 500 MS.CM-1. SIN EMBARGO, COMO EL RIEGO ES CON DESAGÜE AL PIE, EN EL SECTOR MEDIO DEL ÁREA ALCANZA UNOS 1400MS.CM-1. LA CALIDAD DEL AGUA DE LOS POZOS TAMBIÉN ES DE 800 MS.CM-1 A 1200 MS.CM-1.

LA CE ES DEBIDA A LOS CATIONES Y ANIONES QUE ESTÁN DISUELTOS EN EL AGUA. LOS CATIONES QUE NORMALMENTE PREDOMINAN SON CA Y MG, POR LO QUE LAS RAS (RELACIÓN DE ABSORCIÓN DE SODIO) ES BAJA EN CASI TODOS LOS CASOS. LOS PH NORMALMENTE SON MAYORES DE 7,5 PERO INFERIORES A 8,5. DENTRO DE LOS ANIONES EL DOMINANTE ES EL SULFATO (MÁS DEL 50 % DEL TOTAL DE LAS ASALES DISUELTAS). EL CLORURO SIQUE EN ABUNDANCIA PERO CONSTITUYE UN 30 % DEL TOTAL DE ANIONES. ESTO ES UNA VENTAJA YA QUE EL CLORURO ES UN IÓN MÁS TÓXICO QUE EL SULFATO

EL CLIMA DEL DISTRITO SE UBICA DENTRO DE LA CATEGORÍA TEMPLADO. EL ANÁLISIS DE LOS DATOS METEOROLÓGICOS PERMITE CONCLUIR QUE EL DISTRITO ES APTO PARA EL CULTIVO DE LA VID, PRESENTANDO CARACTERÍSTICAS SOBRESALIENTES PARA SU DESARROLLO Y MADURACIÓN.

LA LUMINOSIDAD, LA BAJA HUMEDAD Y LA BUENA DIFERENCIA ENTRE TEMPERATURAS MÁXIMAS Y MÍNIMAS NOS DAN VINOS TINTOS DE COLOR ROJO CON TINTES VIOLETAS MUY PROFUNDOS, TIENEN UN COMPLEJO CARÁCTER FRUTAL CON NOTAS A CIRUELA, CEREZA NEGRA, CASSIS QUE SE COMPLEMENTAN CON NOTAS FLORALES COMO VIOLETA Y ROSA. EN BOCA JUGOSO, CON UNA ACIDEZ MUY VIVA, EN PERFECTO EQUILIBRIO CON LOS TANINOS, LOGRANDO UNA GRAN ESTRUCTURA Y CON

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

UN LARGO FINAL. EN LOS BLANCOS SE PRESENTAN DE COLOR DORADO INTENSO CON REFLEJOS VERDOSOS. EN NARIZ, OFRECE AROMAS A FRUTAS TROPICALES ACOMPAÑADAS CON NOTAS DE VAINILLA Y MIEL. EN BOCA, SE REPRODUCE LA PALETA AROMÁTICA DE VINOS UNTUOSOS, COMPLEJOS Y DE PERSISTENTE FINAL.

ESTOS VINOS PRESENTAN CARACTERISITICAS SENSORIALES CON ALTA TIPICIDAD REGIONAL QUE EL CONSUMIDOR ELIGE.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA PAZ

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LA PAZ ES UN DEPARTAMENTO EN LA PROVINCIA DE MENDOZA. LIMITA AL NORTE CON EL DEPARTAMENTO LAVALLE, AL SUR CON SAN RAFAEL, AL OESTE CON SANTA ROSA Y AL ESTE CON LA PROVINCIA DE SAN LUIS.

EL ÁRIDO PAISAJE DEL DEPARTAMENTO ESTÁ INCLUIDO EN LA GRAN LLANURA DE LA TRAVESÍA. ESTA PLANICIE SE COMENZÓ A FORMAR EN EL TERCIARIO Y EL CUATERNARIO EN BASE A SEDIMENTOS DE ORIGEN FLUVIAL, LACUSTRE Y EÓLICOS. EN LA GEOGRAFÍA PACEÑA SE PUEDEN IDENTIFICAR SUELOS ARENOSOS QUE FORMAN CADENAS DE MÉDANOS, LLAMADOS POR LOS LUGAREÑOS "BORDOS", ESTOS SUELOS SE LOCALIZAN PRINCIPALMENTE HACIA EL SUR DEL RÍO TUNUYÁN. ESTOS SUELOS DETERMINAN SUELOS CON GRAN PODER RECEPTIVO Y DE INFILTRACIÓN PARA LAS AGUAS DE LAS LLUVIAS. TAMBIÉN SE ENCUENTRAN SUELOS ARCILLOSOS Y SALINOS, LOCALIZADOS EN SU MAYORÍA AL NORTE DEL TUNUYÁN Y SUS COSTAS.

LA PAZ SE CARACTERIZA POR SU CLIMA TEMPLADO SEMIÁRIDO, CON TENDENCIA AL CLIMA CÁLIDO Y CADA VEZ MÁS SECO. SE REGISTRA UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 16,6°C. EN GENERAL, PUEDE DECIRSE QUE EXISTE UNIFORMIDAD CLIMÁTICA EN EL AMBIENTE DE LA PLANICIE, CON UNA MARCADA INFLUENCIA DEL

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

ANTICICLÓN DEL ATLÁNTICO. POR OTRA PARTE, LA PRECIPITACIÓN ANUAL ES DE 276 MM. ESTAS CONDICIONES DAN ORIGEN A VINOS BLANCO JÓVENES, FRESCOS DE COLOR AMARILLO VERDOSO Y AROMAS A FRUTAS TROPICALES Y FLORES BLANCAS. EXCELENTE TENOR ALCOHÓLICO Y ACIDEZ MEDIA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA RIOJA ARGENTINA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL NOMBRE DE LA PROVINCIA FUE IMPUESTO POR EL CONQUISTADOR ESPAÑOL DON JUAN RAMIREZ DE VELASCO EN EL AÑO 1591. EL ORIGEN DE LAS PRIMERAS PLANTACIONES DE VINO SE REMONTA HACIA FINES DEL SIGLO XVI Y ESTÁ LIGADO A LAS ORDENES RELIGIOSAS DE DOMINICOS Y JESUITAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS DESTINADO A CEREMONIAS.

SE UBICA A PARTIR DE LOS 1000 METROS DE ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR Y POSEE SUELOS ALUVIONALES CON TEXTURA FRANCA ARENOSA O FRANCA ARCILLOSA. LA REGIÓN SE CARACTERIZA POR LA BAJA HUMEDAD AMBIENTE Y ESCASAS PRECIPITACIONES, ALTA LUMINOSIDAD Y AMPLITUD TÉRMICA EN VERANO (MÁXIMAS DE 35° C DURANTE EL DÍA Y MÍNIMAS DE 17° C POR LA NOCHE.

LA ORIENTACIÓN SUR – NORTE DE LOS CORDONES MONTAÑOSOS EVITA QUE LOS PRIMEROS Y LOS ÚLTIMOS RAYOS SOLARES INCIDAN DIRECTAMENTE SOBRE LAS VIDES.



TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA BAJA HUMEDAD, ESCASAS PRECIPITACIONES Y EL BAJO NIVEL DE LUMINOSIDAD HACEN QUE LA VITIVINICULTURA DE LA RIOJA ARGENTINA SEA CONSIDERADA UNA DE LAS MAS SANAS DEL MUNDO.

SUS VINOS TINTOS SE CARACTERIZAN POR SU CONCENTRACIÓN DE AROMAS FRUTADOS Y GRAN COMPLEJIDAD Y LOS BLANCOS (SE DESTACA EL TORRONTÉS RIOJANO) PRESENTAN ALTOS TENORES ALCOHÓLICOS, FUERTE INTENSIDAD AROMÁTICA, EXCELENTE EQUILIBRIO Y PERSISTENCIA.

EL CONSUMIDOR IDENTIFICA A LOS VINOS DE LA RIOJA ARGENTINA POR SU TERROIR UNICO.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LAS COMPUERTAS

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

LA CASA DEL REY S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 30 DE FECHA 21 DE NOVIEMBRE DE 2007

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DISTRITO DE IGUAL NOMBRE, PERTENECIENTE AL DEPARTAMENTO LUJÁN DE CUYO, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ESTA REGIÓN SE ENCUENTRA EL BORDE MISMO DE LAS ESTRIBACIONES DE LOS ANDES EN MENDOZA. SE UBICA DONDE SE ABRE EL RÍO MENDOZA Y ESTO HACE QUE SEA UNA DE LAS PARTES MÁS FRÍAS DE LA ZONA. ALLÍ SE PRODUCEN VINOS TINTOS EXUBERANTES EN MUY ANTIGUOS VIÑEDOS DE MALBEC, ALGUNOS DE HASTA 100 AÑOS. EL CAUDAL DE LOS RÍOS DE DESHIELO, BLANCO Y MENDOZA, ES DE VITAL IMPORTANCIA PARA LA VITICULTURA EN LA ZONA.

LOS TERRENOS SON DEL ORIGEN CUATERNARIO, RESULTADO DE LA DESCOMPOSICIÓN DE ROCAS Y MINERALES DE LA CORDILLERA FRONTAL Y PRECORDILLERA, DEPOSITADOS EN LA ZONA POR ACCIÓN DE LA GRAVEDAD, AGUA Y HIELO. SON INMADUROS, NO SE DIFERENCIAN HORIZONTES GENÉTICOS Y POSEEN FUERTES PENDIENTES. EL PERFIL TÍPICO, SE CARACTERIZA POR UNA PROFUNDIDAD DE TIERRA FINA CON PREDOMINIO DE CAPAS DE TEXTURAS ARENOSAS Y FRANCO ARENOSAS, SIN CONCRECIONES NI ESTRÍAS DE SALES POCO SOLUBLES Y SOPORTADAS POR GRAVAS, CANTOS RODADOS, ESCOMBROS Y BLOQUES, RECUBIERTOS ESTOS EN GENERAL POR UNA DELGADA PELÍCULA CALCÁREA Y/O YESOSA, EN PROFUNDIDAD VARIABLE, DE 0,30 A 3 M DE PROFUNDIDAD. SE TRATA DE SUELOS DE MUY BUENA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

PERMEABILIDAD Y NO SE CONSTATA LA PRESENCIA DE NAPA FREÁTICA. ADEMÁS LA COLORACIÓN CLARA DE LAS CAPAS DEL SUELO, DENOTA POR LO COMÚN, UNA POBREZA GENERAL EN MATERIA ORGÁNICA (VARIABLE ENTRE 0,70 Y 1,98%), QUE, UNIDO A LAS TEXTURAS MEDIANAS Y GRUESAS PREDOMINANTES, DETERMINAN UN ESCASO PODER DE RETENCIÓN DE AGUA. LOS VALORES DE PH SUPERFICIALES OSCILAN ENTRE 7 Y 8. LAS CAPAS DE SUELO DAN DE MEDIANA A FUERTE REACCIÓN AL CLORHÍDRICO, INDICANDO QUE ESTÁN PROVISTAS DE CALCÁREO, EL CUAL GENERALMENTE AUMENTA EN PROFUNDIDAD. LAS PENDIENTES GENERALES SON, EN PROMEDIO, DEL 1 AL 2% HACIA EL NORTE-ESTE. EN ESTAS CONDICIONES LA VID CRECE NORMALMENTE.

SE ENCUENTRA ENTRE LOS 650 Y LOS 1050 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR. LA PRECIPITACIÓN MEDIA DE 200 MM, CON UN RÉGIMEN PREFERENTEMENTE ESTIVAL, Y LOS VIENTOS ESCASOS, PERMITEN LLEGAR A LA COSECHA CON UNA MÍNIMA INCIDENCIA DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS. EL PORCENTAJE ANUAL DE DAÑO POR GRANIZO EN VID, SEGÚN REGISTROS ZONALES, ESTÁ ENTRE 4 Y 5 %. EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES, EN PROMEDIO, MAYOR A 200 DÍAS CON UNA OSCILACIÓN EN LA FECHA DE OCURRENCIA DE LA PRIMERA HELADA DE OTOÑO, DE 25 DÍAS, ADELANTÁNDOSE O RETRASÁNDOSE Y PARA EL CASO DE LA ÚLTIMA HELADA DE PRIMAVERA, DICHA VARIACIÓN ES DE 30 DÍAS, EN EL MISMO SENTIDO. TÉRMICAMENTE SE CARACTERIZA POR UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 15,6 ° C, SIENDO LA TEMPERATURA MÁXIMA PROMEDIO DEL MES MÁS CÁLIDO 23,9 °C Y LA MÍNIMA PROMEDIO DEL MES MÁS FRÍO DE 6,5 °C. SE CORRESPONDE CON UN CLIMA TEMPLADO-CÁLIDO. ESTAS CONDICIONES CLIMÁTICAS, PERMITEN UNA BUENA MADURACIÓN DE VARIEDADES DE CICLO CORTO Y LARGO.

SE OBTIENEN VINOS TINTOS DE COLORES ROJOS GRANATES INTENSOS CON REFLEJOS BRILLANTES. AROMA CON NOTAS DE EUCALIPTUS Y REGALIZ. EN BOCA ATERCIOPELADOS, AMABLES CON TANINOS QUE APORTAN ESTRUCTURA Y ROBUSTEZ, IMPORTANTE TENOR ALCOHÓLICO (13.5-14.5%) Y BUENA ACIDEZ TOTAL (5-6 G/L) Y BLANCOS CON COLORES AMARILLO VERDOSOS CON BRILLO INTENSO, AROMAS DELICADOS Y COMPLEJOS, CON NOTAS CÍTRICAS Y FLORALES. EN BOCA UNTUOSOS, CON MUY BUENA ACIDEZ (6-6.5 G/L) Y EQUILIBRADO ALCOHOL.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LAS HERAS

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO DE LAS HERAS, ESTÁ UBICADO EN EL SECTOR NOROESTE DE LA PROVINCIA DE MENDOZA, Y SU CIUDAD CABECERA SE ENCUENTRA A 5 KILÓMETROS DE LA CAPITAL MENDOCINA. FORMA PARTE DEL GRAN MENDOZA, JUNTAMENTE CON CAPITAL, GODOY CRUZ, GUAYMALLÉN, MAIPÚ Y LUJÁN DE CUYO. LIMITA AL NORTE CON LA PROVINCIA DE SAN JUAN; AL OESTE CON LA VECINA REPÚBLICA DE CHILE; AL ESTE CON LOS DEPARTAMENTOS DE LAVALLE, GUAYMALLÉN; AL SUR CON GODOY CRUZ, LUJÁN DE CUYO Y CIUDAD DE MENDOZA.

DOS GRANDES UNIDADES GEOMORFOLÓGICAS CARACTERIZAN EL RELIEVE DEL DEPARTAMENTO QUE A SU VEZ PRESENTA UNIDADES MENORES: LA MONTAÑA Y EL PIEDEMONTE.

LA MONTAÑA, IMponentes y EXTENSOS CORDONES DE ORIENTACIÓN GENERAL AL NORTE SUR SE DESARROLLAN EN LA FRANJA TERRITORIAL CENTRAL OESTE DEL DEPARTAMENTO.

EL PIEDEMONTE, CORRESPONDE A LA EXTENSA SUPERFICIE LOCALIZADA AL ESTE DEL ÁREA MONTAÑOSA Y EN UN SECTOR DE SU INTERIOR, EL VALLE DE USPALLATA.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL RÍO MENDOZA, LE SIRVE DE LÍMITE SUR Y LO SEPARA DEL DEPARTAMENTO DE LUJÁN ES EL PRINCIPAL CURSO DE AGUA PERMANENTE DEL DEPARTAMENTO.

LA EXTENSA RED DE ARROYOS QUE NACEN EN LA ZONA DE LA CORDILLERA DEL TERRITORIO DEPARTAMENTAL, TERMINA POR ENVIAR SUS AGUAS AL COLECTOR PRINCIPAL, LUEGO DE UN CORTO RECORRIDO LA TOTALIDAD DE LOS CAUDALES DEL RÍO MENDOZA SON UTILIZADOS EN FORMA ESPECIAL PARA EL RIEGO DE LA PLANICIE QUE SE EXTIENDE AL ESTE DE LA PRECORDILLERA.

LA TEMPERATURA MÁXIMA ABSOLUTA LLEGA A LOS 42,2° DESCENDIENDO LA MÍNIMA ABSOLUTA A 7,5°, SIENDO LA MEDIA ANUAL DE 16,0°. LAS PRECIPITACIONES SON ESCASAS: APENAS 168 MM. ANUALES, MIENTRAS QUE LA EVAPORACIÓN ALCANZA LOS 829 MM., POR LO TANTO EL DÉFICIT DE AGUA ES DE 660 MM. AL AÑO. EL RÉGIMEN DE PRECIPITACIONES PRESENTA DOS MÁXIMAS: DICIEMBRE Y OCTUBRE, SIENDO ESTA ÚLTIMA LA INFERIOR.

SE PUEDE CALIFICAR EL CLIMA DE LA PLANICIE DEL DEPARTAMENTO COMO TEMPLADO ÁRIDO, CON TENDENCIA AL CÁLIDO, PRESENTA ALTA HELIOFANÍA Y AMPLITUD TÉRMICA, CONDICIONES QUE REDUNDAN EN VINOS DE GRAN CONCENTRACIÓN ALCOHÓLICA (14-15 %), BUENA ACIDEZ Y PERFILES AROMÁTICOS COMPLEJOS Y EQUILIBRADOS, TANTO EN BLANCO COMO EN TINTOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LAVALLE / DESIERTO DE LAVALLE

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

RESOLUCION N° 6 DE FECHA 02 DE MARZO DE 2009

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO DE LAVALLE SE UBICA AL NOROESTE DE LA PROVINCIA DE MENDOZA, CON UN 75 % DE LA POBLACIÓN ESTRECHAMENTE VINCULADA AL SECTOR AGRÍCOLA Y AGROPECUARIO. LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA INTENSIVA BAJO RIEGO CONSTITUYE LA BASE ECONÓMICA, CON UNA SUPERFICIE CULTIVADA DEL 3 % DEL DEPARTAMENTO (MÁS DE 24.000 HA), DE LAS CUALES EL 60 % PERTENECEN AL CULTIVO DE LA VID.

LOS CULTIVOS DE VID EN EL DEPARTAMENTO DE LAVALLE SON RECONOCIDOS EN EL ÁMBITO ECOLÓGICO ARTESANAL POR LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DE CADA VARIETAL Y A SU VEZ EN CADA UNA DE ESAS VARIEDADES SE ENCUENTRAN TIPICIDADES ÚNICAS DADAS POR LAS CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS Y CLIMÁTICAS DEL DEPARTAMENTO.

SU SUELO PRESENTA CARACTERÍSTICAS DE UNA AMPLIA LLANURA CON PENDIENTE NOR-ESTE. LA PORCIÓN QUE CUENTA CON RIEGO ARTIFICIAL ES FÉRTIL Y MUY APTO PARA LA ACTIVIDAD AGROPECUARIA. LA ZONA MÁS EXTENSA DEL DEPARTAMENTO DE LAVALLE PRESENTA CARACTERÍSTICAS DE LLANURA, CON MÉDANOS Y

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

TERRENOS SALINOS, ÁRIDOS Y DESÉRTICOS, CON PREDOMINIO DE VEGETACIÓN XERÓFILA SIENDO APTA PARA LA EXPLOTACIÓN GANADERA CAPRINA Y EL DESARROLLO DE LA APICULTURA ECOLÓGICA.

POSEE CLIMA TEMPLADO Y SECO. LA TEMPERATURA PROMEDIO ANUAL ES DE 16 °C .EN VERANO LAS TEMPERATURAS SON ALTAS DEBIDO A LA GRAN IRRADIACIÓN SOLAR Y LA PRESENCIA DE SUELOS ARENOSOS Y SALINOS QUE FAVORECEN LA ABSORCIÓN Y DONDE LAS PRECIPITACIONES SON ESCASAS. EN ÉPOCA DE INVIERNO SE REGISTRAN TEMPERATURAS MUY BAJAS CON FUERTES HELADAS. CON FRECUENCIA SOPLA VIENTO CÁLIDO DEL NORTE Y VIENTO ZONDA.

DE ESTAS CARACTERÍSTICAS APARECEN VINOS DE BUEN CONTENIDO DE ETÍLICO (14-15 %), ACIDEZ MEDIA Y EQUILIBRADOS PERFILES AROMÁTICOS, ESTRUCTURA MEDIA TANTO EN BLANCOS COMO EN TINTOS, SON VINOS DE COMPLEJIDAD MEDIA PERO ELEGANTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Los Chacayes

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

Por resolución N° RESOL-2017-249-APN-INV#MA se reconoce y registra la IG y por resolución N° RESOL-2023-20-APN-INV#MEC se amplían los límites de la misma.

Fecha de concesión del registro:

5 de Octubre de 2017 reconocimiento de la IG y 20 de Julio de 2023 ampliación.

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

BODEGA PIEDRA NEGRA S.A. y ASOCIACIÓN CIVIL IG LOS CHACAYES

Número de Registro:

RESOL-2017-249-APN-INV#MA y RESOL-2023-20-APN-INV#MEC

Dirección:	
Teléfono:	
E-mail:	

3. PROCURADOR () No se aplica

Nombre del Procurador	
------------------------------	-------------

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Los Chacayes está ubicada en el departamento Tunuyán, Provincia de MENDOZA, en un todo de acuerdo a los límites políticos del Distrito de igual nombre.

La ampliación incorpora a dichos límites un polígono en un todo de acuerdo los siguientes límites: límite norte, sigue los puntos A (33°33'25.91"S/69°14'8.07"O), B (33°34'24.31"S/69°11'40.42"O), C (33°34'40.04"S/69°11'16.06"O), D (33°34'44.59"S/69°11'3.96"O); límite este, coincide con la calle Clodomiro Silva, sigue los puntos D (33°34'44.59"S/69°11'3.96"O), E (33°36'22.50"S/69°11'25.33"O), F (33°36'27.61"S/69°11'19.96"O), G (33°37'47.72"S/69°11'27.01"O); límite sur; coincide con el cauce de un arroyo seco, sigue los puntos G (33°37'47.72"S/69°11'27.01"O), P (33°37'52.98"S/69°11'40.09"O), Q (33°38'5.80"S/69°11'54.69"O), R (33°38'10.11"S/69°12'16.15"O), S (33°38'15.88"S/69°12'20.83"O), H (33°38'36.46"S/69°12'41.24"O); límite oeste, sigue los puntos H (33°38'36.46"S/69°12'41.24"O), T (33°38'14.47"S/69°12'31.57"O), I (33°37'1.59"S/69°12'31.38"O), J (33°36'29.54"S/69°12'11.18"O), K (33°36'15.31"S/69°11'48.67"O), U (33°36'3.07"S/69°12'5.56"O), V (33°36'2.32"S/69°12'27.88"O), L (33°36'4.38"S/69°12'49.24"O), W (33°35'44.93"S/69°13'8.30"O), M (33°35'32.11"S/69°13'29.70"O), N (33°35'15.23"S/69°14'24.19"O), O (33°35'10.12"S/69°15'1.41"O).

Nombre:	Vino
----------------	-----------------

Especificaciones y características:

La zona forma parte del pedemonte andino y es atravesada por el cono aluvial del arroyo Grande, que desciende desde el Cordón del Portillo. El flujo glaciar transporta materiales como riolita, granito y rocas metamórficas, depositados en abanicos aluvionales en dirección este-oeste. Se identifican tres abanicos aluvionales diferenciados (alto, medio y bajo), con variaciones en textura y composición mineral: sectores calcáreos, gravosos, arenosos, o con piedras de río sin carbonato, según la posición en el abanico.

En general, los suelos son franco-arenosos a pedregosos, con alta permeabilidad y escaso contenido de materia orgánica, ideal para producir vides de bajo rendimiento y alta concentración. Los componentes frecuentes incluyen cantos rodados (bola), gravas aluviales y coluviales y presencia de carbonato de calcio (10-15 %) tanto en superficie como en profundidad. Son suelos típicos: aluvionales con piedra de río y caliza, muy permeables, con poca arena y arcilla. Esto favorece sistema radicular profundo y estrés hídrico moderado.

Clima continental árido a desértico: lluvia escasa (~200–300 mm anuales), más de 250 días soleados al año. La altitud varía entre 1.000 y 1.350 m, con casos hasta 2.220 m según algunos proyectos. Gran amplitud térmica diaria: entre 22 y 25 °C, lo que potencia acidez, concentración de antocianos y grosor de pieles.

Relación con área geográfica:

Los suelos, de origen aluvional, con gravas, calizas y alta permeabilidad, inducen un estrés controlado, adecuado para vinos concentrados. La conjugación de clima seco, amplitud térmica y altitud favorece una madurez lenta, con acidez y fenoles concentrados, rasgos distintivos de los varietales (Malbec, Petit Verdot, Cabernet, etc.). Los suelos pobres en materia orgánica reducen vigor vegetativo, mejorando expresividad territorial; riego por goteo ayuda a optimizar agua en una región con déficit hídrico creciente. Etapa otoño-invierno con heladas casi diarias, especialmente en meses fríos, y déficit de agua invernal. En vinos tintos predomina el color rojo rubí con tonalidades violáceas, intenso y profundo, en nariz presenta notas a fruta roja y negra, pimienta negra y toques florales y en boca presenta gran estructura y volumen con taninos generosos y un final persistente. En vinos blancos predomina el color amarillo - verdoso, con una nariz que sorprende con su frescura, con notas de flores blancas, algunos frutos tropicales, muy bien amalgamadas con las notas de carácter mineral y su paso en boca es ágil, con una acidez natural, balanceada, fresca, con una complejidad justa, refrescante, atractivo, seductor. Además, se puede percibir las notas florales y frutales que acompañados.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LUJÁN DE CUYO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LUJAN DE CUYO FORMA PARTE DE LA LLAMADA “PRIMERA ZONA” VITIVINÍCOLA POR SUS CONDICIONES ECOLÓGICAS ÓPTIMAS PARA LA VITIVINICULTURA Y POR LA MUY RECONOCIDA CALIDAD DE SUS VINOS. REPRESENTA UNA PARTE IMPORTANTE DEL VIÑEDO DE LA PROVINCIA DE MENDOZA

LA VID SE CULTIVA EN EL PIEDEMONTE DE LOS CORDONES MONTAÑOSOS, A MÁS DE 850 M SOBRE EL NIVEL DEL MAR EN EXCELENTES CONDICIONES ECOLÓGICAS. LOS SUELOS SON FRANCO-ARCILLOSOS, CON BASTANTE MATERIAL GRUESO. TIENEN MUY BUENA PERMEABILIDAD Y SON POBRES EN MATERIA ORGANICA. LA IRRIGACIÓN SE REALIZA CON AGUAS DEL RIO MENDOZA, PROVENIENTES DEL DESHIELO DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, SIENDO UN AGUA CRISTALINA, PURA Y RICA EN MINERALES. DEBIDO A QUE EL AGUA DE LLUVIA ES INSUFICIENTE PARA LOS CULTIVOS, SE DEBE RECURRIR A RIEGO CON AGUA SUPERFICIAL PREFERENTEMENTE Y SUBTERRÁNEA EN ALGUNOS CASOS.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL CLIMA DE LA ZONA IRRIGADA DEL DEPARTAMENTO DE LUJÁN DE CUYO CORRESPONDE AL DE UNA REGIÓN TEMPLADA Y ÁRIDA LAS CONDICIONES DE ESCASA HUMEDAD Y POCAS LLUVIAS QUE CARACTERIZAN AL ÁREA, HACEN QUE LAS ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS SEAN DE POCA IMPORTANCIA.

LA TEMPERATURA MEDIA ANUAL ES DE 15 °C. EXISTE UNA GRAN AMPLITUD TÉRMICA QUE LLEGA CASI A 13 °C EN LOS MESES DE MADURACIÓN DE LA UVA, SIENDO LAS NOCHES FRESCAS.

LA PRECIPITACIÓN ES DE 193MM ANUALES, REGISTRÁNDOSE CON MAYOR FRECUENCIA DURANTE EL VERANO.

ESTAS CARACTERÍSTICAS PERMITEN OBTENER VINOS TINTOS DE GRAN CUERPO, CON MARCADOS NIVELES DE ALCOHOL Y SABORES FRUTALES. LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA REGIÓN SON ALTAMENTE FAVORABLES PARA LA FORMACIÓN DE ANTOCIANOS. LA FORMACIÓN DE POLIFENOLES EN GENERAL AUMENTA CON LA ALTURA DE LA REGIÓN ESTUDIADA, SIENDO FÁCIL ENCONTRAR VINOS CON 800 MG DE ANTOCIANAS Y 0,8 A 0,9 DE INTENSIDAD COLORANTE.

LOS VINOS BLANCOS DE ESTA REGIÓN SON MUY COMPLEJOS, MUY FINOS Y ELEGANTES. UNTUOSOS Y PERSISTENTES EN BOCA. LOS VINOS DE LUJAN DE CUYO SON RECONOCIDOS POR EL CONSUMIDOR DEL PAÍS Y DEL MERCADO EXTERNO, POR LAS CARACTERISTICAS DESCRIPTAS , SUMADAS A LA LA CULTURA Y TRADICIÓN DEL LUGAR QUE CONDICIONAN UN TERROIR DE GRAN PRESTIGIO,

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LUNLUNTA

PRODUCT CATEGORY

VINO- VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

NASUM A. ELASKAR Y OTRO

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 04 DE FECHA 08 DE ABRIL DE 2005

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DISTRITO DE IGUAL NOMBRE, PERTENECIENTE AL DEPARTAMENTO MAIPÚ, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LUNLUNTA ES UN DISTRITO DEL DEPARTAMENTO DE MAIPÚ, EN LA PROVINCIA DE MENDOZA.

LOS TERRENOS SON DEL ORIGEN CUATERNARIO, RESULTADO DE LA DESCOMPOSICIÓN DE ROCAS Y MINERALES DE LA CORDILLERA FRONTAL Y PRECORDILLERA, DEPOSITADOS EN LA ZONA POR ACCIÓN DE LA GRAVEDAD, AGUA Y HIELO. SON INMADUROS, NO SE DIFERENCIAN HORIZONTES GENÉTICOS Y POSEEN FUERTES PENDIENTES. EL PERFIL TÍPICO, SE CARACTERIZA POR UNA GRAN PROFUNDIDAD DE TIERRA FINA CON CAPAS DE TEXTURAS ARENOSAS, SIN CONCRECIONES NI ESTRÍAS DE SALES POCO SOLUBLES Y SOPORTADAS POR GRAVAS, CANTOS RODADOS Y BLOQUES, VARIANDO DE 0,3 A 3 M DE PROFUNDIDAD. TIENEN MUY BUENA PERMEABILIDAD Y NO EXISTE NAPA FREÁTICA. LA PENDIENTE PROMEDIA DE OESTE A ESTE ES DE 1,5%. EL PH DEL SUELO ES DE 7,8. EN ESTAS CONDICIONES LA VID CRECE NORMALMENTE.

LOS VIÑEDOS SE ENCUENTRAN ALREDEDOR DE LOS 900 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR. LA PRECIPITACIÓN MEDIA DE 190 MM Y LOS VIENTOS ESCASOS, PERMITEN LLEGAR A LA COSECHA CON UNA MÍNIMA INCIDENCIA DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS. EL PORCENTAJE ANUAL DE DAÑO POR GRANIZO EN VID, SEGÚN

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

REGISTROS ZONALES, ESTÁ ENTRE 4 Y 5 %. EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES, EN PROMEDIO, MAYOR A 200 DÍAS CON UNA OSCILACIÓN EN LA FECHA DE OCURRENCIA DE LA PRIMERA HELADA DE OTOÑO, DE 25 DÍAS, ADELANTÁNDOSE O RETRASÁNDOSE Y PARA EL CASO DE LA ÚLTIMA HELADA DE PRIMAVERA, DICHA VARIACIÓN ES DE 30 DÍAS, EN EL MISMO SENTIDO. TÉRMICAMENTE SE CARACTERIZA POR UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 14 °C, SIENDO LA TEMPERATURA MÁXIMA PROMEDIO DEL MES MÁS CÁLIDO 23 °C Y LA MÍNIMA PROMEDIO DEL MES MÁS FRÍO DE 6 °C. ESTAS CONDICIONES CLIMÁTICAS PERMITEN UNA BUENA MADURACIÓN DE VARIEDADES DE CICLO CORTO Y LARGO, OBTENIÉNDOSE VINOS TINTOS DE COLORES GRANATES INTENSOS Y BRILLANTES, CON AROMAS A FRUTOS ROJOS MADUROS Y ESPECIAS. EN BOCA SE IDENTIFICAN TANINOS SUAVES Y DULCES, CON GRAN CUERPO, ESTRUCTURA Y CARÁCTER Y VINOS BLANCOS DE SABOR INTENSO Y CUERPO EQUILIBRADO, CON NOTAS FLORALES Y MINERALES, PERFUMADOS Y ORIGINALES, DE COLOR AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS. CUERPO UNTUOSO, EXCELENTE ACIDEZ Y MUY BUENA CONCENTRACIÓN ETÍLICA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

MAIPÚ

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

MAIPU FORMA PARTE DE LA LLAMADA “PRIMERA ZONA” VITIVINÍCOLA POR SUS CONDICIONES ECOLÓGICAS ÓPTIMAS PARA LA VITIVINICULTURA Y POR LA MUY RECONOCIDA CALIDAD DE SUS VINOS.

LA IRRIGACIÓN SE REALIZA CON AGUAS DEL RÍO MENDOZA.

LA VID SE CULTIVA EN EXCELENTES CONDICIONES ECOLÓGICAS. LOS SUELOS SON FRANCOS A FRANCO-ARCILLOSOS, CON BASTANTE MATERIAL GRUESO (GRAVA Y CANTO RODADO). TIENEN MUY BUENA PERMEABILIDAD Y SON POBRES EN MATERIA ORGÁNICA Y SIN PROBLEMAS DE SALINIDAD. ESTAS CONDICIONES EDAFOLÓGICAS, SUMADAS A LAS CUALIDADES CLIMÁTICAS (AMPLITUD TÉRMICA, LUMINOSIDAD, BAJA HUMEDAD RELATIVA) PERMITEN LA ELABORACIÓN DE VINOS CON BUEN TENOR ALCOHÓLICO (NO MENOR A 13 %), ACIDEZ EQUILIBRADA, CON GRAN CONCENTRACIÓN DE POLIFENOLES Y TANINOS

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

DULCES (EN LOS TINTOS) COLORES BRILLANTES E INTENSO. GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA (TINTOS Y BLANCOS), CON BOUQUETS COMPLEJOS Y FINALES PERSISTENTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

MENDOZA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ESTA ES UNA ZONA DONDE SE HA MODIFICADO DE MANERA IMPORTANTE EL ENCEPADO, PREDOMINAN LAS VARIEDADES DE ALTA CALIDAD COMO MALBEC, QUE EN ESTAS CONDICIONES AGRO CLIMÁTICAS EXPERIMENTA UNA EXALTACIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS DANDO ORIGEN A VINOS DE GRAN SINGULARIDAD Y CALIDAD.

SE DESTACA UN ALTO GRADO DE PERFECCIONAMIENTO TECNOLÓGICO, QUE UNIDO A LAS ÓPTIMAS CONDICIONES ECOLÓGICAS Y A LA BONDAD DE LAS VARIEDADES CULTIVADAS HAN PERMITIDO ELABORAR VINOS DE CALIDAD SUPERIOR.

SE ENCUENTRAN BODEGAS FAMILIARES, BOUTIQUE Y PEQUEÑAS BODEGAS. TAMBIÉN HAY BODEGAS TRADICIONALES QUE CONSTITUYEN UN PATRIMONIO HISTÓRICO PARA LA ZONA.

EL ÁREA CENTRO CONSTITUYE UN IMPORTANTE HITO EN LOS CAMINOS DEL VINO Y OFRECE AMPLIAS POSIBILIDADES PARA CONOCER Y PROFUNDIZAR EN LOS CONOCIMIENTOS DEL VINO Y ACTIVIDADES

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

DERIVADAS POR LAS BODEGAS ABIERTAS AL TURISMO QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN LA MISMA CON UNA IMPORTANTE OFERTA GASTRONÓMICA.

EL CLIMA ES TEMPLADO, VARIANDO DE TEMPLADO FRÍO A TEMPLADO CÁLIDO, SEGÚN SE AVANZA DE SUR A NORTE, ESTE CLIMA PERMITE LA ÓPTIMA MADURACIÓN DE LAS UVAS.

LOS SUELOS SON MUY APTOS PARA EL CULTIVO DE LA VID, FRANCO A FRANCO-ARCILLOSOS, CON BASTANTE MATERIAL GRUESO (GRAVA Y CANTO RODADO). TIENEN MUY BUENA PERMEABILIDAD Y SON POBRES EN MATERIA ORGÁNICA.

ESTA COMBINACIÓN DE ELEMENTOS CLIMÁTICOS Y EDAFOLÓGICOS GENERAN VINOS QUE CARACTERIZAN POR SU BUEN TENOR ALCOHÓLICO (NO MENOR A 13 %), ACIDEZ EQUILIBRADA, CON GRAN CONCENTRACIÓN DE POLIFENOLES Y TANINOS DULCES, COLORES BRILLANTES E INTENSOS, EN VINOS TINTOS Y COMPLEJA EXPRESIÓN AROMÁTICA Y PERSISTENCIA, EN VINOS TINTOS Y BLANCOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

MOLINOS

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SALTA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE SALTA UBICADO EN LA ZONA NORTE DE LOS VALLES CALCHAQUÍES. EL DEPARTAMENTO SE ENCUENTRA ENCLAVADO ENTRE LOS CORDONES DE LA PRECORDILLERA Y LAS SIERRAS SUBANDINAS.

LAS VARIEDADES MÁS CULTIVADAS SON MALBEC Y CABERNET SAUVIGNON

LA TEMPERATURA MEDIA ANUAL ES DE 14,8°. LA MÁXIMA 18,1° EN DICIEMBRE Y LA MÍNIMA DE 9,4° EN JULIO. EL ELEMENTO QUE DEFINE LA REGIÓN ES SU ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: ENTRE 2.000 Y 2.500 M Y LA INFLUENCIA QUE PRESENTA SOBRE LAS TEMPERATURAS Y LA RADIACIÓN SOLAR. DE ESTA MANERA SE OBTIENEN VINOS DE ALTO POTENCIAL ALCOHÓLICO (14-15 %), ACIDEZ EQUIBRADA, INTERESANTE POTENCIAL POLIFENÓLICO EN LOS VINOS TINTOS Y EXPRESIÓN AROMÁTICA AMPLIA Y COMPLEJA, TANTO PARA TINTOS COMO PARA BLANCOS.



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NEUQUÉN

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL VIENTO SOPLA CONSTANTEMENTE INHIBIENDO POR COMPLETO EL DESARROLLO DE CUALQUIER ENFERMEDAD POSIBLE Y SECANDO EL AMBIENTE, LO QUE CONVIERTE A ESTOS VIÑEDOS EN ORGÁNICOS. PARA EVITAR EL EFECTO DESTRUCTIVO DE ESTE VIENTO SE PLANTAN BARRERAS DE ÁLAMOS ALREDEDOR DE LAS VIÑAS Y SE PROTEGEN LOS TRONCOS DE LAS PLANTAS EN SUS PRIMEROS AÑOS DE VIDA CON UNOS CARTUCHOS PLÁSTICOS, YA CARACTERÍSTICOS DE ESTE PAISAJE.

SISTEMAS DE RIEGO POR GOTEO DE ÚLTIMA GENERACIÓN MANTIENEN IRRIGADOS LOS SUELOS, QUE EN LAS ÚLTIMAS DECADAS FUERON PLANTADOS CON ESPALDERAS BAJAS DE DIFERENTES VARIEDADES, ESPECIALMENTE MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y PINOT NOIR.

EL DESARROLLO DE SU VITIVINICULTURA SE ENCUENTRA ACOMPAÑADO POR EL DESARROLLO DEL SECTOR TURÍSTICO ASOCIADO EN EL CUAL SE VINCULA ESTRECHAMENTE LA DEGUSTACIÓN DE VINOS Y LA COCINA REGIONAL.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

LOS VINOS TINTOS ELABORADOS EN LA REGIÓN, QUE SE DISTINGUE POR LAS BAJAS TEMPERATURAS MEDIAS Y SU ALTA LUMINOSIDAD SE CARACTERIZAN POR SU ACEPTABLE CONCENTRACIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO (13-14 %), BUENA ACIDEZ, COLORES PROFUNDOS E INTENSOS AROMAS FLORALES CON NOTAS FRUTADAS, EQUILIBRADOS Y PERSISTENTES. LOS VINOS BLANCOS PRESENTAN AROMAS COMPLEJOS FLORALES Y FRUTALES, DE GRAN FRESCURA Y PERFILES SENSORIALES TÍPICOS Y MU ATRAPANTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Pampa el Cepillo

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2019-1-APN-INV#MAGYP

Fecha de concesión del registro:

12 de Agosto de 2019

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

BODEGAS ESMERALDA S.A.

Número de Registro:

RESOL-2019-1-APN-INV#MAGYP

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Pampa el Cepillo está ubicada en el departamento San Carlos, Provincia de Mendoza delimitada acorde a los siguientes límites: límite norte, coincide con el límite sur de la IG Paraje Altamira, Vértice 1: -33,79896, -69,17141; Vértice 2: -33,80197, -69,16811; Vértice 3: -33,80415, -69,16615; Vértice 4: -33,80678, -69,16432; Vértice 5: -33,81060, -69,16253; Vértice 6: -33,7856, -69,06653 (Intersección calle El Indio y Calle San Martín, Eugenio Bustos); límite Este, coincide con el trazado de la RN 40, Vértice 7: -33,79497, -69,06522 (Intersección Calle San Martín y RN 40); Vértice 8: -33,84345, -69,07384; Vértice 9: -33,85266, -68,06875; límite Sur, coincide con el mapa realizado por el agrimensor Martín D. Gilí que obra en el Expediente y es el histórico de la Estancia El Cepillo, Vértice 10: -33,85915, -69,08612; Vértice 11: -33,86384, -69,11296; Vértice 12: -33,86554, -69,13396; Vértice 13: -33,86982, -69,15605; Vértice 14: -33,86790, -69,18070; límite Oeste, coincide con el trazado de la calle Constantini, Vértice 15: -33,81300, -69,17080.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

La IG Pampa el Cepillo se encuentra en un rango de altura de 975 a 1.080 metros sobre el nivel del mar. El clima presenta una Temperatura Máxima Media de 22,4°C, una Temperatura Mínima Media de 5,9°C y una Temperatura Media de 13,9°C. Durante el año tiene 29 días con temperaturas mayores o iguales a 32°C y 96 días con temperaturas menores o iguales a 0°C. El Índice de Winkler tiene valores de 1874,9, ubicando a este lugar en la región III (Warm-Temperate, Amerine and Winkler 1944, Winkler et al. 1974). Presenta 184 días libres de heladas al año. Desde el punto de vista geológico coincide con el sector distal sureste del cono aluvional del Río Tunuyán, en el campo se puede observar piedras y rocas redondeadas. Los suelos tienen textura franco - arenosa, con una profundidad que va de 65 a 140 cm. La pendiente es del 1,00%.

Relación con área geográfica:

Vinos tintos:

- Color intenso con tonos violáceos.
- Aromas primarios: fruta roja, ciruela, mermelada, notas florales y herbáceas.
- En boca: taninos frescos y estructurados; marcada acidez; sensación de verticalidad y frescura
- Variedades como el Cabernet Franc y Pinot Noir expresan con claridad la mineralidad y frescor propios de terroir de montaña.

Vinos blancos:

- Se caracterizan por altos niveles de acidez, frescura cítrica y mineralidad.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

PARAJE ALTAMIRA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

BODEGAS CHANDON S.A. – LA AGRICOLA S.A. – BODEGAS ESMERALDA S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 44 DE FECHA 06 DE DICIEMBRE DE 2013

RESOLUCION N° 2017-82-APN-INV#MA DE FECHA 11 DE MAYO DE 2017

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN EL DEPARTAMENTO SAN CARLOS, PROVINCIA DE MENDOZA, EN UN TODO DE ACUERDO A LOS LÍMITES ESTABLECIDOS SEGÚN LAS SIGUIENTES COORDENADAS: ESTE: LÍNEA DE COTA DE LOS 1.000 M S.N.M.; OESTE: RÍO TUNUYÁN; NORTE: CALLE LA SUPERIORA Y SUR: CALLE EL INDIO Y LÍNEA CONSTITUIDA POR LAS SIGUIENTES COORDENADAS GEOGRÁFICAS: LONGITUD - 69.24840 Y LATITUD -33.78119, LONGITUD -69.24462 Y LATITUD -33.78449, LONGITUD -69.24213 Y LATITUD -33.78677, LONGITUD -69.23843 Y LATITUD -33.78803, LONGITUD -69.23597 Y LATITUD -33.78762, LONGITUD -69.23129 Y LATITUD -33.78736, LONGITUD -69.22660 Y LATITUD -33.78695, LONGITUD -69.22272 Y LATITUD -33.78688, LONGITUD -69.21621 Y LATITUD -33.78769, LONGITUD -69.21237 Y LATITUD -33.78647, LONGITUD -69.20894 Y LATITUD -33.78643, LONGITUD -69.20479 Y LATITUD -33.78773, LONGITUD -69.19816 Y LATITUD -33.79063, LONGITUD -69.19129 Y LATITUD -33.79057, LONGITUD -69.18854 Y LATITUD -33.79147, LONGITUD -69.18497 Y LATITUD -33.79286, LONGITUD -69.18189 Y LATITUD -33.79329, LONGITUD -69.17882 Y LATITUD -33.79433, LONGITUD -

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

69.17650 Y LATITUD -33.79489, LONGITUD -69.17360 Y LATITUD -33.79685, LONGITUD -69.17141 Y LATITUD -33.79896, LONGITUD -69.16811 Y LATITUD -33.80197, LONGITUD -69.16615 Y LATITUD -33.80415, LONGITUD -69.16432 Y LATITUD -33.80678 Y LONGITUD -69.16253 Y LATITUD -33.81060.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

GEOMORFOLÓGICAMENTE, ALTAMIRA CORRESPONDE A UN ABANICO CONFORMADO CON LOS DEPÓSITOS FLUVIALES DEL RÍO TUNUYÁN. DICHO RÍO ENCUENTRA SUS NACIENTES EN LOS CORDONES DE LAS DELICIAS, MIRANDA Y PALOMARES CON ALTURAS SUPERIORES 5000 M SNM. DONDE SE ENCLAVAN LOS GLACIARES DEL MESÓN SAN JUAN Y MARMOLEJO. SUS TRIBUTARIOS PRINCIPALES SON EL RÍO SALADILLAS QUE NACE EN EL GLACIAR DE LAS NIEVES NEGRAS Y EL RÍO COLORADO.

LOS SUELOS PRESENTAN UN ESCASO DESARROLLO DE MATERIAL ALUVIAL, AUNQUE EXISTE UNA GRAN VARIABILIDAD DEPENDIENDO DE LA PROFUNDIDAD Y DIMENSIONES DE LOS CAUCES POR DONDE CIRCULARON LOS ANTIGUOS FLUJOS DE DETRITOS. EL MATERIAL GRUESO INFERIOR A ESTA CAPA MÁS FINA CORRESPONDE A UN CONGLOMERADO CON BLOQUES REDONDEADOS A SUBREDONDEADOS CON UNA IMPORTANTE COBERTURA DE CARBONATOS SOBRE SUS BLOQUES.

LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS SUELOS DE ALTAMIRA SON:

- PROFUNDIDAD A LA CAPA DE CANTO RODADO VARIABLE ENTRE 0 Y 150 CM
- POSEE ENTRE 1 Y 3 CAPAS
- EL ESPESOR DE LA PRIMERA CAPA VARÍA ENTRE 0 Y 107 CM
- LA TEXTURA DE LAS DOS PRIMERAS CAPAS ES FRANCA ARENOSA A ARENO FRANCA
- EL CONTENIDO MEDIANO DE CALCÁREO ES DE 2 G%G EN LAS DOS CAPAS

EL PARAJE ALTAMIRA SE DESARROLLA DENTRO DEL ANTIGUO CONO DEL RÍO TUNUYÁN CON CARACTERÍSTICAS PROPIAS DEFINIDAS.

SUS SUELOS HAN SIDO GENERADOS A PARTIR DE DEPÓSITOS FLUVIALES ANTIGUOS CUBIERTOS POR DEPÓSITOS ALUVIALES. CARACTERIZA LOS DEPÓSITOS FLUVIALES UNA IMPORTANTE COBERTURA DE CARBONATOS, SUPERIOR AL 80% EN TÉRMINOS MEDIOS; MIENTRAS EL ESPESOR DE LOS DEPÓSITOS ALUVIALES, SI BIEN PRESENTA VARIABILIDAD, ES GENERALMENTE POBRE.

LAS PRECIPITACIONES ALCANZAN LOS 300 MM ANUALES, AUNQUE LAS MISMAS NO SON UNIFORMES EN EL AÑO. GENERALMENTE SE VINCULAN A TORMENTAS ESTIVALES VIOLENTAS QUE PUEDEN LLEGAR A PRECIPITAR 60 MM EN UNA HORA. ESTE FENÓMENO GENERA FLUJOS HIPERCONCENTRADOS CONOCIDOS COMO FLUJOS DE DETRITOS TEMPESTIVOS QUE SE ENCAUZAN EN CAUCES SECOS PREEXISTENTES GENERANDO MAYOR EROSIÓN EN LOS MISMO Y LA DEPOSITACIÓN DE DETRITOS

EL SECTOR PRESENTA ALTURAS ENTRE 900 A 1200 M SNM CON PENDIENTES MEDIAS ENTRE 1 A 1.5 GRADOS Y UNA EXPOSICIÓN DE SUS LADERAS HACIA EL ESTE-SURESTE, BASTANTE BENÉVOLA DESDE EL PUNTO DE VISTA CLIMÁTICO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA ALTURA TOPOGRÁFICA DEL PARAJE VARÍA ENTRE 1000 A 1200 M. SNM. Y SE ASOCIA A UN CLIMA CONTINENTAL CON FRÍOS MUY INTENSOS Y MARCADA AMPLITUD TÉRMICA, CON TEMPERATURAS DE HASTA 5° C EN NOCHES ESTIVALES. ESTAS CONDICIONES AGROCLIMÁTICAS Y AMBIENTALES, RESULTAN EN LA OBTENCIÓN DE VINOS TINTOS QUE PRESENTAN TANINOS SUAVES, ACIDEZ MEDIA E INTEGRADA, COLORES INTENSOS Y PROFUNDOS, ALTA INTENSIDAD AROMÁTICA CON GRAN EQUILIBRIO Y COMPLEJIDAD. LOS CEPAJES QUE PREDOMINAN SON MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PINOT NOIR Y CHARDONNAY.

LOS VINOS BLANCOS SON MUY EXPRESIVOS, CON CARACTERÍSTICAS MINERALES DE LA REGIÓN, FRESCOS, EQUILIBRADOS Y MUY PERSISTENTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

PATAGONIA / PATAGONIA ARGENTINA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 37 DE FECHA 16 DE DICIEMBRE DE 2002

RESOLUCIÓN N° 10 DE FECHA 15 DE ABRIL DE 2009

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LAS PROVINCIAS DE CHUBUT, NEUQUÉN, LA PAMPA, RÍO NEGRO, SANTA CRUZ Y TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LA REGIÓN PATAGÓNICA ARGENTINA ES LA MÁS AUSTRAL DE TODAS LAS GRANDES REGIONES VITIVINÍCOLAS Y LA QUE ESTÁ UBICADA A MENOR ALTITUD. (36° A 46° DE LATITUD SUR). LA VITICULTURA SE ASIENTA PRINCIPALMENTE EN LOS MÁRGENES DE LOS RÍOS NEGRO Y COLORADO.

SI BIEN LA ACTIVIDAD VITÍCOLA COMENZÓ EN EL SIGLO PASADO, HABIENDO REGISTROS DE CULTIVOS QUE DATAN DEL AÑO 1902 EN LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO, PIONERA DE LA REGIÓN EN LA IMPLANTACIÓN DE VID, LA ACTIVIDAD HA ALCANZADO NIVELES MÁS QUE IMPORTANTES EN LOS ÚLTIMOS AÑOS. LAS GRANDES PLANTACIONES SE HAN REALIZADO LUEGO DEL AÑO 1990, PRINCIPALMENTE EN LA PROVINCIA DE NEUQUÉN Y RÍO NEGRO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

DESDE EL PUNTO DE VISTA EDÁFICO LOS SUELOS SON COLUVIALES Y ALUVIALES, DE TEXTURA MEDIANA A GRUESA, APTOS PARA EL CULTIVO DE LA VID. LOS DÍAS SON TEMPLADOS Y LUMINOSOS Y LAS NOCHES FRESCAS, CON UNA APRECIABLE AMPLITUD TÉRMICA.

LA MEJOR VIRTUD DE ESTA ZONA ES EL VIENTO FUERTE, YA QUE PRODUCE SEQUEDAD EN EL AMBIENTE EVITANDO LA APARICIÓN DE ENFERMEDADES, Y ESTO SE TRADUCE EN LA POSIBILIDAD DE LA ELABORACIÓN DE VINOS ORGÁNICOS O ESCASA UTILIZACIÓN DE AGROQUÍMICOS.

POR SU CLIMA FRÍO, LAS UVAS PRESENTAN CARACTERÍSTICAS DIFERENTES DE LAS ZONAS ANDINAS, MAYOR CONTENIDO DE ACIDEZ Y MENOR TENOR AZUCARINO. LOS VINOS TINTOS ELABORADOS EN LA REGIÓN SE CARACTERIZAN POR ACEPTABLE CONCENTRACIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO (13,5-14,5 %), BUENA ACIDEZ. COLORES PROFUNDOS E INTENSOS. AROMAS FLORALES CON NOTAS FRUTADAS, A FRUTAS ROJAS, DELICADOS Y REDONDOS. LOS VINOS DE LA VARIEDAD PINOT NOPIR DE LA PATAGONIA ARGENTINA SON MUY BUSCADOS POR LOS CONSUMIDORES POR SU TIPICIDAD ÚNICA EN EL PAÍS.

LOS VINOS BLANCOS SON EXPRESIVOS Y MUY FINOS, CON FRESCURA PATAGÓNICA, MUY DISTINGUIDA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

PICHIMAHUIDA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA RÍO NEGRO.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UNO DE LOS TRES DEPARTAMENTOS DEL NORTE DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO, EN EL LÍMITE ESTE. SE ENCUENTRA AL SUR DEL RÍO COLORADO A CUYAS MÁRGENES SE DESARROLLA LA VITIVINICULTURA, A UNA ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR DE ENTRE 50 Y 100M. EL CLIMA ES TEMPLADO, FRÍO Y SECO, CON ESCASAS PRECIPITACIONES DEL ORDEN DE LOS 260 MM ANUALES Y AMPLITUDES TÉRMICAS MUY MARCADAS. EL INVIERNO ES RIGUROSO, Y EL VERANO PRESENTA ALTAS TEMPERATURAS. PREDOMINAN LOS VIENTOS SECOS DEL OESTE Y SUDOESTE.

DEBIDO A LO ANTEDICHO LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN LA REGIÓN SPRESENTAN CARACTERÍSTICAS DIFERENTES: MAYOR CONTENIDO DE ACIDEZ Y REGULAR TENOR AZUCARINO. LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA DIURNA Y LAS BAJAS TEMPERATURAS PERMITEN QUE LAS VARIEDADES TINTAS ALCANCEN UN NIVEL CROMÁTICO SUPERIOR.

LOS VINOS BLANCOS PRESENTAN AROMAS MINERALES Y FLORALES, DELICADOS Y FRESCOS.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

POCITO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO DE POCITO SE UBICA 17 KM. AL SUR DE LA CIUDAD DE SAN JUAN, 31° 39' 32" (LAT. S); 68° 34' 45" (LONG. O).

POCITO FORMA PARTE DEL VALLE DE TULÚM Y LIMITA AL NORESTE CON EL DEPARTAMENTO DE RAWSON, AL SUR CON EL DEPARTAMENTO DE SARMIENTO, AL NORTE CON EL DEPARTAMENTO DE RIVADAVIA Y AL OESTE CON EL DEPARTAMENTO DE ZONDA.

EL SUELO ES, EN GENERAL, RICO Y CON BUENAS CONDICIONES PARA USO AGRÍCOLA, LO QUE SUMADO AL CLIMA TEMPLADO DA LUGAR A UNA BUENA APTITUD DEL TERRITORIO PARA VARIADAS TIPOLOGÍAS DE CULTIVOS. ADEMÁS, EL DEPARTAMENTO CUENTA CON AGUAS SUBTERRÁNEAS SUPERFICIALES DE CALIDAD QUE CONSTITUYEN UN VALIOSO RECURSO DE RIEGO, EXISTIENDO RESERVAS DE SUELO CON GRAN POTENCIALIDAD PARA LA AMPLIACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS.

ES ABASTECIDO POR UNA RED DE RIEGO ARTIFICIAL DE CANALES DE CEMENTO. SE ORIGINA DESDE LOS CANALES CÉSPEDES Y QUINTO CUARTEL QUE CORREN DE NORTE A SUR CON CAUDAL PROVENIENTE DE LA MARGEN DERECHA DEL RÍO SAN JUAN, PERMITIENDO EL DESARROLLO DE LA AGRICULTURA Y EL ABASTECIMIENTO

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

DE LA POBLACIÓN. SE LE SUMA TAMBIÉN LA EXTRACCIÓN DE AGUA SUBTERRÁNEA POR PARTE DE LOS AGRICULTORES DE LA ZONA.

SECO CON TEMPERATURAS MÁXIMAS DE 40 °C EN VERANO Y MÍNIMAS DE BAJO CERO EN EL INVIERNO. LA PRESIÓN ATMOSFÉRICA Y EL PORCENTAJE DE HUMEDAD ES GENERALMENTE BAJO, LLEGANDO A SER MÍNIMO EN LOS MESES DE AGOSTO Y SEPTIEMBRE DEBIDO A LOS VIENTOS ZONDA QUE SOPLAN A MENUDO EN LA ZONA. DE ESTAS CONDICIONES SURGEN VINOS TINTOS Y BLANCOS DE BUENA CONCENTRACIÓN DE ALCOHOL, ACIDEZ MEDIA, AROMAS NO MUY COMPLEJOS PERO FINOS, REDONDOS Y EQUILIBRADOS, TÍPICOS DE ESTE TERROIR.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

POMÁN

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA CATAMARCA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ESTE DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA SE UBICA EN SU REGIÓN CENTRAL AL ESTE DEL DEPARTAMENTO DE BELÉN, EN LA FALDA OESTE DE LAS SIERRAS DE AMBATO, A UNA ALTURA QUE OSCILA ENTRE 700 Y 1600 MSNM.

EL CULTIVO DE LA VID ES DE CARÁCTER ARTESANAL, CON PRODUCCIONES PRINCIPALMENTE EN LA LOCALIDAD DE SIJÁN Y SAN MIGUEL, DE VINOS Y AGUARDIENTES DE CALIDAD. LAS VARIEDADES MÁS CULTIVADAS SON MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, BONARDA Y MALBEC.

EL CLIMA ES CÁLIDO, ÁRIDO DE SIERRAS Y BOLSONES. EL MARCO FÍSICO DE ESTE DEPARTAMENTO ESTÁ DADO POR LAS ALTAS SIERRAS CUYA FORMACIÓN CORRESPONDE A LA REGIÓN DE LAS SIERRAS PAMPEANAS, PRESENTANDO UNA ESCARPADA LADERA QUE TERMINA CON SUS FALDEOS EN EL VALLE DE ANDALGALÁ. LA INFLUECIA DE LA RADIACIÓN SOLAR, LA BAJA HUMEDAD Y LA COMBIONACIÓN DE TEMPERATURAS MÁXIMAS Y MÍNIMAS DAN VINOS TINTOS DE GRAN INTENSIDAD DE COLOR CON



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

AROMAS MARCADAMENTE FRUTADOS Y VINOS BLANCOS AROMÁTICOS Y MENOS ASTRINGENTES Y
AMARGOS, REDONDOS Y EQUILIBRADOS,

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

GENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

POZO DE LOS ALGARROBOS

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

BODEGAS Y VIÑEDOS CASA MONTES S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 30 DE FECHA 28 DE JULIO DE 2015

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN EL DEPARTAMENTO CAUCETE, PROVINCIA DE SAN JUAN, EN UN TODO DE ACUERDO A LOS LÍMITES: 1) NORTE: CALLE DE LOS RÍOS; 2) SUR: CALLE DIVISORIA; 3) ESTE: CERRO PIE DE PALO Y 4) OESTE: CALLE JUAN JOSÉ BUSTOS, ESTABLECIDOS POR LAS SIGUIENTES COORDENADAS GEOGRÁFICAS: PUNTO N° 1: 31°39'30,47" LATITUD SUR Y 68°16'32,84" LONGITUD OESTE; PUNTO N° 2: 31°42'17,45" LATITUD SUR Y 68°17'11,34" LONGITUD OESTE; PUNTO N° 3: 31°43'35,33" LATITUD SUR Y 68°09'52,68" LONGITUD OESTE; PUNTO N°. 4: 31°41'38,79" LATITUD SUR Y 68°10'33,71" LONGITUD OESTE Y PUNTO N° 5: 31°40'23,01" LATITUD SUR Y 68°11'35,46" LONGITUD OESTE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EN LA ZONA SE ENCUENTRA IMPLANTADO UN MOSAICO VARIETAL, MÁS O MENOS EXTENSO. NO OBSTANTE, RESULTAN RELEVANTES PARA ESTA ZONA, LOS CALDOS OBTENIDOS DE LOS VARIETALES VIOGNIER Y CABERNET FRANC, SIENDO SUS VINOS ÚNICOS Y DISTINTIVOS CON CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE LA ZONA.

LOS SUELOS SON ORIGINADOS EN MATERIALES TRANSPORTADOS PROVENIENTES DE EROSIÓN CORDILLERANA CAUSADA POR VIENTOS, GRAVEDAD, AGUA ALUVIONAL Y PROCESOS GLACIOLACUSTRES. CORRESPONDEN A UN VALLE ALUVIAL DE ESCURRIMIENTO, SE LOS UBICA EN LA CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA DENTRO DEL ORDEN DE LOS ENTISOLES CON ALTA PEDREGOSIDAD Y DRENAJES ALGO EXCESIVOS. DENTRO DE LOS

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ENTISOLES, EL SUBORDEN FLUVIENTES, INCLUYE A LA MAYORÍA DE ESTOS SUELOS, SIENDO LOS MATERIALES GEOLÓGICOS QUE CONSTITUYEN EL SUSTRATO CON GRAVAS O GUIJARROS (7 – 25 CM DE DIÁMETRO) Y ARENISCAS CONSOLIDADAS.

SON SUELOS PROFUNDOS, DE 90 A 150 CM; DEL GRUPO TEXTURAL FINA Y GRUESA, DOMINANTE FRANCO – ARENOSA (MODERADAMENTE GRUESA) A FRANCO ARCILLO LIMOSA (MODERADAMENTE FINA). ESTOS SUELOS ARENOSOS FAVORECEN LA ABSORCIÓN.

LA SALINIDAD Y ALCALINIDAD ES MUY VARIABLE, PERO EN GENERAL BAJA, POR ESTAR ASOCIADA A LA RÁPIDA MOVILIDAD DEL AGUA DENTRO DEL PERFIL DEL SUELO ALTAMENTE PERMEABLE QUE FACILITA UN PERMANENTE LIXIVIADO. LA CONCENTRACIÓN SALINA DE LOS ESTRATOS DE SATURACIÓN DE LOS SUELOS CULTIVADOS, ES BAJA, MENOR DE 4.000 MICROMHOS, LO QUE LO SITUÁ EN SUELOS NO SALINOS.

LAS SALES SOLUBLES QUE PREDOMINAN SON IONES SULFATO, BICARBONATO, CALCIO Y MAGNESIO, ES DECIR SALES INOCUAS.

EN CUANTO A LA FERTILIDAD, EN DETERMINACIONES EN MUESTRAS DE LA CAPA ARABLE, A 30 CM DE PROFUNDIDAD, SE ARROJAN CONTENIDOS DE NITRÓGENO DE BUENO A ALTO, EN PROMEDIO DE 1.290 PPM.

LA TOPOGRAFÍA DEL TERRENO ES SUAVE (1-3 %) A MODERADA (3-5 %). LA PRECIPITACIÓN ES ESCASA EN CORRESPONDENCIA CON UN CLIMA DESÉRTICO DE TODO EL OESTE ARGENTINO. CON PRECIPITACIONES PROMEDIO ANUALES QUE VAN DESDE 38 MM A 150 MM DEPENDIENDO DE LOS AÑOS.

LAS TEMPERATURAS MÁXIMAS MEDIAS SON DE ENTRE 25 Y 28 °C PARA EL VERANO Y ENTRE 6 Y 11 °C PARA EL INVIERNO. LA TEMPERATURA MÍNIMAS MEDIAS SON DE 25 Y 27 °C PARA EL VERANO Y DE 5 A 10 °C PARA EL INVIERNO. LAS TEMPERATURAS MÁXIMAS ABSOLUTAS PARA ENERO OSCILAN ENTRE 41 Y 42 °C PARA EL VERANO Y 25 A 31 °C PARA EL INVIERNO. LAS TEMPERATURAS MÍNIMAS ABSOLUTAS PARA EL VERANO SON DE ENTRE 10 A 13 °C Y PARA EL INVIERNO SE HAN REGISTRADO ENTRE -3 A -8 °C.

LA HUMEDAD MEDIA EN VERANO OSCILA ENTRE 40 Y 54 %, AUMENTANDO EN OTOÑO AL 66 %. EN INVIERNO ES DE ENTRE EL 36 Y 60 % Y MUY BAJA EN PRIMAVERA CON VALORES DE 27 AL 41 %. ESTOS VALORES REFLEJAN UNA ZONA MUY CALUROSA EN VERANO Y MUY FRÍA EN INVIERNO Y ENTRADA DE PRIMAVERA CON MUCHA AMPLITUD TÉRMICA ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE.

LOS VINOS TINTOS DE ESTA REGIÓN PRESENTAN COLORES ROJOS VIOLÁCEOS CON AROMAS A FRUTAS ROJAS Y ESPECIAS, DE GRAN CUERPO Y DE ACIDEZ EQUILIBRADA (6-6.5 G/L). MUY BUEN TENOR ALCOHÓLICO (13,5 %). LOS BLANCOS SE CARACTERIZAN POR SU COLOR AMARILLO-VERDOSO ACOMPAÑADO DE UNA DE AROMAS A FRUTAS TROPICALES Y CÍTRICOS. CONCENTRACIÓN ALTA DE ETANOL (13.5-14 %) Y MUY BUENA ACIDEZ (6-6.5 G/L)

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

QUEBRADA DE HUMAHUACA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

FERNANDO MARIA DUPONT

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 39 DE FECHA 09 DE OCTUBRE DE 2015

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN LA PROVINCIA DE JUJUY, EN UN TODO DE ACUERDO A LOS LÍMITES INDICADOS, SEGÚN LAS SIGUIENTES COORDENADAS: 1) EL EXTREMO SUR, DESDE LA LOCALIDAD DE PURMAMARCA, DEPARTAMENTO TUMBAYA (MERIDIANO 23°45'00''S); 2) EL EXTREMO NORTE HASTA EL MERIDIANO DE 23°10'00''S, QUE SE ENCUENTRA AL NORTE DE LA LOCALIDAD DE HUMAHUACA, DEPARTAMENTO HUMAHUACA Y 3) LOS LÍMITES ESTE Y OESTE DELIMITADO POR LA ALTURA DE LOS TERRENOS ALEDAÑOS DEL RÍO GRANDE, HASTA UNA ALTURA NO SUPERIOR A LOS CUATROCIENTOS METROS (400) DESDE EL NIVEL DEL RÍO, ENSANCHÁNDOSE DESDE LA LOCALIDAD DE HUACALERA, DEPARTAMENTO TILCARA, DESDE EL PARALELO DE 65°22'02''O, HASTA EL PARALELO DE 65°13'00''O.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LA QUEBRADA DE HUMAHUACA ES UN EXTENSO, ESTRECHO Y ÁRIDO VALLE MONTAÑOSO DE PERFIL ASIMÉTRICO QUE FORMA UN CORREDOR NATURAL EN DIRECCIÓN NORTE-SUR. LA ZONA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA TIENE UNA EXTENSIÓN SOBRE LA RUTA NACIONAL N° 9 DE

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

APROXIMADAMENTE 80 KM DE LARGO; SU CENTRO GEOGRÁFICO ES LA POBLACIÓN DE TILCARA Y ESTÁ LIMITADA EN SU EXTREMO SUR POR LA LOCALIDAD DE TUMBAYA Y EN SU EXTREMO NORTE POR LA DE HUMAHUACA. EL ANCHO ES VARIABLE Y SE ENCUENTRA DETERMINADO POR LA ALTURA DE LOS TERRENOS ALEDAÑOS AL RÍO GRANDE, EXTENDIÉNDOSE HACIA EL ESTE Y OESTE HASTA UNA ALTURA NO MAYOR A LOS 400 M. POR ENCIMA DEL NIVEL DEL RÍO.

EN EL ASPECTO GEOLÓGICO, CORRESPONDE A UNA REGIÓN DE AMBIENTE TECTÓNICO DE FAJA PLEGADA Y CORRIDA, CUYA EXPRESIÓN MORFOLÓGICA SE MATERIALIZA EN LA PRESENCIA DE DEPRESIONES ESTRUCTURALES Y CORDONES MONTAÑOSOS. SE ENCUENTRA DEFINIDA POR EL FONDO DEL VALLE EL EJE PRINCIPAL DEL RÍO GRANDE Y CONSTITUYE UN TERRITORIO PRIVILEGIADO EN CUANTO A LA DIVERSIDAD Y RIQUEZA DE SU REGISTRO GEOLÓGICO. SUS GRANDES UNIDADES GEOMORFOLÓGICAS SE CORRESPONDEN CON EL DOMINIO DE CORDILLERA ORIENTAL (TURNER, JCM; 1972) Y CUENTA CON MATERIALES QUE VAN DESDE EL PRECÁMBRICO, HACE MÁS DE 600 MILLONES DE AÑOS, HSTA LOS DEPÓSITOS MÁS RECIENTES DEL CUATERNARIO. RESULTADO DE ELLO ES UNA UNIDAD MORFO ESTRUCTURAL COMO PROLONGACIÓN DE LA CORDILLERA ORIENTAL Y CENTRAL DE LA REPÚBLICA DE BOLIVIA.

LA QUEBRADA DE HUMAHUACA HA SIDO DECLARADA PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO EN EL AÑO 2003, COMO RESULTADO DE UNA SUMATORIA DE ATRIBUTOS DE JERARQUÍA QUE COMPROMETEN A PRESERVAR DICHO PATRIMONIO. A LO LARGO DE TODA SU EXTENSIÓN DE DESTACAN ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES DE SINGULAR BELLEZA Y RELEVANCIA HISTÓRICA QUE NOS LLEVAN HASTA TIEMPOS ANTERIORES A LA CONQUISTA A TRAVÉS DE REGISTROS QUE DATAN DE HASTA 10.000 AÑOS DE ANTIGÜEDAD. EL PUCARÁ DE TILCARA, EL CERRO DE LOS SIETE COLORES, LOS ÁNGELES ARCABUCEROS EN LA IGLESIA DE UQUÍA, EL CARNAVAL DE HUMAHUACA, LA PALETA DEL PINTOR EN MAIMARÁ, LA POSTA DE HORNILLOS, SON ALGUNOS DE LOS IMPERDIBLES ATRACTIVOS DE LA ZONA.

LA QUEBRADA ES UNA RUTA, UN CORREDOR, UN CAMINO NATURAL QUE CORTANDO A TRAVÉS DE LAS ALTURAS DE LA PUNA, BAJA HACIA LOS TERRENOS DE MENOR ALTURA UBICADOS HACIA EL SUR. EL RÍO GRANDE, QUE CORRE POR LA QUEBRADA HA CREADO UN ESPECTACULAR VALLE QUE HA SIDO APROVECHADO POR LOS PUEBLOS ORIGINARIOS PARA MOVILIZARSE EN AMBAS DIRECCIONES DESDE TIEMPOS INMEMORIALES. LOS ESPAÑOLES Y CRIOLLOS CONTINUARON APROVECHANDO EL RECURSO DURANTE LA CONQUISTA Y COLONIZACIÓN.

LA QUEBRADA DE HUMAHUACA EN SU EXTENSO RECORRIDO ATRAVIESA DIFERENTES SITUACIONES DE CLIMA, INFLUENCIADO ESTE FUNDAMENTALMENTE POR LA ALTITUD. NO OBSTANTE DE ELLO, GENÉRICAMENTE SE LO CLASIFICA COMO DE MONTAÑA, ÁRIDO Y CON CARÁCTER CONTINENTAL INTENSO. LAS PRECIPITACIONES SE DISTRIBUYEN EN EL VERANO Y LOS INVIERNOS SON MUY SECOS. SEGÚN LA CLASIFICACIÓN DE KÖPEN, SE PUEDE CONSIDERAR EL CLIMA COMO BSK'CW SECO, SEMIÁRIDO TIPO ESTEPARIO. EL TERRITORIO SE CARACTERIZA POR UNA ACENTUADA AMPLITUD TÉRMICA, TANTO ESTACIONAL COMO DIARIA.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LAS TEMPERATURAS MEDIAS ANUALES DE LAS DOS LOCALIDADES UBICADAS EN LOS EXTREMOS DEL TRAMO SON: TUMBAYA 14,3 °C Y HUMAHUACA 10,8 °C, DANDO UNA DIFERENCIA DE 3,8 °C, POR LO QUE EL CLIMA DE LA QUEBRADA DE HUMAHUACA SE PUEDE DEFINIR COMO TEMPLADO CON NOCHES INVERNALES FRÍAS Y DÍAS SOLEADOS.

DEBIDO A ESTAS CONDICIONES SUS VINOS TINTOS PRESENTAN GRAN INTENSIDAD DE COLOR CON Matices VIOLETA Y NEGRO, CON MARCADA PRESENCIA AROMÁTICA DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESHIDRATADAS. LOS VINOS BLANCOS TIENEN UN MAYOR ABANICO AROMÁTICO, CON AROMAS REGIONALES DE FRUTAS Y FLORES LOCALES, SIENDO A SU VEZ MENOS ASTRINGENTES Y MUY AMABLES EN LA BOCA.

EL CONSUMIDOR ARGENTINO SE VE CAUTIVADO POR LOS VINOS DE ESTA REGIÓN, POR LAS CARACTERISITCAS DEL TERROIR Y LA PERSONALIDAD NORTEÑA DE ALTURA QUE PRESENTAN.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

RAWSON

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, UBICADO AL CENTRO SUR DE LA MISMA, EN EL VALLE DE TULUM. EN EL DEPARTAMENTO PRIMA EL RELIEVE LLANO CON UNA PENDIENTE GENERAL DE NOROESTE-SURESTE MUY SUAVE, A EXCEPCIÓN DEL ÁREA SUR DONDE SE LOCALIZA UN CUERPO MONTAÑOSO.

EL CLIMA ES SECO, LAS PRECIPITACIONES NO SUPERAN LOS 100 MM ANUALES. LOS SUELOS CARACTERÍSTICOS DE LA ZONA SURESTE Y NOROESTE SUELOS, EN GENERAL, SON AZONALES, PUESTO QUE SON DE ORIGEN ALUVIONAL, MUY POCO EVOLUCIONADOS CON CANTO RODADO EN SUPERFICIE. EN LA ZONA NORESTE EXISTEN SUELOS ZONALES CON ALTO CONTENIDO ORGÁNICO Y ELEVADO NIVEL DE PRODUCTIVIDAD AGRÍCOLA. LOS MISMOS SON CONSECUENCIA DE UN FRECUENTE ALTO NIVEL DE LA FREÁTICA QUE EN OCASIONES AFLORA EN SUPERFICIE O ASCIENDE POR CAPILARIDAD SALINIZANDO AL SUELO.

EN ESTA REGIÓN SE ORIGINAN VINOS DE COLORES INTENSOS Y BRILLANTES, CON EXCELENTES MATICES, DE AROMAS FLORALES Y FRUTALES, CON BUENA MADUREZ Y COMPLEJIDAD, CON UN DELICADO FINAL MINERAL. BUENA CONCENTACIÓN ALCOHÓLICA Y REFRESCANTE ACIDEZ.

CONTROL BODY



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Reducción

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2020-34-APN-INV#MAGYP

Fecha de concesión del registro:

18 de diciembre de 2020

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

QUIROGA, Daniel Federico

Número de Registro:

RESOL-2020-34-APN-INV#MAGYP

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Reducción pertenece al departamento de Rivadavia, Provincia de Mendoza, en un todo de acuerdo a los siguientes límites: al Norte, con el Río Tunuyán, división natural con los Distritos Medrano, Los Árboles y Andrade; hacia el Oeste, el área se extiende hasta la convergencia del mismo río con la ruta provincial RP-62, separando al departamento Luján de Cuyo en este punto; al Sur, colinda con el Distrito Los Huarpes; hacia el Este, hasta calle Cano, conectándose allí con el canal Los Andes, hasta llegar a la calle Maldonado, desde aquí y continuando hacia el Este se encuentra el Distrito La Libertad, con un límite dado por calle Maldonado, RP-62 y calle Recuero.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

La IG Reducción abarca una superficie aproximada de 40,15 km² y se encuentra a 708 m sobre el nivel del mar. Se diferencia del resto de las áreas limítrofes por presentar una tipología del suelo que no es estrictamente representativa de la zona este de Mendoza, constituyendo una zona de transición. El relieve posee una pendiente natural hacia el Río Tunuyán y las características de los suelos, debido a que se trata de una zona de transición entre las zonas de Huayquerías y la planicie aluvional, predominantemente de textura Franca a Franca arcillo limosa, en superficie y con frecuencia aparecen rodales de abundante canto rodado y arena con concreciones en profundidad de carbonato de calcio y azufre.- La gran heterogeneidad morfológica de este tipo de suelos de origen aluvional, presenta normalmente baja capacidad de retención de agua y nutrientes. Debido a estas características edáficas hay buen drenaje y la salinidad es de media a baja. El suelo está conformado por rocas sedimentarias de origen continental y marítimo que han sido sobreelevadas y expuestas a un sistema morfoclimático que genera intensos procesos erosivos. La mayor superficie está ocupada por la formación cuaternaria continental; la zona de secano se encuentra salpicada principalmente por formaciones del triásico continental. Se observan también escasas superficies que ocupan la zona de secano, al Oeste las formaciones del carbonífero marino, cretáceo volcánico, pérmico triásico intrusivo y pérmico triásico volcánico y sedimentario. la mayor superficie de suelo corresponde a misceláneo y hay una pequeña superficie de suelos eólicos arenosos y una pequeñísima área de suelos salinos. En general la conformación de los suelos coincide con la topografía natural: existiendo un suelo mixto sobre la divisoria de cuencas y en su entorno suelos aluviales.

Relación con área geográfica:

Se ha verificado una repetición de resultados para diferentes variedades cultivadas en la zona observando que se alcanza una avanzada madurez polifenólica (incluyendo escobajos, semillas y bayas), así como ideales cantidades de azúcar para la cosecha. En el caso de la variedad Chardonnay, a mediados de enero y principios de febrero se han observado un escobajo y semillas totalmente lignificados y leves concentraciones de quercetina, mientras que los niveles de azúcar correspondientes se verificaban dentro del rango 17-21°Brix. La concentración de quercetina aumenta a medida que se alcanzan los 23-25°Brix, ideales para elaborar vinos tranquilos, así como favorece a la co-pigmentación si se fermenta con variedades tintas. En el caso de las variedades Malbec y Cabernet Sauvignon, el agostamiento mencionado (lignificación) para el caso anterior y el tenor azucarino buscado, han sido alcanzados en las últimas semanas de febrero y principios de marzo, respectivamente. Desde el punto de vista enológico, esta madurez polifenólica ayuda a que los mostos de estas uvas no presenten astringencia ni aromas herbáceos, sino que proveen taninos dulces. En cuanto a las características particulares de los vinos obtenidos, se repite un perfil especiado y de frutas sobre-maduras. Analíticamente, los mostos recién molidos arrojan valores de pH 3,7- 3,9. Acidez Total de 4,5- 5g/l y azúcares reductores que depende el punto de cosecha elegido por la bodega, alcanzan fácilmente valores cercanos a los 245g/l.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

Río NEGRO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ESTA REGIÓN SE CARACTERIZA POR POSEER UN CLIMA CONTINENTAL SECO, ESCASO RÉGIMEN DE LLUVIAS, BUENA INSOLACIÓN Y UNA GRAN AMPLITUD TÉRMICA DURANTE EL PERÍODO DE MADURACIÓN DE LAS UVAS. ESTAS CARACTERÍSTICAS, SUMADAS A LOS SUELOS ALUVIONALES, PERMITEN EL CULTIVO DE FINOS CEPAJES QUE DAN ORIGEN A VINOS ESTRECHAMENTE IDENTIFICADOS CON LA REGIÓN.

LOS VINOS TINTOS SON MUY EQUILIBRADOS CON ACEPTABLE CONCENTRACIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO (13,5-14,5 %), BUENA ACIDEZ. COLORES PROFUNDOS E INTENSOS. AROMAS FLORALES CON NOTAS FRUTADAS, DELICADOS, ELEGANTES.

LOS VINOS BLANCOS SON MUY FINOS Y DELICADOS CON AROMAS A FLORES AMARILLAS Y FRUTOS FRESCOS.



TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

TAMBIÉN SE HA INTEGRADO TODO ESTE IMPULSO VITIVINÍCOLA AL DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS ENOLÓGICOS Y AL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DE LAS ZONAS RURALES OFRECIENDO DIVERSOS SERVICIOS AL TURISTA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

RIVADAVIA (MENDOZA)

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO DE RIVADAVIA ESTÁ UBICADO EN EL CENTRO NORTE DE LA PROVINCIA DE MENDOZA, ENTRE LOS 68°18' Y LOS 69° DE LONGITUD OESTE Y 33°10' Y 33°45' DE LATITUD SUR, CON UNA ALTITUD DE 659 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

EN GENERAL EL TERRITORIO DEPARTAMENTAL PRESENTA EL ASPECTO DE LLANURA. LA MAYOR PARTE DEL SUELO ES LIVIANO, ARENOSO Y SUELTO, Y ALGUNOS SECTORES SALITROSO Y HÚMEDO.

HACIA EL ESTE SE EXTIENDE LA LLANURA DE LA TRAVESÍA Y HACIA EL OESTE APARECEN LAS CERRILLADAS PEDEMOTANAS O HUAYQUERÍAS (ELEVACIONES DE POCA ALTURA, SURCADAS POR CAÑADONES, BARRANCAS Y RÍOS SECOS O HUAYCOS).

RIVADAVIA ESTÁ COMPRENDIDO DENTRO DE LA ZONA DE CLIMA ÁRIDO DE PLANICIES Y SIERRAS.

EL ÚNICO CURSO DE AGUA PERMANENTE QUE RECORRE EL SUELO DEPARTAMENTAL ESTÁ ALIMENTADO POR EL FLUJO DEL RÍO TUNUYÁN. ESTE RÍO ALIMENTA TODO EL SECTOR DE LA CUENCA DEL VALLE DE UCO. EL RESTO DEL TERRITORIO POSEE SÓLO CURSOS TEMPORARIOS QUE DESAGUAN EN LAS HUAYQUERÍAS, CON

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

PENDIENTE NORTE Y OESTE HACIA EL TUNUYÁN. LOS CURSOS DE AGUA QUE SE DIRIGEN HACIA EL ESTE VAN A PERDER SUS TORRENCIALES Y ESPORÁDICOS CAUDALES EN LAS ARENAS DE LA TRAVESÍA.

LA TEMPERATURA MEDIA ANUAL ES APROXIMADAMENTE DE 15°, REGISTRANDO UNA MÁXIMA ABSOLUTA DE 43° Y UNA MÍNIMA ABSOLUTA DE -8°. EN VERANO LA TEMPERATURA MEDIA ES DE 24° Y EN INVIERNO ES DE 6°.

LAS PRECIPITACIONES ALCANZAN A 192 MM. ANUALES, PREDOMINANDO LOS VIENTOS DEL CUADRANTE SUDESTE.

LAS VARIEDADES QUE MEJOR SE ADAPTAN EN LA REGIÓN SON: MALBEC, BONARDA, TEMPRANILLO, SANGIOVESE, BARBERA, MERLOT Y SYRAH Y SE OBTIENEN VINOS DE GRAN CUERPO, CON MARCADOS NIVELES DE ALCOHOL Y SABORES FRUTALES, CON ALTOS CONTENIDOS DE POLIFENOLES EN GENERAL.

TAMBIEN SE ELABORAN VINOS BLANCOS, CON CARACTERISITICAS TÍPICAS POR SUS AROMAS A FRUTAS DE BAJA COMPLEJIDAD PERO ELEGANTES Y MUY CARACTERISITICOS DE LA REGIÓN.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

RIVADAVIA (SAN JUAN)

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO RIVADAVIA ESTÁ UBICADO EN EL CENTRO SUR DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, AL OESTE DEL ÁREA CENTRAL DE LA CIUDAD DE SAN JUAN, A UNA ALTITUD PROMEDIO DE 700 MSNM.

EN LOS 157 KM² QUE CONFORMAN AL DEPARTAMENTO RIVADAVIA SE PUEDEN DIFERENCIAR CLARAMENTE TRES AMBIENTES, UNO MONTAÑOSO AL OESTE, UN AMPLIO PIEDEMONTE Y UNA DEPRESIÓN TECTÓNICA, AMBOS A CONTINUACIÓN DEL ANTERIOR EN DIRECCIÓN ESTE.

EL CLIMA PRESENTA TEMPERATURAS MEDIAS ANUALES DE ALREDEDOR DE 17° C, PRECIPITACIONES DE 90 MM AL AÑO, 53 % DE HUMEDAD RELATIVA Y SUELOS ALUVIONALES DE ARENA Y ARCILLA.

LOS VINOS TINTOS EN ESTA REGIÓN PRESENTAN COLOR RUBÍ INTENSO CON TINTES VIOLÁCEOS A MORADOS. AROMAS DELICADOS Y COMPLEJOS CON NOTAS FRUTALES INTENSAS Y FLORALES JUNTO A NOTAS ESPECIADAS, CON IMPORTANTES CONCENTRACIONES ALCOHÓLICAS (13,5-14 %)

EN LOS VINOS BLANCOS APARECEN COLORES AMARILLO VERDOSOS PÁLIDO O ACERADO, MUY BRILLANTES. SE DESTACAN SUS AROMAS, DULZURA EQUILIBRADA, CON SU ACIDEZ EN EQUILIBRIO Y MUY BUEN CONTENIDO DE ALCOHOL (14 %)



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

RUSSEL

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

BODEGAS Y VIÑEDOS A. NERVIANI

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 05 DE FECHA 19 DE MAYO DE 2005

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DISTRITO DE IGUAL NOMBRE, PERTENECIENTE AL DEPARTAMENTO MAIPÚ, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

RUSSELL ES UN DISTRITO DEL DEPARTAMENTO DE MAIPÚ, PROVINCIA DE MENDOZA, UBICADO A 850 M DE ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR, SE ENCUENTRA EN LA REGIÓN VITÍCOLA DE LA ZONA ALTA DEL RÍO MENDOZA, QUE ES LA ZONA MÁS ANTIGUA DEL CULTIVO DE LA VID EN LA PROVINCIA.

LOS TERRENOS SON DE ORIGEN CUATERNARIO, RESULTADO DE LA DESCOMPOSICIÓN DE ROCAS Y MINERALES DE LA CORDILLERA FRONTAL Y PRECORDILLERA, DEPOSITADOS EN LA ZONA POR ACCIÓN DE LA GRAVEDAD, AGUA Y HIEL. SON INMADUROS, NO SE DIFERENCIAN HORIZONTES GENÉTICOS Y POSEEN FUERTES PENDIENTES. EL PERFIL TÍPICO SE CARACTERIZA POR UN PROFUNDIDAD

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

DE TIERRA FINA CON PREDOMINIO DE CAPAS COMPACTAS DE TEXTURA ARENO-LIMOSAS Y ARCILLOSAS, SIN CONCRECIONES NI ESTRÍAS DE SALES POCO SOLUBLES, SOPORTADAS POR GRAVAS, CANTOS RODADOS Y BLOQUES, A MENOS DE 3 M DE PROFUNDIDAD. A VECES ESTOS ELEMENTOS GRUESOS SE HACEN PRESENTE DESDE LA SUPERFICIE. TIENEN MUY BUENA PERMEABILIDAD Y NO EXISTE NAPA FREÁTICA. LA PENDIENTE PROMEDIO DE OESTE A ESTE ES DE 1 AL 1,5 %. EN ESTAS CONDICIONES LA VID CRECE NORMALMENTE, TRATÁNDOSE DE UN UNA ZONA APTA PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS DE CALIDAD.

LA PRECIPITACIÓN MEDIA DE 200 MM Y LOS VIENTOS ESCASOS, PERMITEN LLEGAR A LA COSECHA CON UNA MÍNIMA INCIDENCIA DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS. EL PORCENTAJE ANUAL DE DAÑO POR GRANIZO EN VID, SEGÚN REGISTROS ZONALES, ESTÁ EN 4 Y 5 %. EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES, EN PROMEDIO, MAYOR A 200 DÍAS CON UNA OSCILACIÓN EN LA FECHA DE OCURRENCIA DE LA PRIMERA HELADA DE OTOÑO, DE 25 DÍAS, ADELANTÁNDOSE O RETRASÁNDOSE Y PARA EL CASO DE LA ÚLTIMA HELADA DE PRIMAVERA, DICHA VARIACIÓN ES DE 80 DÍAS, EN EL MISMO SENTIDO. TÉRMICAMENTE SE CARACTERIZA POR UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 15 °C, SIENDO LA TEMPERATURA MÁXIMA PROMEDIO DEL MES MÁS CÁLIDO 23,7 °C Y LA MÍNIMA PROMEDIO DEL MES MÁS FRÍO DE 6 °C.

ESTAS CONDICIONES CLIMÁTICAS PERMITEN UNA BUENA MADURACIÓN DE VARIEDADES DE CLIMA CORTO Y LARGO Y SE OBTIENEN VINOS TINTOS, MAYORITARIOS EN LA ZONA, CON COLORES INTENSOS, VISCOSOS, CON AROMAS A FRUTAS Y ESPECIAS, TANINOS ÁGILES QUE REDONDEAN EL VINO TINTO, DE MENOR COMPLEJIDAD, PERO ELEGANTES Y REDONDOS. LOS VINOS BLANCOS PRESENTAN COMPLEJIDAD MEDIA Y AROMAS DE FLORES Y FRUTOS MADUROS, CON FRESCURA MEDIA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SALTA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL NOMBRE SALTA DERIVA DE LA PALABRA AYMARA SAGTA, QUE SIGNIFICA "LA MUY HERMOSA". LA PROVINCIA DE SALTA SE ENCUENTRA AL NOROESTE DE ARGENTINA.

LA PRODUCCIÓN DE VID ESTÁ LOCALIZADA PRINCIPALMENTE EN LA ZONA QUE COMPRENDE LOS DEPARTAMENTOS DE CAFAYATE Y SAN CARLOS. EN MENOR MEDIDA, TAMBIÉN SE LOCALIZA EN LOS DEPARTAMENTOS DE MOLINOS Y CACHI.

EXISTE BASTANTE AMPLITUD TÉRMICA, ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE, VARIANDO LA TEMPERATURA ENTRE 10 A 15 °C. EL DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN VITIVINICOLA SE INICIA EN ÉPOCAS DE LA COLONIA, POR PARTE DE JESUITAS. LAS INMEJORABLES CONDICIONES AGROECOLÓGICAS HAN CONVERTIDO A LA ZONA EN UN IMPORTANTE CENTRO DE ELABORACIÓN DE VINOS RECONOCIDOS MUNDIALMENTE. ES ASÍ COMO ADEMÁS DEL TRADICIONAL Y EXITOSO VINO TORRONTÉS, LA PRODUCCIÓN SALTEÑA DE VINOS DA ORIGEN TAMBIÉN A VINOS TINTOS DE ALTA CALIDAD. SU CARACTERÍSTICA PRINCIPAL ES QUE SE TRATA DE VINOS DE ALTURA, CON ALTO POTENCIAL

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ALCOHÓLICO (14-15 %), ACIDEZ EQUIBRADA, INTERESANTE POTENCIAL POLIFENÓLICO. EXPRESIÓN AROMÁTICA AMPLIA Y COMPLEJA. SON CALDOS REDONDOS, UNTUOSOS Y ELEGANTES, CON MUY BUEN NIVEL DE CAUDALÍAS (PERSISTENCIA EN BOCA).

LAS EXPRESIONES AROMÁTICAS OTORGADAS POR LAS CARACTERISITICAS DE LA REGIÓN, SON MUY EXPRESIVAS Y A VECES SALVAJES, QUE EL ENÓLGO LAS MANEJA PARA DISTINTOS SEGMENTOS QUE RESULTAN EN VINOS DE ALTA EXPRESIÓN Y COMPLEJIDAD Y EN OTRAS MÁS SUAVES, ELEGANTES Y COMPLEJOS, PERO CON ALTA PERSONALIDAD REGIONAL. UN VINO DE SALTA ES FACILMENTE IDENTIFICABLE POR EL CONSUMIDOR DEL PAÍS Y DE ALGUNOS MERCADOS INTERNACIONALES QUE DEMANDAN ESTOS PRODUCTOS.

ES IMPORTANTE TAMBIÉN DESTACAR EL DESARROLLO DEL SECTOR TURÍSTICO LIGADO A LA VITIVINICULTURA

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SAN BLAS DE LOS SAUCES

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE LA RIOJA UBICADO AL NORTE-CENTRO. LIMITA AL NORTE CON LA PROVINCIA DE CATAMARCA, AL ESTE CON EL DEPARTAMENTO ARAUCO, AL SUDESTE CON EL DEPARTAMENTO CASTRO BARROS Y AL SUR CON LOS DEPARTAMENTOS DE SANAGASTA Y FAMATINA. SE ENCUENTRA A 994 MSNM.

SU EJE ESTÁ DELIMITADO POR SUS PROPIOS CORDONES MONTAÑOSOS CON UNA ORIENTACIÓN NORTE-SUR Y SU RÍO LOS SAUCES CON ORIENTACIÓN SUR- NORTE. AL ESTE SE DESPLIEGA UN MACIZO DEL VELASCO QUE PENETRA EN SU EXTREMO SUR Y SE INTERRUMPE AL NORTE. TODO EL CORDÓN ESTÁ SURCADO POR VARIAS QUEBRADAS QUE FINALIZAN EN EL CAUCE DEL RÍO LOS SAUCES Y SIRVEN DE DESAGUADERO NATURAL EN ÉPOCAS DE LLUVIAS. EL CENTRO DEL DEPARTAMENTO ES UN OASIS ANGOSTO Y LARGO (APROX. 60KM), SURCADO POR EL RÍO Y A UNA ALTURA DE 1080 MSNM. EN EL OESTE APARECE UN EXTENSO RELIEVE CONSTITUIDO POR ELEVACIONES SUAVES DE POCA ALTURA.

EL CLIMA ES CÁLIDO A TEMPLADO, CONTINENTAL, SEMIÁRIDO, CON PRECIPITACIONES ESCASAS. LAS MAYORES PRECIPITACIONES SE REGISTRAN EN LOS MESES DE DICIEMBRE A MARZO. ENTRE LOS MESES DE AGOSTO A OCTUBRE SOPLA EL VIENTO ZONDA, CALIENTE QUE PROVIENE DEL CUADRANTE N-NO.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

LOS VIÑEDOS SE ENCUENTRAN A UNA ALTITUD APROXIMADA DE ENTRE 900 Y 1000 MSNM.

VINOS DE COLORES VIVACES CON AROMAS INTENSOS A FRUTAS MADURAS. ACIDEZ MEDIA Y ALTOS TENORES DE ALCOHOL ETÍLICO (13-13,5 % COMO MÍNIMO), TANTO EN VINOS BLANCOS COMO EN VINOS TINTOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SAN CARLOS (MENDOZA)

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

HACIA EL ESTE SE UBICA UNA AMPLIA CUENCA DE SEDIMENTACIÓN CUBIERTA DE MATERIALES ALUVIONALES Y FLUVIALES, LA LLANURA DE LA TRAVESÍA. LAS HUAYQUERÍAS: PERTENECE ESTA FORMACIÓN A UNA GRAN DEPRESIÓN RELLENADA POR SEDIMENTOS DEL TERCIARIO SUPERIOR Y ESTÁ ATRAVESADA POR UNA ENORME CANTIDAD DE CANALES Y ARROYOS QUE LA RECORREN EN DISTINTOS SENTIDOS.

AUNQUE POR SU POSICIÓN EN LATITUD PERTENECE A LA FRANJA DE LOS CLIMAS TEMPLADOS, SU CONDICIÓN DE EXTREMA CONTINENTALIDAD DETERMINA LA EXISTENCIA DE UN CLIMA SEMIÁRIDO, CON TEMPERATURAS EXTREMAS TANTO EN INVIERNO COMO EN VERANO, MIENTRAS QUE EN PRIMAVERA Y OTOÑO LOS DÍAS SON TEMPLADOS Y LAS NOCHES, FRÍAS. LAS PRECIPITACIONES SON ESCASAS – 300 MM

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

ANUALES-, PREDOMINANDO EN PRIMAVERA Y VERANO. LOS INVIERNOS SON LARGOS, LOS VERANOS CORTOS CON GRAN PROBABILIDAD DE HELADAS CONTINUAS.

LOS ELEMENTOS DISTINTIVOS DE LA REGIÓN Y LAS CONDICIONES ESPECIALES DE CULTIVO QUE SE PRESENTAN, PERMITEN LA OBTENCIÓN DE UVAS QUE RESULTAN EN VINOS SON UNA IMPORTANTE CONCENTRACIÓN DE SABORES, AROMAS Y COLOR(EN LOS VINOS TINTOS), UNA IMPORTANTE ACIDEZ NATURAL, COLORES CARACTERÍSTICOS CON Matices VARIADOS POR LA ABUNDANTE CONCENTRACIÓN DE ANTOCIANOS Y MUCHA INTENSIDAD AROMÁTICA (NOTAS FRUTALES, FLORALES Y ESPECIADAS). TIENEN GRAN COMPLEJIDAD, CONCENTRACIÓN TÁNICA Y LARGO FINAL EN BOCA. VINOS BLANCOS Y TINTOS MUY COMPLEJOS Y ASOCIADOS A LA REGIÓN.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SAN CARLOS (SALTA)

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SALTA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE SALTA QUE SE ENCUENTRA EN EL EXTREMO SUROESTE DEL VALLE CALCHAQUÍ. ES UNO DE LOS DEPARTAMENTOS MÁS ANTIGUOS DE SALTA Y EN ESE MISMO LUGAR SUCUMBIERON, POR LA BELICOSIDAD DE LOS INDIOS CALCHAQUÍES CUATRO CIUDADES FUNDADAS POR LOS ESPAÑOLES ENTRE LOS SIGLOS XVI Y XVII.

ES UN DEPARTAMENTO NETAMENTE MONTAÑOSO, CON ALTURAS QUE SUPERAN LOS 5.000 METROS EN SUS LÍMITES SUROESTE, SUR Y SURESTE. SUS ZONAS PRODUCTIVAS SE ENCUENTRAN EN LOS NUMEROSOS VALLES CON RÍOS QUE LO CRUZAN.

LA VARIEDAD MÁS CULTIVADA ES EL TORRONTÉS, SEGUIDA POR MALBEC Y CABERNET SAUVIGNON.

LA ALTURA A LA QUE SE ENCUENTRAN LOS VIÑEDOS, QUE IMPLICA UNA MUY BUENA AMPLITUD TÉRMICA Y MEJOR RADIACIÓN UV SOBRE LOS FRUTOS, ES LA PRINCIPAL CONDICIÓN PARA LA

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

OBTENCIÓN DE VINOS DE ALTO POTENCIAL ALCOHÓLICO (14-15 %), ACIDEZ EQUIBRADA, ELEVADA EXPRESIÓN AROMÁTICA , MUY COMPLEJOS, TANTO LOS VINOS BLANCOS COMO LOS VINOS TINTOS Y MUY PERSISTENTES EN BOCA, LA ELEVADA POLIFENÓLICA DE LOS TINTOS ES MUY ASOCIADA A LA REGIÓN.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SAN JAVIER

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA CÓRDOBA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

SAN JAVIER ES UN DEPARTAMENTO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, POSEE UNA EXTENSIÓN DE 1.652 KM² Y LIMITA AL NORTE CON EL DEPARTAMENTO SAN ALBERTO, AL NORDESTE CON EL DEPARTAMENTO SANTA MARÍA, AL ESTE CON EL DEPARTAMENTO CALAMUCHITA Y AL SUR Y OESTE CON LA PROVINCIA DE SAN LUIS

LOS SUELOS, EN GENERAL, PRESENTAN MATERIALES ORIGINALES DE TEXTURA FRANCA Y FRANCO LIMOSA, CON ARENAS GRUESAS Y/O GRAVILLAS.

EL RÉGIMEN TÉRMICO SE CARACTERIZA POR UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 18 °C Y UNA AMPLITUD TÉRMICA DE 14 °C, CON UN PERÍODO DE 244 DÍAS LIBRE DE HELADAS, LAS QUE OCURREN GENERALMENTE ENTRE ABRIL Y SEPTIEMBRE.

LA PRECIPITACIÓN ANUAL, QUE ESTÁ ALREDEDOR DE LOS 480 MM SEGÚN LAS SERIES HISTÓRICAS, AUNQUE EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS SE HAN SUPERADO ESTOS REGISTROS, SE CONCENTRA EN LOS MESES DE OCTUBRE A MARZO. EL CLIMA DE ESTA ZONA, PREFERENTEMENTE DE CARACTERÍSTICAS CONTINENTALES, ALTA HUMEDAD AMBIENTAL, TEMPERATURAS EXTREMAS MODERADAS, PERMITE OBTENER VINOS CON AROMAS SIMPLES DE FRUTAS, MÁS ALGUNOS Matices HERBALES Y TERROSOS, SABORES AFRUTADOS, CON BAJO TENOR



TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ALCOHÓLICO, APRECIABLE ACIDEZ, TANINOS IMPERCEPTIBLES Y BREVE PERSISTENCIA. VINOS BLANCOS Y TINTOS LIVIANOS DE EXPRESIÓN SENSORIAL MEDIA, IDENTIFICADOS CON LA REGIÓN.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SAN JUAN

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

PROVINCIA VITIVINÍCOLA DE ARGENTINA UBICADA AL OESTE DEL PAÍS QUE, PERTENECE A LA REGIÓN DE CUYO. LA ALTITUD MEDIA SOBRE EL NIVEL DEL MAR ES DE 630 M.

TIENE UN RELIEVE MONTAÑOSO INTERCALADO POR VALLES Y TRAVESÍAS BAJO UN CLIMA, PREDOMINANTE, TEMPLADO SECO, CON UNA MARCADA ESCASEZ DE CURSOS HÍDRICOS SUPERFICIALES. LAS PRECIPITACIONES MEDIAS SON DE 80 MM ANUALES. EN LOS VALLES SE DESARROLLAN LOS OASIS, PRODUCTO DEL EMBALSAMIENTO Y SISTEMATIZACIÓN DE LOS RÍOS GENERADOS POR EL DESHIELO CORDILLERANO. LA ALTA HELIOFANÍA Y LA BAJA HUMEDAD RELATIVA PRODUCEN VINOS QUE PUEDEN ALCANZAR GRAN CONCENTRACIÓN ALCOHÓLICA (14-15 %), BUENA ACIDEZ, PERFILES AROMÁTICOS COMPLEJOS Y EQUILIBRADOS, DE INTENSIDAD MEDIA Y TIPICIDAD REGIONAL QUE LOS IDENTIFICA COMO VINOS SANJUANINOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA
REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

San Luis

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2019-10-APN-INV#MPYT

Fecha de concesión del registro:

25 de Febrero de 2019

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

LOS COROS S.A.

Número de Registro:

RESOL-2019-10-APN-INV#MPYT

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Delimitada acorde a los límites administrativos correspondientes a la provincia de igual nombre.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

La viticultura de San Luis se desarrolla en la Región Serrana de Cuyo, un sistema orográfico que discurre en franjas de unos 500 km de largo y 100 km de ancho entre los 31° y 33,5° S, con zonas entre sierras y planicies de llanura pampeana. Las sierras (Comechingones, San Luis, etc.) están formadas por rocas metamórficas e ígneas (granitos) con relieves escarpados y abundante drenaje superficial. En áreas de piedemonte y planicie, predominan depósitos cuaternarios (coluviales, aluviales, eólicos) que han dejado suelos profundos y mezclas de arena, limo, arcilla, cantos y presencia de calcio.

Los suelos presentan texturas arenoso-franco en superficie, con subsuelo pedregoso; suelos profundos (50–90 cm), muy drenantes, de baja materia orgánica y alta susceptibilidad a erosión.

Clima continental semidesértico: media anual 17 °C (invierno ~8 °C, verano ~24 °C) con lluvia concentrada en verano y nevadas ocasionales en sierras sobre 1 000 m. Precipitaciones variables: de 100 a 300 mm/año en viñedos generales; en zonas serranas pueden alcanzar 500–600 mm. Alta amplitud térmica (diurna y estacional), veranos cálidos con riesgo de granizo y heladas tardías, y vientos frecuentes (como el viento Zonda o Chorrillero).

Relación con área geográfica:

Los vinos de la IG San Luis combinan el carácter frutado y floral típico de las alturas con la elegancia y complejidad que aportan las condiciones agroecológicas de la región (amplitud térmica, suelo pobre y bien drenado). Las líneas jóvenes resultan frescas y amables, mientras que las reservas muestran estructura, integración de madera y potencial de guarda.

Vinos tintos: buena estructura, concentración de fruta y taninos suaves, con especias, pimienta o vainilla dependiendo de la crianza. Equilibrados entre redondez y frescura, con final persistente.

Vinos Blancos: frescos, florales y frutales; estructuras relativamente ligeras y buena acidez; algunos presentan notas de panadería y miel por crianza ligera en roble.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SAN MARTÍN (MENDOZA)

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CON UNA ALTURA QUE VA DESDE LOS 600 A 700 M SOBRE EL NIVEL DEL MAR, CONSTITUYE LA ZONA DE MAYOR PRODUCCIÓN DE LA PROVINCIA DE MENDOZA.

ESTÁ PRINCIPALMENTE IRRIGADA POR EL CURSO INFERIOR DEL RÍO TUNUYÁN Y POR EL RÍO MENDOZA, COMPLETÁNDOSE LA DEMANDA HÍDRICA POR AGUA SUBTERRÁNEA CAPTADA POR BOMBEO. EL CLIMA ES TEMPLADO Y POSEE UN RÉGIMEN SUPERIOR A 2.200 HORAS SOL EN EL PERÍODO DE 210 DÍAS FAVORABLES PARA EL DESARROLLO VEGETATIVO, PERMITIENDO LA PERFECTA MADURACIÓN DE LA MAYORÍA DE LAS VARIEDADES CULTIVADAS. LOS SUELOS SON DE ORIGEN EÓLICO, DE TEXTURA FRANCO ARENOSA Y ARENO LIMOSA.

SAN MARTÍN, DECLARADO “LA CAPITAL DEL BONARDA”, ES EL DEPARTAMENTO DE MENDOZA QUE TIENE LA MAYOR SUPERFICIE DE ESTA VARIEDAD, SIENDO LA VARIEDAD TINTA CON MÁS HECTÁREAS

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CULTIVADAS EN LA ZONA. ESTE VARIETAL, QUE NECESITA TIEMPO Y TEMPERATURA PARA ALCANZAR SU MADURACIÓN ADECUADA, TIENE EN SAN MARTÍN UN MICROCLIMA IDEAL.

DE ESTE AMBIENTE SURGEN VINOS DE MUY BUEN TENOR ALCOHÓLICO, ACIDEZ MEDIA, EQUILIBRADOS, COLORES Y AROMAS AGRADABLES, CON RECUERDOS DE FRUTOS ROJOS MADUROS, FRUTOS Y FLORES SECAS, DE COMPLEJIDAD MEDIA, DE CUERPO Y ESTRUCTURA MEDIA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SAN MARTÍN (SAN JUAN)

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CON UNA SUPERFICIE DE 435 KM², EL DEPARTAMENTO SAN MARTÍN ESTÁ EMPLAZADO AL CENTRO SUR DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN. LIMITA AL NORTE CON ÁNGACO, AL SUR CON CAUCETE Y 9 DE JULIO, AL OESTE CON SANTA LUCÍA Y CHIMBAS Y AL ESTE CON CAUCETE.

LA AGRICULTURA OCUPA UN PAPEL PREPONDERANTE EN LA ECONOMÍA DEPARTAMENTAL. SAN MARTÍN POSEE UNA SUPERFICIE CULTIVADA DE 5.591 HECTÁREAS, ABASTECIDAS A TRAVÉS DE REDES DE RIEGO. DE ESE TOTAL, EL 73% CORRESPONDE A PLANTACIONES DE VIDES.

EL RELIEVE DEL DEPARTAMENTO PRESENTA ESTRUCTURAS BIEN DIFERENTES: AL ESTE SE DISTINGUEN LAS SIERRAS DE PIE DE PALO, QUE OCUPAN MÁS DE LA MITAD DEL TERRITORIO; AL OESTE, EL VALLE DE TULÚM DEDICADO A LA AGRICULTURA. HACIA EL CENTRO OESTE SE LOCALIZA UNA FRANJA DESÉRTICA Y HACIA EL OESTE EL RÍO SAN JUAN LE SIRVE DE LÍMITE CON LOS DEPARTAMENTOS DE CHIMBAS Y SANTA LUCÍA.

EN EL CASO DEL CLIMA LA TEMPERATURA MEDIA ANUAL ES DE 15 °C, EN VERANO SE REGISTRAN TEMPERATURAS ENTRE LOS 35 °C Y HASTA 40 °C, EN INVIERNO DE 10 °C Y HASTA TEMPERATURAS BAJO CERO EN LA NOCHE. SEQUEDAD AMBIENTAL, AMPLITUD TÉMICA, MUY BUENA CANTIDAD DE HORAS DE SOL SON CONDICIONES QUE PERMITEN LA OBTENCIÓN DE VINOS BLANCOS DE COLOR AMARILLO DORADO CON REFL-

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

EJOS VERDOSOS, BRILLANTES, AROMAS A FRUTA TROPICAL MADURA CON FRUTOS SECOS, SUAVES, FRESCOS Y AGRADABLE SABOR, LIGEROS (12-12.5% ALCOHOL) Y VINOS TINTOS DE COLOR ROJO INTENSO LIMPIO CON AROMAS A FRUTOS ROJOS MADUROS, DE COMPLEJIDAD Y CUERPO MEDIO, PERSISTENTES. IMPORTANTE ALCOHOL (13-13.5%) Y ACIDEZ EQUILIBRADA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

San Pablo

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2019-10-APN-INV#MAGYP

Fecha de concesión del registro:

6 de Septiembre de 2019

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

LA AGRÍCOLA S.A.

Número de Registro:

RESOL-2019-10-APN-INV#MAGYP

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG San Pablo pertenece al Departamento Tunuyán, Provincia de MENDOZA, en un todo de acuerdo a los siguientes límites: Límite Este, Ruta Provincial N° 89; Límite Norte, Curso del Río de las Tunas; Límite Oeste, Línea de cota de los 1.700 msnm; Límite Sur, Curso del Arroyo Villegas hasta punto de intersección con Arroyo Cueva; coordenadas geográficas 33° 27' 02.78"S – 69° 19' 47.11"O y desde ese punto la línea recta imaginaria al punto de coordenadas geográficas 33° 25' 39.05"S – 69° 22' 48.95"O.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

San Pablo corresponde a un área topográfica y geológicamente homogénea, ubicada sobre la bajada pedemontana del sector central del Valle de Uco. Sin estructuras sobre impuestas, el sector se presenta como un área homogénea, la que limita hacia el Norte con el cauce del Río Las Tunas, al Sur con el Arroyo Villegas, cerrándose en forma de cuña hacia al Oeste sobre el borde austral del Río Las Tunas, y gradando paulatinamente hacia el este hacia una llanura aluvial, que se propone como límite para la zona.

A nivel de suelos, se reconoce como perfil modal el observado en las márgenes del Río Las Tunas, donde se observa una primera capa de arenas de grano medio y limos, de origen fluvio eólico, correspondiente a la formación El Zampal, a la cual subyacen conglomerados de diversa granulometría y composición predominando los clastos de rocas ígneas efusivas e intrusivas. En todo el área de estudio se observan variaciones laterales de estas capas, salvo en los sectores de los cauces fluviales donde se ven aglomerados sueltos de tiempos recientes a actuales. Los suelos de San Pablo tienen diferencias en la variabilidad espacial de las características edáficas que permiten discriminar sus suelos de las zonas circundantes:

- Son más profundos y más homogéneos en profundidad.
- La textura de la primera y segunda capa son, en general, franco arenosas, mientras que en el resto son arenosas y franco arenosas.
- El contenido de calcáreo es mayor y más homogéneo.
- Los contenidos de fracciones granulométricas son muy similares entre las zonas.
- Hay mayor proporción de las fracciones arena muy gruesa, gruesa y media. No se observan diferencias en las fracciones arena fina y muy fina.

La zona presenta una pendiente homogénea cercana al 5% y una superficie sin lomadas ni causes de importancia, salvo el arroyo de la Cieneguilla.

Gran parte de la superficie posee suelos con una profundidad entre 120 y 140 cm, aunque existen zonas de menor profundidad (hasta 100 cm).

Relación con área geográfica:

La IG San Pablo se distingue por su altitud extrema, clima frío, pluviometría elevada y suelos calcáreos, configurando un terroir ideal para variedades blancas de gran frescura y vinos tintos estructurados y elegantes. Presentan aromas herbáceos y florales (tomillo y jarilla) y notas especiadas

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: **() Propio solicitante** **(X) Tercera parte**

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SAN RAFAEL

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

AUNQUE ESTÁ A SÓLO 750 METROS DE ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR, LA DIFERENCIA DE TEMPERATURAS ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE BENEFICIA LOS VIÑEDOS COMO EN LAS ZONAS MÁS ALTAS. LOS VIENTOS FRÍOS DEL SUR PATAGÓNICO SON FRENADOS POR EL CORDÓN DE SIERRA PINTADA, Y ASÍ SE FORMA UN MICROCLIMA PROPIO QUE DETERMINA LA PRODUCCIÓN DE VINOS FRESCOS, VIVACES, FLORALES Y FRUTADOS, CON POCA ACIDEZ Y BUEN GRADO ALCOHÓLICO.

SAN RAFAEL ES EL ÚLTIMO OASIS DE LA ZONA SUR DE LA PROVINCIA QUE, AL ESTAR LO SUFICIENTEMENTE AISLADO, POSEE CARACTERÍSTICAS PROPIAS. SU TERRITORIO ESTÁ CARACTERIZADO POR TRES REGIONES DEFINIDAS: LA CORDILLERANA, LA DESÉRTICA Y LA LLANURA CULTIVADA. ESTA ÚLTIMA FORMA ESTE OASIS IRRIGADO POR LAS AGUAS DE LOS RÍOS DIAMANTE Y ATUEL. EN SAN RAFAEL POR SUS SINGULARES CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS, DESARROLLAN Y MADURAN DE MANERA IDEAL LAS CEPAS QUE DAN ORIGEN A LOS VINOS DE LA REGIÓN.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA TEMPERATURA, DATO FUNDAMENTAL PARA EL DESARROLLO DE LAS VIDES, ES MODERADAMENTE FRÍA. TIENE BAJA HUMEDAD RELATIVA, CON PRECIPITACIONES MENORES A 280 MM AL AÑO. INVIERNOS FRÍOS Y SECOS CON AMPLITUD TÉRMICA DIARIA ELEVADA. TODAS ESTAS VARIABLES SON LAS DESEADAS PARA QUE LA PRODUCCIÓN DE VIDES SEA EXCEPCIONAL. A ESTOS FACTORES HAY QUE AGREGARLES LA NIEVE, QUE EN LA ZONA CULTIVADA ES ESCASA, PERO ABUNDANTE EN LA CORDILLERA, FACTOR QUE POSIBILITA LUEGO, UN MAYOR CAUDAL DE AGUAS DE RIEGO. LOS VIENTOS MÁS FRECUENTES SE PRODUCEN EN PRIMAVERA Y PROVIENEN EN SU MAYORÍA DEL CUADRANTE SUDESTE. ESTAS VARIABLES CLIMÁTICAS DAN COMO RESULTADO UVAS DE EXCELENTE CALIDAD Y DE ESA MATERIA PRIMA APARECEN VINOS DE BUEN TENOR ALCOHÓLICO (NO MENOR A 13 %), EXCELENTE ACIDEZ, CON POLIFENOLES CONCENTRADOS Y TANINOS DULCES (EN LOS TINTOS) COLORES BRILLANTES E INTENSO. GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA (TINTOS Y BLANCOS), CON BOUQUETS COMPLEJOS Y FINALES PERSISTENTES.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SANAGASTA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE LA RIOJA, UBICADO EN LA REGIÓN CENTRO-NORTE. LIMITA AL NORTE CON LOS DEPARTAMENTOS FAMATINA Y CASTRO BARROS, AL ESTE Y SUR CON EL DEPARTAMENTO CAPITAL Y AL OESTE CON EL DEPARTAMENTO CHILECITO.

PRESENTA UN RELIEVE QUE COMBINA VALLES, SIERRAS Y RÍOS. SE LA DENOMINA LA CIUDAD COSTERA, POR ESTAR SITUADA AL COSTADO DE LA SIERRA DE VELASCO. EL VALLE DE CARACTERÍSTICAS SEDIMENTARIAS ESTÁ RODEADO DE FORMACIONES GRANÍTICAS Y FUE HABITADO POR DINOSAURIOS HACE MILLONES DE AÑOS, SEGÚN REFLEJAN LOS FÓSILES ENCONTRADOS EN EL LUGAR.

EL CLIMA ES ÁRIDO Y MARCADAMENTE ESTACIONAL. CON UNA PRECIPITACIÓN MEDIA ANUAL DE 270 MM. LOS SUELOS NO SON SALINOS Y SON APTOS PARA AGRICULTURA SIEMPRE QUE HAYA DISPONIBILIDAD DE AGUA.

LOS CULTIVOS SE ENCUENTRAN A UNA ALTITUD APROXIMADA DE 1000 MSNM.

DE UN AMBIENTE MUY LUMINOSO Y SECO, CON TEMPERATURAS EXTREMAS CON MARCADAS DIFERENCIAS, SE OBTIENEN VINOS TINTOS DE COLORES Y AROMAS INTENSOS A FRUTAS Y FLORES, ACIDEZ EQUILIBRADA, TANINOS SUAVES Y ELEVADO CONTENIDO DE ALCOHOL, YA QUE LAS CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES PERMITEN UN ADECUADO NIVEL DE MADUREZ DE LAS UVAS.



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SANTA LUCIA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO SANTA LUCÍA SE ENCUENTRA UBICADO EN EL CENTRO-ESTE DEL VALLE DE TULUM Y TIENE UNA EXTENSIÓN DE 45 KM². LIMITA AL NORTE CON CHIMBAS, AL SUR CON RAWSON Y 9 DE JULIO, AL ESTE CON CAPITAL Y AL OESTE CON SAN MARTÍN.

POSEE UN RELIEVE NETAMENTE LLANO SIN NINGÚN TIPO DE ELEVACIONES, DESTACÁNDOSE EL RÍO SAN JUAN Y PRINCIPALMENTE UN PAISAJE CULTIVADO EN EL ESTE DEL MISMO Y COMPLETAMENTE URBANIZADO HACIA EL OESTE LO QUE LOGRA UNIRSE AL AGLOMERADO DEL GRAN SAN JUAN

LA AGRICULTURA ES UNA DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS MÁS IMPORTANTES DEL DEPARTAMENTO. SANTA LUCÍA TIENE UNA SUPERFICIE CULTIVADA DE 2.531 HECTÁREAS, ABASTECIDAS A TRAVÉS DE RED DE RIEGO. DE ESE TOTAL, CASI EL 60% CORRESPONDE A PLANTACIONES DE VIDES, QUE SE UTILIZAN PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS COMUNES.

EL CLIMA REGISTRA ELEVADAS TEMPERATURAS DURANTE EL DÍA Y NOTABLES DESCENSOS POR LA NOCHE, PRODUCTO DE LA AMPLITUD TÉRMICA QUE CARACTERIZA A LA ZONA. LAS TEMPERATURAS MEDIAS ANUALES SON DE ALREDEDOR DE 17° C, PRECIPITACIONES DE 90 MM AL AÑO, 53 % DE HUMEDAD RELATIVA Y LOS SUELOS ALUVIONALES DE ARENA Y ARCILLA. DE ESTAS CONDICIONES AGROCLIMÁTICAS SURGEN VINOS DE COLORES



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

INTENSOS Y BRILLANTES, CON EXCELENTES MATICES, DE AROMAS FLORALES Y FRUTALES, CON BUENA MADUREZ Y COMPLEJIDAD, BUENA CONCENTRACIÓN ALCOHÓLICA Y REFRESCANTE ACIDEZ.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SANTA MARÍA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA CATAMARCA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA, UBICADO EN LA REGIÓN CENTRAL. PERTENECE A LA PARTE SUR DE LOS VALLES CALCHAQUÍES. LA ZONA SUR DE LOS VALLES CALCHAQUÍES IRRIGADA POR EL RÍO SANTA MARÍA RECIBE EL NOMBRE DE VALLE DE YOKAVIL O VALLE DE SANTA MARÍA.

ES EL SEGUNDO DEPARTAMENTO CON MAYOR SUPERFICIE DE VID DE LA PROVINCIA, LAS VARIEDADES MÁS CULTIVADAS SON CABERNET SAUVIGNON Y MALBEC.

EL CLIMA ES ÁRIDO Y CÁLIDO, DE ALTA MONTAÑA. SE CARACTERIZA POR LAS ELEVADAS TEMPERATURAS Y LA GRAN RADIACIÓN SOLAR DURANTE EL DÍA, CON LLUVIAS ESCASAS EN EL VERANO. ESTA COMBINACIÓN DE TEMPERATURAS, SEQUEDAD Y RADIACIÓN SE TRADUCE EN VINOS TINTOS CON GRAN INTENSIDAD DE COLOR CON Matices VIOLETA Y NEGRO, CON MARCADA PRESENCIA DE AROMAS FRUTALES. LOS VINOS BLANCOS ENCUENTRAN UN MAYOR ABANICO

**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

AROMÁTICO, SIENDO A SU VEZ MENOS ASTRINGENTES Y PRESENTAN MENOR INTENSIDAD DE AMARGOR.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SANTA ROSA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

DESDE EL PUNTO DE VISTA GEOMORFOLÓGICO SE ENCUENTRA EN LA DENOMINADA «LLANURA DE LA TRAVESÍA» (DEPRESIÓN PROFUNDA UBICADA ENTRE LA CORDILLERA FRONTAL Y LA SIERRA DE SAN LUIS) AL OESTE ES UNA LLANURA DE ACUMULACIÓN. ES EL SITIO DONDE SE ENCUENTRAN LOS PRINCIPALES OASIS DE RIEGO DE LA PROVINCIA. EN GENERAL, SE CARACTERIZA POR SUS EXTENSOS MÉDANOS Y SUELOS SALINOS A ESTO SE LE SUMA UNA PORCIÓN DEL TERRITORIO QUE PERTENECE AL BLOQUE ELEVADO DE SAN RAFAEL, CONSTITUIDO POR ROCAS DE DIFERENTES PERIODOS Y PLEGAMIENTOS QUE SE DISTINGUEN EN FORMA DE ISLAS CON BORDES NÍTIDOS.

EL DEPARTAMENTO ESTÁ COMPRENDIDO EN LA DENOMINADA GRAN LLANURA DE LA TRAVESÍA, UNA AMPLIA CUENCA DE SEDIMENTACIÓN TERCIARIA Y CUATERNARIA DE SEDIMENTOS FLUVIALES. LA LLANURA SE PRESENTA EN UNA SUPERFICIE PLANA, CON LEVE INCLINACIÓN HACIA EL ESTE, Y TAMBIÉN HAY NUMEROSOS MÉDANOS, EN ESPECIAL EN LA FRANJA ORIENTAL DEL DEPARTAMENTO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EN LO QUE RESPECTA A BIOMAS SU SUPERFICIE COMPLETA PERTENECE AL BIOMA CHAQUEÑO O MONTE QUE LLEGA HASTA LAS MÁRGENES DEL RÍO COLORADO, DONDE PREDOMINAN LOS SUELOS LIMOSOS Y LITOSOLES.

SU CLIMA ES SEMIÁRIDO, CON TENDENCIA A CÁLIDO EN LA MAYOR PARTE DEL TERRITORIO, Y CON TENDENCIA A FRESCO EN EL EXTREMO SUR. EL RÍO TUNUYÁN, ES EL PRINCIPAL DEL DEPARTAMENTO LO ATRAVIESA DE NORESTE A SUDOESTE, CON OCASIONALES CAUDALES APRECIABLES EN VERANO, BAJO LA INFLUENCIA DE LLUVIAS.

LA GRAN LUMINOSIDAD Y BAJA HUMEDAD AMBIENTAL Y LA LLANURA ABIERTA DONDE SE UBICAN LOS VIÑEDOS, PERMITE QUE LAS UVAS OTORGUEN A LOS VINOS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES. LOS VINOS BLANCOS Y TINTOS SON FRESCOS, DE COLORES INTENSOS Y VIVACES CON AROMAS A FRUTAS TROPICALES Y FLORES BLANCAS. EXCELENTE TENOR ALCOHÓLICO Y DE ACIDEZ Y FRESCURA MEDIA, CON MARCADA ESTRUCTURA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Sarmiento

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2023-9-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

8 de Mayo de 2023

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

EXTRABERRIES S.A.

Número de Registro:

RESOL-2023-9-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Sarmiento pertenece al Departamento Sarmiento, Provincia de CHUBUT, en un todo de acuerdo a los siguientes límites: Norte, vértice A, Latitud -45,50388889, Longitud -69,11666667, vértice B, Latitud -45,50388889, Longitud -68,99027778; Este, vértice B, Latitud -45,50388889, Longitud -68,99027778, vértice C, Latitud -45,60666667, Longitud -68,98833333, vértice D, Latitud -45,725, Longitud -68,85277778; Sur, vértice D, Latitud -45,725, Longitud -68,85277778, vértice E, Latitud -45,71027778, Longitud -68,9725, vértice F, Latitud -45,68833333, Longitud -69,08111111, vértice G, Latitud -45,68166667, Longitud -69,19805556; Oeste, vértice G, Latitud -45,68166667, Longitud -69,19805556, vértice H, Latitud -45,67027778, Longitud -69,19777778, vértice I, Latitud -45,65944444, Longitud -69,22361111, vértice J, Latitud -45,64277778, Longitud -69,22888889, vértice K, Latitud -45,60833333, Longitud -69,24277778, vértice L, Latitud -45,59861111, Longitud -69,28; Noroeste: Comprendido por los vértices L y A, siguiendo la margen del lago Muster.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

Sarmiento, se encuentra a una altura sobre el nivel del mar de 268 m. La ciudad de Sarmiento cuenta con 5800 habitantes en su planta urbana, totalizando el Departamento los 8500 habitantes.

En lo que se refiere a vegetación natural existen dos situaciones contrastantes: por un lado las áreas de mallines naturales o artificiales, con especies herbáceas hidrófilas naturales o con especies implantadas (pasturas, alfalfa, frutales, hortalizas) y por el otro el ambiente de estepa con vegetación xerófila dominada por especies arbustivas y subarbustivas.

El clima presenta una marcada continentalidad debido a que la zona está rodeada por relieves positivos superiores a los 700 m (excepto por el sur). Esto se refleja en la amplitud de los registros térmicos absolutos (máxima 39,3° C y mínima -33°C), pero no así en las temperaturas medias, que fluctúan entre -0.2°C y 23.9°C. La precipitación media es de 147,2 mm (serie 1931-1960), siendo la estación fría la que presenta mayores registros pluviales. Los vientos predominantes del cuadrante oeste suman el 65% de las observaciones, especialmente en el verano. Por el contrario el invierno es la estación de menores registros eólicos.

Los suelos son de origen aluvial, con tres geoformas distintas: Suelos relativamente altos, planos a suavemente ondulados; Suelos con relieve, fuertemente ondulados hasta planos suavemente ondulados y Suelos con relieve variable a mayormente complejo, desde planos a muy ondulados. La aptitud de los suelos para cultivo y riego dentro del área de estudio pueden dividirse en las clases: Buena tierra arable, Arable, Arable limitada y No arables. También se observan zonas con depósitos coluviales que se caracterizarían por ser depósitos de arrastre por escorrentía.

Relación con área geográfica:

Vino Chardonnay 2019:

El vino Chardonnay presenta un color amarillo tenue con tintes verdosos. Posee una intensidad de olor media a alta con predominio de frutas cítricas como el pomelo y frutas tropicales como el maracuyá, algo de notas herbáceas que recuerdan a la ruda y al cedrón y leves notas a madera. En boca presenta una intensidad global alta, alta acidez y cuerpo medio a alto, dulzor y amargor medio a bajo y persistencia media a baja al igual que el alcohol. Se perciben notas a pomelo y ruda y leves notas a frutas tropicales y madera.

Vino Pinot Noir 2019:

La variedad Pinot Noir presenta un color rojo teja poco intenso. Posee intensidad de olor media a alta con predominio de frutas rojas como la frutilla, algo de notas rojas cocidas y leves notas a madera. Presenta en boca una intensidad global alta, acidez alta, cuerpo y dulzor medio a bajo, astringencia y sequedad media a baja, amargor medio a alto y persistencia media a baja. Se perciben notas a frutillas y leves notas a madera.

Vino Merlot 2019:

La variedad Merlot presenta un color rojo medianamente intenso. Posee una intensidad de olor media a alta con predominio de frutas rojas, frutas pasa como el tomate seco y notas a madera. En boca presenta una intensidad global alta, acidez alta, cuerpo y amargor medio a alto, dulzor medio a bajo, astringencia y sequedad media a alta, alcohol medio a alto y persistencia media a baja. Predominan las notas a madera y tomates secos y leves notas a frutas rojas frescas.

Las tres variedades correspondientes a la añada 2019, se caracterizan por tener una intensidad en boca alta debido a su marcada acidez. Los tres vinos presentan notas típicas de la variedad.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por:

() Propio solicitante

(X) Tercera parte

Nombre o razón social:

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección:

Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono:

0800-5555-468

E-mail:

solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SARMIENTO

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

EL DEPARTAMENTO SARMIENTO ESTÁ UBICADO AL SUR DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, AL ESTE DE LAS SIERRAS DE PEDERNAL Y CHICA DE ZONDA. POSEE UNA SUPERFICIE DE 2.782 KM².

EN EL CONTEXTO PROVINCIAL, SARMIENTO SE DISTINGUE POR LA PRESENCIA DE NUMEROSOS EMPRENDIMIENTOS AGRÍCOLAS Y MINEROS. CON MÁS DE 14.544 HECTÁREAS DEDICADAS A LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA, ESTE DEPARTAMENTO POSEE UNA DE LAS MAYORES SUPERFICIES CULTIVADAS DE SAN JUAN. DE ESE TOTAL, EL 54% SE ENCUENTRA OCUPADO POR VIDES Y EL 25% POR OLIVOS. EL RESTO DE LAS TIERRAS ESTÁ DEDICADO A LAS PASTURAS, LAS EXPLOTACIONES FORESTALES, LOS FRUTALES, LAS HORTALIZAS (AJO, TOMATE Y CEBOLLA), LAS SEMILLAS Y LOS CEREALES.

EL RÍO DEL AGUA, EL RÍO SECO Y EL ARROYO DE LA CIÉNAGA SON LOS PRINCIPALES CURSOS DE AGUA DE LA REGIÓN. LOS RASGOS CLIMÁTICOS MÁS IMPORTANTES SON LA MARCADA AMPLITUD TÉRMICA Y LA PRESENCIA ESTACIONAL DEL GRANIZO, QUE EN OCASIONES PONE EN PELIGRO LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA DE LA REGIÓN.

SUS SUELOS ESTÁN CONSTITUIDOS POR UNA SUCESIÓN DE DOS O MÁS CAPAS DE TEXTURA FRANCO ARENOSA, ARENO FRANCA Y EXCEPCIONALMENTE ARENOSA CUYA PROFUNDIDAD PUEDE LLEGAR A LOS 2 M, O

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

MÁS, EL SUBSUELO O SUSTRATO ESTÁ FORMADO POR TEXTURAS FINAS, FRANCO LIMOSA, FRANCO ARCILLOSA, FRANCO ARCILLO LIMOSA O ARCILLOSA.

EN GENERAL POSEEN UNA BUENA CAPACIDAD DE DRENAJE CON VALORES DE INFILTRACIÓN MEDIOS A ALTOS Y CONDUCTIVIDAD HIDRÁULICA MODERADA A MODERADAMENTE RÁPIDA.

ELEVADA AMPLITUD TÉRMICA, BAJA INCIDENCIA DE PRECIPITACIONES, ALTA LUMINOSIDAD DAN LUGAR A VINOS TINTOS DE COLOR ROJO-VIOLÁCEO PROFUNDO E INTENSO, CON MATICES NEGROS. AROMAS FRUTALES DE INTENSIDAD QUE SE COMPLEMENTAN CON AROMAS ESPECIADOS. REDONDOS CON TANINOS PRESENTES PERO SUAVES. FINAL LARGO Y PERSISTENTE. EN TANTO, LOS VINOS BLANCOS ASOCIADOS ESTRECHAMENTE A LA REGIÓN POR SUS AMARILLOS INTENSOS Y DE RÁPIDA EVOLUCIÓN Y AROMAS A FRUTOS MADUROS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Sorocayense o su sinónimo Paraje Sorocayense

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2023-36-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

5 de Diciembre de 2023

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

MUNICIPALIDAD DE CALINGASTA

Número de Registro:

RESOL-2023-36-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Sorocayense, o su sinónimo Paraje Sorocayense, pertenece al Departamento o Calingasta, provincia de SAN JUAN, en un todo de acuerdo a los siguientes límites:

Vértices	Latitud	Longitud
V1	31°30'19.09"S	69°25'43.27"O
V2	31°31'1.96"S	69°16'42.46"O
V3	31°37'10.76"S	69°15'20.30"O
V4	31°34'18.13"S	69°27'38.77"O

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

El paraje Sorocayense se encuentra en sobre la margen derecha del Río de los Patos, limita al norte con el paraje Hilario y al sur con la identificación geográfica (I.G.) Barreal. Las explotaciones agropecuarias se irrigan principalmente por el Canal Román que se alimenta de una toma directa del Río de los Patos y atraviesa todo el paraje. En el sector sur, algunas explotaciones toman el recurso del canal Cano Araya. La producción de vid está presente tanto al sur como al norte, con cultivos recientes y con viticultura patrimonial.

Las condiciones edáficas del paraje son similares a las de los parajes vecinos, las influencias más marcadas están dadas por la formación de la precordillera y el aporte de material del Río de Los Patos. Se encuentran suelos formados a partir de sedimentos aluviales y fluviales, también existe formaciones a partir de depósitos lacustres. Estudios definen al menos tres series de suelos (Ansilta, Alcázar y La Ramada), de espesor de capas y texturas variables, pero se tratan de torrifuents típicos. En la serie Ansilta se encuentran una fase fuertemente erosionada evidenciada por la presencia de cárcavas retrocedentes generadas por el escurrimiento de importantes volúmenes de agua desde las serranías.

En cuanto a las condiciones climáticas, al igual que en otros sectores del departamento se destaca un clima árido, con escasas precipitaciones, amplias variaciones térmicas, tanto estacionales como diarias.

- Serie Ansilta, es la de menor superficie, ubicada hacia el sur del paraje, Torrifluvent típico, franca fina, mixta, térmica:
Es un suelo profundo (> 2m), moderadamente bien drenado, no anegable y de permeabilidad moderada a lenta, desarrollado a partir de depósitos lacustres y aluviales. La capa superficial (I) presenta un considerable espesor (entre 80 y 110 cm) y presenta textura muy variadas como producto de los ciclos de intermedia a fina que varía entre franco arenosa y franco arcillo, el color pardo claro, estructura en bloques subangulares medios moderados, poco provisto de materia orgánica, ligeramente duro en seco y friable en húmedo. El subsuelo presenta texturas finas también que pueden comprometer el drenaje profundo. Varían entre Franco limosa y franco arcillo arenosa, no estructurados, de color pardo rojizo, con presencia de moteados de oxidación de materia orgánica. En todo el perfil se evidencia presencia de calcáreo siendo la reacción fuerte en todo el perfil, sin riesgo de influencia de napa freática, escurrimiento rápido debido al relieve que es de tipo normal con 1 a 3% de pendiente. Químicamente el perfil no presenta riesgos de salinidad y es ligeramente alcalino.
- Serie Alcázar, presente tanto al sur como al norte del paraje, Torrifluvent típico, familia franca fina, mixta, térmica:
Es un suelo moderadamente profundo (1,5 m), bien drenado, no anegable y de permeabilidad moderada, desarrollado a partir de sedimentos aluviales y fluviales. La capa superficial (I) varía entre 40 y 100 cm de espesor y presenta una textura franca arcillo limosa y franco arcilloso, el color es pardo claro. Presenta una estructura en bloques subangulares medios moderados que rompen a masivo, poco provisto de materia orgánica, ligeramente duro en seco y friable en húmedo. El subsuelo presenta una marcada discontinuidad textural, la textura descripta varía entre franco arenosa a arenoso franco con 5 a 10% de gravillas de entre 2 y 15 mm, de color pardo claro, no estructurado. En todo el perfil se evidencia presencia de calcáreo siendo la reacción moderada en las capas de textura fina y ligera en el subsuelo. Sin riesgo de influencia de napa freática, escurrimiento rápido debido al relieve que es de tipo normal con 1 a 3% de pendiente. Químicamente el perfil no presenta riesgos de salinidad y es ligeramente alcalino.

Relación con área geográfica:

Los vinos tintos se presentan a la vista con un color rojo violáceo oscuro muy intenso. Se destacan los aromas a frutos rojos como la ciruela, guinda y frambuesa. También se perciben flores rosa, malvón y violeta. Entre los descriptores balsámicos el vino presenta aromas a eucalipto. En otros aparece la vainilla, caramelo y tostado. En boca son vinos de buen cuerpo y estructura, maduros, que destacan sobre todo por su untuosidad y potencia. Presenta taninos suaves y acidez media. A pesar de su concentración y carácter joven son vinos muy redondos, para consumir dentro de los 2 años de elaborado, porque es el momento en que expresan el máximo de su potencial tanto de aroma, color y de sabor.

El vino blanco Torrontés, se presenta a la vista de color amarillo verdoso o dorado. En nariz se perciben aromas herbáceos y frutados. El microclima del lugar define buena acidez en boca, suave amargo y floral debido a la presencia de compuestos terpénicos (ruda) originados como consecuencia de un clima con noches frescas de verano y suelos franco arenosos – franco limosos que permiten un buen drenaje del agua. Está presente el aroma a uva Moscatel.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono:

0800-5555-468

E-mail:

solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

TAFÍ

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA TUCUMÁN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

TAFÍ DEL VALLE ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN UBICADO AL OESTE DE LA PROVINCIA. EL RELIEVE ES PRÁCTICAMENTE MONTAÑOSO EN SU TOTALIDAD CON LA PRESENCIA DE DOS GRANDES VALLES, EL DE TAFÍ Y EL DEL YOCAVIL, ESTE ÚLTIMO PERTENECIENTE AL CONJUNTO DENOMINADO VALLES CALCHAQUÍES.

TAFÍ DEL VALLE TIENEN UNA ALTURA DE 2000 MSNM. ES EL DEPARTAMENTO DE TUCUMÁN CON MAYOR SUPERFICIE DE VID CULTIVADA, DE LAS VARIEDADES TINTAS MALBEC Y CABERNET SAUVIGNON PRINCIPALMENTE. TAMBIÉN SE CULTIVA TORRONTÉS, VARIEDAD EMBLEMÁTICA DEL NOROESTE ARGENTINO.

SON VARIETALES FUERTES Y VERSÁTILES, DE ELEVADA INTENSIDAD AROMÁTICA QUE REVELA EN NARIZ LA IDENTIDAD DE LA REGIÓN. EN MUCHAS OCASIONES, POSEEN UNA ALTA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA EN COMPARACIÓN A VINOS DE OTRAS REGIONES, LO CUAL LOS HACE MÁS ESTRUCTURADOS Y LOS DOTA DE UNA PERSONALIDAD DISTINTA.



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Tamberías – Valle de Calingasta, o su sinónimo Paraje Tamberías - Valle de Calingasta

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2023-35-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

5 de Diciembre de 2023

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

MUNICIPALIDAD DE CALINGASTA

Número de Registro:

RESOL-2023-35-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Tamberías – Valle de Calingasta, o su sinónimo Paraje Tamberías - Valle de Calingasta, pertenece al Departamento o Calingasta, provincia de SAN JUAN, en un todo de acuerdo a los siguientes límites:

Vértices	Latitud	Longitud
V1	31°23'2.59"S	69°25'48.71"O
V2	31°25'36.79"S	69°24'54.53"O
V3	31°27'56.94"S	69°24'27.73"O
V4	31°30'19.09"S	69°25'43.27"O
V5	31°35'12.64"S	69°28'7.53"O
V6	31°35'5.80"S	69°49'46.81"O
V7	31°22'46.02"S	69°46'7.50"O
V8	31°24'10.66"S	69°40'31.71"O
V9	31°22'1.35"S	69°30'18.19"O

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

La IG Tamberías se encuentra en sobre la margen izquierda del Río de los Patos. Las explotaciones agropecuarias se irrigan por los canales La Puntilla, Varas y Tamberías, ubicados de sur a norte respectivamente y que se alimenta de toma directa del Río de los Patos. Las explotaciones vitícolas, son generalmente emprendimientos medianos y grandes, algunos especializados en el cultivo de la vid y otros mixtos, complementado con producción hortícola (ajo), forrajera o mixta.

Tamberías y sus zonas aledañas se enmarcan entre terreno de piedemonte, la presencia más cercana de los cordones montañosos y el río con su complejo fluvial asociado. Se distinguen y describen tres series edáficas (Ansilta, Alcázar y La Ramada) encontrando en la serie La Ramada una fase somera. En esta última, se encuentran viñedos y fue descripta mediante observaciones de lugar en la orilla oeste del Río Los Patos. Se caracteriza por presentar una capa de suelo muy poco profunda (<20 cm) y con abundante cantidad de piedra en superficie (>25% de cobertura rocosa). Su aptitud para uso agrícola está fuertemente condicionada al uso de riego tecnificado.

Serie La Ramada, presente al sur del paraje y al oeste del Río de Los Patos. Es la finalización de una continuidad de unidades que comienzan en los cordones montañosos, pedemonte hasta alcanzar las los suelos donde se ubican los cultivos y finalizar en el complejo fluvial. Se trata de Torrifluvent típico, franca fina, mixta, térmica:

Es un suelo poco profundo (0,8 a 1,3m), algo excesivamente drenado, no anegable y de permeabilidad rápida, desarrollado a partir de depósitos fluviales. Se posicionan en terrazas abandonadas del río, pudiendo recibir algo de aporte de sedimento eólico. La capa superficial (I) varía entre 20 y 50 cm de espesor y presenta una textura media a gruesa que varía entre franco limoso, franco arenosa o arenoso franco, el color pardo claro, estructura en bloques subangulares finos débiles, muy poco provisto de materia orgánica, blando en seco y muy friable en húmedo. Es muy frecuente observar una cantidad apreciable de piedras en superficie (>5% de cobertura rocosa). El subsuelo presenta una textura arenosa media a gruesa con abundantes gravas y gravillas 70-80%, no estructurado, de color pardo claro. En todo el perfil se evidencia presencia de calcáreo siendo la reacción ligera hasta un metro de profundidad. Químicamente el perfil no presenta riesgos de salinidad y es ligeramente alcalino. La principal limitante es la escasa capacidad de almacenaje de agua en el perfil.

Serie Ansilta, es la segunda en cuanto a superficie para la zona de estudio, ubicada hacía en el centro del área. Torrifluvent típico, franca fina, mixta, térmica:

Es un suelo profundo (> 2m), moderadamente bien drenado, no anegable y de permeabilidad moderada a lenta, desarrollado a partir de depósitos lacustres y aluviales. La capa superficial (I) presenta un considerable espesor (entre 80 y 110 cm) y presenta textura muy variadas como producto de los ciclos de intermedia a fina que varía entre franco arenosa y franco arcillo, el color pardo claro, estructura en bloques subangulares medios moderados, poco provisto de materia orgánica, ligeramente duro en seco y friable en húmedo. El subsuelo presenta texturas finas también que pueden comprometer el drenaje profundo. Varían entre Franco limosa y franco arcillo arenosa, no estructurados, de color pardo rojizo, con presencia de moteados de oxidación de materia orgánica. En todo el perfil se evidencia presencia de calcáreo siendo la reacción fuerte en todo el perfil, sin riesgo de influencia de napa freática, escurrimiento rápido debido al relieve que es de tipo normal con 1 a 3% de pendiente. Químicamente el perfil no presenta riesgos de salinidad y es ligeramente alcalino.

Serie Alcázar, representa la mayor superficie estudiada, presente tanto al sur como al norte del paraje, Torrifluvent típico, familia franca fina, mixta, térmica:

Es un suelo moderadamente profundo (1,5 m), bien drenado, no anegable y de permeabilidad moderada, desarrollado a partir de sedimentos aluviales y fluviales. La capa superficial (I) varía entre 40 y 100 cm de espesor y presenta una textura franca arcillo limosa y franco arcilloso, el color es pardo claro. Presenta una estructura en bloques subangulares medios moderados que rompen a masivo, poco provisto de materia orgánica, ligeramente duro en seco y friable en húmedo. El subsuelo presenta una marcada discontinuidad textural, la textura descripta varía entre franco arenosa a arenoso franco con 5 a 10% de gravillas de entre 2 y 15 mm, de color pardo claro, no estructurado. En todo el perfil se evidencia presencia de calcáreo siendo la reacción moderada en las capas de textura fina y ligera en el subsuelo. Sin riesgo de influencia de napa freática, escurrimiento rápido debido al relieve que es de tipo normal con 1 a 3% de pendiente. Químicamente el perfil no presenta riesgos de salinidad y es ligeramente alcalino.

En cuanto a las condiciones climáticas, al igual que en otros sectores del departamento se destaca un clima árido, con escasas precipitaciones, amplias variaciones térmicas, tanto estacionales como diarias.

Relación con área geográfica:

Se obtienen vinos tintos con elevada acidez total, bajo pH, gran carga de polifenoles con graduación alcohólica mayor de 14 grados. Esto se debe al microclima de la región, ubicado a más de 1.500 msnm, alta radiación solar y noches frescas de verano.

Para el varietal Cabernet Sauvignon, aparecen a la vista vinos con alta intensidad colorante, con un matiz violeta medio, color rojo sangre en los más nuevos y un rojo más apagado en los más viejos. En nariz aparece una alta intensidad aromática con predominio de notas herbáceas (característico de la variedad). En boca los vinos son astringentes, acidez y amargor medio, con un intenso aroma debido principalmente herbáceo (pimiento), seguido de notas espaciadas (pimienta), apareciendo por detrás los aromas a frutos rojos (ciruela y moras).

Para el varietal Malbec, los vinos presentan gran intensidad de color marcada por un matiz violeta. En nariz predomina el aroma frutado, especiado y herbáceo medio. En boca se perciben astringentes, con amargor y acidez media, dando un equilibrio general con gran persistencia y retrogusto.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

TINOGASTA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA CATAMARCA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA UBICADO AL OESTE LIMITANDO CON LA CORDILLERA DE LOS ANDES. LA ALTURA MEDIA SOBRE EL NIVEL DEL MAR ES DE 1500 M.

EL TIPO DE CLIMA QUE PRESENTA ES ÁRIDO, DE SIERRAS Y BOLSONES, SEMIDESÉRTICO Y VENTOSO SECO DEBIDO A LA PRESENCIA DE UNA BARRERA OROGRÁFICA, LA CORDILLERA ANDINA QUE IMPIDE EL PASO DE LOS VIENTOS HÚMEDOS DEL PACÍFICO, LOS CUALES DESCARGAN SU HUMEDAD DEL LADO CHILENO Y PASAN SECOS Y CÁLIDOS, EN DIRECCIÓN SUDESTE. ESTAS CONDICIONES DAN LUGAR A VINOS TINTOS PRESENTAN GRAN INTENSIDAD DE COLOR CON Matices VIOLETA Y NEGRO, CON MARCADA PRESENCIA AROMÁTICA DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESHIDRATADAS Y VINOS BLANCOS DE GRAN ABANICO AROMÁTICO, MENOS ASTRINGENTES Y DE MENOR INTENSIDAD DE AMARGOR. ALCOLHOL Y ACIDEZ EQUILIBRADOS, PRODUCTOS MUY REPRESENTATIVOS DE LA REGIÓN.



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Trevelin

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2020-28-APN-INV#MAGYP

Fecha de concesión del registro:

16 de julio de 2020

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

ESTUDIO EMME S.A.

Número de Registro:

RESOL-2020-28-APN-INV#MAGYP

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Trevelin pertenece al Departamento Futaleufú, Provincia de CHUBUT, en un todo de acuerdo a los siguientes límites: límite Norte, Margen izquierda del Río Futaleufú, desde el puente internacional sobre el mismo río, hasta la unión del río con la Ruta Provincial 71, desde este lugar hasta el punto 42°59'57.95"S y 71°26'36.75"O pasando por el punto 43° 7'14.03"S y 71°36'21.38"O; límite Este, desde el punto 42°59'57.95"S y 71°26'36.75"O hasta el punto 43° 5'37.87"S y 71°18'42.00"O; límite Sur, desde el punto 43° 5'37.87"S y 71°18'42.00"O hasta el puente internacional sobre el río Futaleufú, pasando por el punto 43°14'10.65"S y 71°30'5.77"O; límite Oeste, puente internacional sobre el río Futaleufú, vértice formado por la unión del límite Norte con el límite Sur.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

Las condiciones que hacen tan particular la zona geográfica del Trevelin son fundamentalmente el clima, viento, heladas permanentes, bajo el control hídrico, altísima amplitud térmica, suelos, orientación, tiempos de exposición solar, altitud entre los 300 y 400 msnm enclavado en un valle rodeado de altas cordilleras de hasta 2.500 metros.

Tiene un clima semiárido con una precipitación del orden de los 600 mm concentradas en otoño – invierno. Cuenta con temperaturas muy frías, siendo el período libre de heladas muy corto. La temporada templada dura 3 meses, del 10 de diciembre al 16 de marzo, y la temperatura máxima promedio diaria es de 20°C y máximas que pueden superar los 30°C. La temperatura fría dura 3 meses, del 19 de mayo al 25 de agosto, y la temperatura máxima promedio diaria es de menos de 10°C, pudiendo llegar las mínimas a -7°C.

Trevelin es un amplio valle aluvial de los ríos Percey, Corintos y Futaleufu. En la zona donde se desarrollan los viñedos se puede encontrar un suelo de estilo “Pedemonte Fino”, es un suelo profundo, moderadamente desarrollado, bien drenado, no alcalino ni salino. El horizonte superficial es oscuro, muy bien provisto de materia orgánica, de textura franco-arcillosa, bien estructurado y con favorables características para la labranza e implantación de cultivos. Le sigue un horizonte de transición similar textura y moderada estructura. Luego aparece el horizonte C, de textura también franco-arcillosa y estructura masiva.

Relación con área geográfica:

Los vinos que se obtienen de esta zona geográfica se diferencian notablemente de los ubicados más al norte y al este, por su acidez natural tan característica, la frescura y su carácter frutal inconfundible para vinos de clima frío extremo.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

TUCUMÁN

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LA PROVINCIA DE IGUAL NOMBRE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES LA PROVINCIA DE MENOR EXTENSIÓN DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, UBICADA EN EL NOROESTE DEL PAÍS. EL CLIMA DE TUCUMÁN ESTÁ CARACTERIZADO COMO SUBTROPICAL CON ESTACIÓN SECA, AUNQUE DEBIDO A SU RELIEVE EN ÉL SE DAN UNA GRAN VARIEDAD DE MICROCLIMAS. LA PARTE OESTE TIENE UN CLIMA SUBTROPICAL SERRANO. LA ZONA DE LOS VALLES CALCHAQUÍES TIENE UNA GRAN AMPLITUD TÉRMICA CON TEMPERATURAS QUE EN ENERO ALCANZAN LOS 18.6 °C, Y QUE EN JULIO LLEGAN A LOS 8.1 °C. ES ZONA DE VERANOS CÁLIDOS E INVIERNOS SECOS. EN LAS ZONAS DE DESARROLLO DE LA VITIVINICULTURA LAS PRECIPITACIONES SON ESCASAS Y ESTACIONALES, LOS SUELOS SON PREDOMINANTEMENTE ARENO ARCILLOSOS Y PEDREGOSOS.

LA VITIVINICULTURA SE DESARROLLA PRINCIPALMENTE EN LA ZONA OESTE DE LA PROVINCIA EN LOS DEPARTAMENTOS DE TAFÍ DEL VALLE Y TRANCAS. LAS VARIEDADES MÁS CULTIVADAS SON LA TINTAS MALBEC Y CABERNET SAUVIGNON, SEGUIDAS POR LA VARIEDAD BLANCA TORRONTÉS, EMBLEMÁTICA DE ESTA REGIÓN DEL NOROESTE ARGENTINO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LOS VINOS QUE SE PRODUCEN EN ESTA ZONA SON UN FIEL REFLEJO DE SU ORIGEN: PRESENTAN COLORES PROFUNDOS Y BRILLANTES, DONDE PREDOMINAN EL ROJO RUBÍ EN LOS TINTOS Y EL AMARILLO BRILLANTE Y VERDOSO EN LOS BLANCOS CON AROMAS SIMPLES Y ESPECIADOS Y FUERTE PRESENCIA DE FRUTOS ROJOS Y PIMIENTOS JUNTO CON SABORES DULCES, FRUTADOS Y MADUROS CON EL EQUILIBRIO JUSTO DE ALCOHOL. LOS VINOS TUCUMANOS SON VINOS FUERTES Y ESTRUCTURADOS, CON CARACTERIZACIÓN REGIONAL MUY DISTINGUIDA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

TUNUYÁN

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

SU TERRITORIO COMPRENDIDO ENTRE LOS 875 Y 1500 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR, POSEE CLIMA FRESCO SUAVE EN EL LLANO PERO CON GRAN AMPLITUD TÉRMICA. EN LA ZONA DE CORDILLERA ES FRÍO Y CON CONDICIONES MÁS RIGUROSAS.

SU NOMBRE DERIVA DE LOS VOCABLOS “TUNI” Y “AN” Y SIGNIFICA “TIERRA DE TEMBLORES”.

LOS GRANDES LINEAMIENTOS ESTRUCTURALES SON: POR EL OESTE LA CORDILLERA PRINCIPAL Y LA FRONTAL, Y POR EL ESTE LA DEPRESIÓN DE LOS HUARPES. LA PRIMERA LE SIRVE DE LÍMITES CON CHILE, ES MÁS ELEVADA Y ABRUPTA, CON ALTURAS QUE OSCILAN LOS 6.000 M. COMO EL CERRO TUPUNGATO (6.800M.), MIENTRAS QUE LA CORDILLERA FRONTAL, LLEGA EN ESA ZONA A LOS 4.500 M. EN EL CORDÓN DEL PORTILLO. EN LA TERCERA FORMACIÓN, RESALTA SU IMPORTANCIA EL SECTOR

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

DE LA PLANICIE RELLENADA CON DEPÓSITOS FLUVIALES Y LACUSTRES, DONDE SE HA INSTALADO LA POBLACIÓN. TAMBIÉN SE DESTACA UNA PROFUSA CANTIDAD DE ARROYOS Y MANANTIALES

EXISTE UNA MARCADA INFLUENCIA DE LOS VIENTOS DEL SUDOESTE Y DEL NOROESTE CON PRECIPITACIONES QUE ALCANZAN LOS 330MM ANUALES, CON HELADAS FRECUENTES. EN EL SECTOR OCCIDENTAL LAS TEMPERATURAS DISMINUYEN CON LA ALTITUD.

DESDE EL PUNTO DE VISTA ENOLÓGICO, LOS ELEMENTOS DISTINTIVOS, CONSECUENCIA DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE LA REGIÓN, SON PARA LOS VINOS TINTOS, UNA MAYOR CONCENTRACIÓN DE SABORES, AROMAS Y COLOR, UNA MUY BUENA ACIDEZ NATURAL, COLORES CARACTERÍSTICOS CON Matices variados por la abundante concentración de antocianos y mucha intensidad aromáticas (notas frutales, florales y especiadas). TIENEN GRAN COMPLEJIDAD, CONCENTRACIÓN TÁNICA Y LARGO FINAL EN BOCA. LOS VINOS BLANCOS SON FRESCOS CON AROMAS REGIONALES TÍPICOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

TUPUNGATO / VALLE DE TUPUNGATO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

RESOLUCION N° 20 DE FECHA 06 DE JULIO DE 2006

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

SE ENCUENTRA UBICADO A 33° DE LATITUD SUR, Y 69° DE LONGITUD OESTE, SOBRE EL PEDEMONTES DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, CONSTITUYENDO UN INMENSO VALLE CON PENDIENTES DE OESTE A ESTE.

TUPUNGATO, DE LA LENGUA DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS, SE LE ATRIBUYEN VARIOS SIGNIFICADOS, SEGÚN EL AUTOR QUE SE CONSULTE. LA DE MAYOR ARRAIGO EN LA POBLACIÓN ES “MIRADOR DE ESTRELLAS”, EN RELACIÓN CON LA ALTURA Y DOMINIO SOBRE EL PAISAJE DEPARTAMENTAL, HECHO QUE LOS NATIVOS, INDIOS HUARPES, CONOCÍAN Y QUE PARA ELLO TENÍAN EL SENTIDO O LA IDEA DE OBSERVATORIO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL RELIEVE SE CARACTERIZA POR LAS CERILLADAS PEDEMONTANAS AL ESTE Y AL SUR LA DEPRESIÓN DE LOS HUARPES.

ESTÁ IRRIGADO POR ARROYOS Y RÍOS PROVENIENTES DE LA CORDILLERA FRONTAL. EN ÁREAS DEL PIEDEMONTES CORDILLERANO DE ESTE DEPARTAMENTO.

POR LA UBICACIÓN GEOGRÁFICA SE UBICA DENTRO DE LA ZONA ÁRIDA ARGENTINA, CARACTERIZADA POR ESCASAS LLUVIAS, LAS TEMPERATURAS SON TEMPLADAS EN LOS VALLES, INVIERNOS RIGUROSOS, PRIMAVERAS AGRADABLES, VERANOS CÁLIDOS DE DÍA Y FRESCOS EN LA NOCHE. LOS VIENTOS SON MUY FRECUENTES Y MODERADOS.

EN LAS ZONAS MÁS BAJAS DEL DEPARTAMENTO LAS TEMPERATURAS MEDIAS SON MODERADAS, CON UN PROMEDIO DE 20°, EN CAMBIO, EN LA ZONA CORDILLERANA, REINA EL CLIMA FRÍO DE MONTAÑA DONDE SON FRECUENTES LAS PRECIPITACIONES DE TIPO NIVAL, Y LAS TEMPERATURAS BAJO CERO

DE ESTAS CONDICIONES APARECEN LOS ELEMENTOS DISTINTIVOS DE LA REGIÓN, QUE SE PRESENTAN EN LOS VINOS TINTOS CON SABORES, AROMAS Y COLORES CONCENTRADOS, UNA BUENA ACIDEZ NATURAL, ABUNDANTE CONCENTRACIÓN DE ANTOCIANOS Y MUCHA INTENSIDAD AROMÁTICA (NOTAS FRUTALES, FLORALES Y ESPECIADAS). LOS VINOS BLANCOS PRESENTAN AROMAS COMPLEJOS Y MUY FRESCOS.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

ULLÚM

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

SE ENCUENTRA UBICADO EN EL CENTRO SUR DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, DONDE PREDOMINAN UN PAISAJE DE SERRANÍAS Y UNA ESCASA VEGETACIÓN. ULLUM POSEE CASI EL 90% DE SU TERRITORIO DESHABITADO, SIN EMBARGO SE CARACTERIZA POR SU PRODUCCIÓN DE VID Y FRUTAS.

LAS FORMACIONES GEOLÓGICAS PERTENECEN AL PALEOZOICO QUE AFLORAN EN LAS SIERRAS DE LA DEHEZA, CHICA Y ALTA DE ZONDA CONSTITUIDAS POR SEDIMENTOS CAMBRIO-ORDOVÍCICOS, SILÚRICOS, DEVÓNICOS Y CARBÓNICOS; AL TERCIARIO REPRESENTADO EN LAS LOMAS DE DEHEZA, ULLÚM Y DE LAS TAPIAS Y ROCA DE BASE EN LA LLANURA PEDEMONTANA DE LA SIERRA CHICA DE ZONDA. CON RESPECTO A LOS DEPÓSITOS CUATERNARIOS, SE SUBDIVIDEN EN SEDIMENTOS LACUSTRES, BORDEANDO GRAN PARTE DE LOS VALLES Y APARECEN EN FORMA DE REMANENTES DE UNA ANTIGUA PLANICIE LACUSTRE RECORTADA POR EFECTO DE EROSIÓN HÍDRICA Y POR SEDIMENTOS GRUESOS RESULTANTES DE PROCESOS DE COLUVIACIÓN DE LOS MATERIALES PROVENIENTES DE LAS MONTAÑAS VECINAS.

LOS SUELOS SON DE ORIGEN ALUVIO COLUVIAL. SON JÓVENES, INMADUROS CONSTITUIDOS POR CAPAS GEOLÓGICAS SIN DESARROLLO DE HORIZONTES. LA VARIACIÓN EN LA DISPOSICIÓN DE ESTAS CAPAS ES LA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

RESULTANTE DE LOS DISTINTOS PROCESOS DE ALUVIONAMIENTO Y SEDIMENTACIÓN DEL RÍO SAN JUAN, A LOS QUE SE SUMAN ADEMÁS LA PARTICIPACIÓN DE PROCESOS COLUVIALES.

EL PERFIL DEL SUELO SE CARACTERIZA POR SER MUY PROFUNDO, DE TEXTURA FRANCO LIMOSA LLEGANDO EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS HASTA LOS DOS METROS. SUELEN APARECER PERFILES CON SUBSUELOS DE TEXTURA GRUESA (FRANCO ARENOSA A ARENOSA). ASÍ COMO MUY EXCEPCIONALMENTE APARECEN CAPAS DE GRAVAS O GRAVILLAS OCUPANDO POCO VOLUMEN DE SUELO.

EL CLIMA ES ÁRIDO TIPO DESÉRTICO CON VALORES MEDIOS DE 96 MM DE PRECIPITACIÓN, 53 % DE HUMEDAD RELATIVA Y 17,2 °C DE TEMPERATURA MEDIA ANUAL. LOS VIENTOS PREDOMINANTES SON LOS DEL CUADRANTE SUR-SURESTE. ES DE DESTACAR EL VIENTO ZONDA FRECUENTE ENTRE EL OTOÑO Y LA PRIMAVERA.

LA ALTA HELIOFANÍA, BAJA HUMEDAD AMBIENTAL, TEMPERATURAS EQUILIBRADAS NOS DAN VINOS TINTOS DE COLOR ROJO-VIOLÁCEO PROFUNDO E INTENSO, CON Matices NEGROS, AROMAS DE FRUTAS NEGRAS Y PIMIENTO. EN BOCA SE PRESENTAN CON MEDIANA ESTRUCTURA, DE TANINOS MADUROS Y SABOR DURADERO.

LOS BLANCO POSEEN INTENSOS Y COMPLEJOS AROMAS A FRUTAS TROPICALES. EN BOCA SON MUY FRESCOS Y CON GRAN PERSISTENCIA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VALLE DE CHAÑARMUYO

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

EMPRENDIMIENTOS ARGENTINOS S.A

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY Nº 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO Nº 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION Nº 28 DE FECHA 01 DE SEPTIEMBRE DE 2014

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO Nº 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN LA LOCALIDAD DE CHAÑARMUYO, DEPARTAMENTO DE FAMATINA, PROVINCIA DE LA RIOJA, CONFORME A LAS SIGUIENTES COORDENADAS: PUNTO A) LATITUD = 28°38'29,81"(S) Y LONGITUD = 67°37'16,81"(O); PUNTO B) LATITUD = 28°35'59,60"(S) Y LONGITUD = 67°37'56,28"(O); PUNTO C) LATITUD = 28°33'28,65"(S) Y LONGITUD = 67°32'53,71"(O) Y PUNTO D) LATITUD = 28°36'4,80"(S) Y LONGITUD = 67°30'47,72"(O)

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CHAÑARMUYO ES UN PRIMITIVO ASENTAMIENTO INDÍGENA CON NUMEROSOS RESTOS ARQUEOLÓGICOS. ACTUALMENTE, COMO PAISAJE CULTURAL, COMBINA UN AGLOMERADO ORGANIZADO LINEALMENTE DE VIVIENDAS DISPERSAS CON PRODUCTIVIDAD AGRARIA.

LOS SUELOS VAN DE PEDREGOSO A ARENOSO Y LIMOSOS CON PERMEABILIDAD VARIABLE, BAJO CONTENIDO DE MATERIA ORGÁNICA DEBIDO A QUE LAS ELEVADAS TEMPERATURAS Y LA LUMINOSIDAD ESTIVAL, UNIDO A LAS REDUCIDAS PRECIPITACIONES HACEN QUE SUFRA GRAN

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

DESCOMPOSICIÓN Y SU CANTIDAD ES ESCASA (0 A 18%). PH ALCALINO (7,0 A 8,9), CON CONTENIDO DE BORO QUE EN GENERAL NO AFECTA A LOS CULTIVOS EXISTENTES (0 A 55 PPM). SON SUELOS DE BAJA A ELEVADA CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA DEL EXTRACTO DE SATURACIÓN (0,92 A 12,88 MILIMHOS/CM) LO QUE PRODUCE MERMAS EN LOS RENDIMIENTOS EN RELACIÓN DIRECTA CON EL AUMENTO DE LA CONCENTRACIÓN SALINA. EN GENERAL LOS SUELOS SON POBRES EN NITRÓGENO TOTAL (0,02 A 0,09 %), CON REGULAR CONTENIDO DE FÓSFORO (2,57 A 5,57 PPM) Y REGULAR CONTENIDO DE POTASIO INTERCAMBIABLE (120 A 160 PPM).

EL CLIMA ES CÁLIDO Y SECO, CON INVIERNOS CORTOS, PERO SUFICIENTEMENTE FRÍOS PARA DESARROLLAR CULTIVOS CRIÓFILOS COMO VIDE U OLIVO, CON VERANOS CÁLIDOS Y SECOS ÓPTIMOS PARA PRODUCIR UVA DE MESA, UVAS PARA PASAS, TOMATES Y PIMIENTOS. EN LAS ZONAS ALTAS SE CULTIVAN PRINCIPALMENTE NOGALES.

LA HUMEDAD RELATIVA ES MUY BAJA, AL IGUAL QUE LAS PRECIPITACIONES ANUALES, CUYOS PROMEDIOS RONDAN ALREDEDOR DE LOS 200 MM.

LAS HELADAS OCURREN DESDE FINES DE MAYO A PRINCIPIOS DE SEPTIEMBRE, CON UN PERÍODO LIBRE DE HELADAS DE ALREDEDOR DE 281 DÍAS.

LOS VIENTOS SON, EN GENERAL SUAVES, SALVO LOS VIENTOS ZONDAS QUE OCURREN PRINCIPALMENTE ENTRE AGOSTO Y OCTUBRE DESECANDO LOS CULTIVOS.

LA VITIVINICULTURA DESARROLLADA EN EL VALLE, PRESENTA CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES RESPECTO DE OTRAS REGIONES VITIVINÍCOLAS DEL PAÍS, POR LA DISPOSICIÓN DE LAS MONTAÑAS QUE DETERMINAN EL VALLE QUE CORREN DE NORTE A SUR Y QUE HACEN QUE LOS PRIMEROS RAYOS DEL SOL DE LA MAÑANA Y LOS ÚLTIMOS DE LA TARDE NO INCIDAN DIRECTAMENTE SOBRE EL CULTIVO LO QUE JUNTO CON LAS CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS Y LA APTITUD EDAFOLÓGICA, LE PERMITE DESARROLLAR DIFERENTES COMPONENTES QUE LE TRANSFIEREN A LOS MOSTOS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES QUE NO PUEDEN SER OBTENIDAS NATURALMENTE EN OTRAS ZONAS VITÍCOLAS DEL PAÍS: VINOS BLANCOS DE COLOR AMARILLO VERDOSO CON AROMAS INTENSOS CON UN TOQUE CÍTRICO MUY CARACTERÍSTICO. ACIDEZ ELEGANTE DE GRAN PERSISTENCIA. VINOS TINTOS DE COLOR ROJO INTENSO. AROMAS A FRUTAS ROJAS MADURAS CON NOTAS FLORALES MUY SÚTILES. TANINOS SUAVES Y DULCES. GRAN EQUILIBRIO Y FINAL PERSISTENTE. EN TODOS LOS CASOS BUENAS CONCENTRACIONES DE ALCOHOL ETÍLICO (13-13,5%)

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Valle de Pucará – Salta

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2025-8-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

7 de Marzo de 2025

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

LA FINCA DE LOS VIÑEDOS IMPOSIBLES S.A.

Número de Registro:

RESOL-2025-8-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

Vértice	Latitud		Longitud	
1	25°43'18.25"	Sur	66°13'13.34"	Oeste
2	25°43'29.76"	Sur	66°13'1.05"	Oeste
3	25°45'6.51"	Sur	66°13'40.74"	Oeste
4	25°45'56.86"	Sur	66°13'48.15"	Oeste
5	25°46'4.65"	Sur	66°13'50.77"	Oeste
6	25°47'10.09"	Sur	66°13'54.72"	Oeste
7	25°47'18.34"	Sur	66°13'47.22"	Oeste
8	25°47'47.33"	Sur	66°13'25.23"	Oeste
9	25°47'48.85"	Sur	66°16'43.51"	Oeste
10	25°47'7.44"	Sur	66°16'8.78"	Oeste
11	25°46'58.77"	Sur	66°15'51.68"	Oeste
12	25°46'50.78"	Sur	66°15'57.5"	Oeste
13	25°46'43.97"	Sur	66°16'7.76"	Oeste
14	25°46'21.39"	Sur	66°16'26.03"	Oeste
15	25°46'19.25"	Sur	66°16'41.44"	Oeste
16	25°45'57.53"	Sur	66°16'56.5"	Oeste
17	25°45'50.95"	Sur	66°17'26.95"	Oeste
18	25°45'58.33"	Sur	66°17'53.28"	Oeste
19	25°45'59.31"	Sur	66°18'7.03"	Oeste
20	25°46'1.4"	Sur	66°18'15.04"	Oeste
21	25°46'2.33"	Sur	66°18'19.76"	Oeste
22	25°46'3.78"	Sur	66°18'36.71"	Oeste
23	25°46'3.84"	Sur	66°18'46.41"	Oeste
24	25°46'13.07"	Sur	66°18'47.45"	Oeste
25	25°46'9.75"	Sur	66°18'54.69"	Oeste
26	25°45'45.96"	Sur	66°19'9.23"	Oeste
27	25°45'36.77"	Sur	66°19'33.15"	Oeste
28	25°45'22.34"	Sur	66°20'29.15"	Oeste
29	25°45'16.28"	Sur	66°20'35.96"	Oeste
30	25°43'34.15"	Sur	66°20'6.27"	Oeste
31	25°42'1.97"	Sur	66°20'6.06"	Oeste
32	25°40'42.6"	Sur	66°20'0.03"	Oeste
33	25°40'31.14"	Sur	66°19'27.24"	Oeste
34	25°41'6.7"	Sur	66°18'32.06"	Oeste
35	25°41'9.39"	Sur	66°17'51.76"	Oeste
36	25°41'24.65"	Sur	66°17'21.93"	Oeste
37	25°41'32.48"	Sur	66°16'39.24"	Oeste
38	25°41'32.2"	Sur	66°15'43.79"	Oeste
39	25°42'55.52"	Sur	66°14'31.35"	Oeste
40	25°43'24.16"	Sur	66°13'47.90"	Oeste

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

El Valle de Pucará está ubicado al suroeste de la Provincia de Salta, en el Departamento de San Carlos, a 300 Km aprox. de la capital provincial. Este valle tiene condiciones agrometeorológicas excelentes para la producción de vinos de calidad superior, además posee excelentes suelos y relieves para los mismos; la limitante de la superficie implantada por localidad o paraje siempre es el agua. Uno de los diferenciales del valle son sus temperaturas nocturnas, que generalmente están por debajo de los 20°C durante todo el verano; esto hace a la excelencia de sus caldos en cuanto a parámetros determinantes de sus altas calidades. Con respecto a la altitud, ya hay viñedos arriba de los 3.000 msnm, aunque sus rendimientos son bajos y tienen cierta marginalidad por el riesgo de heladas en primavera (heladas tardías); los vinos obtenidos son de alta calidad.

La masa de aire húmedo proveniente del anticiclón del Atlántico Sur descarga toda su humedad en el flanco oriental del sistema montañoso que limita las Cumbres Calchaquíes por el oriente. Debido a esta situación, las masas de aire ingresan al valle desprovistas de humedad, determinando un clima seco y templado a frío. En general, las temperaturas son moderadas en verano y bajas en invierno. Las precipitaciones, de marcado régimen estival, suelen ser del orden de los 120 mm anuales, ocurriendo el 85 % del total durante los meses de verano. La insolación es muy grande y solamente se concibe la vitivinicultura bajo riego.

La temperatura media anual fluctúa alrededor de las 12,2°C, siendo los meses de diciembre, enero y febrero los más calurosos, mientras que junio es el mes más frío del año. Entre el día y la noche hay una marcada amplitud térmica, acentuada en los meses de invierno y morigerada en verano.

Las masas de aire húmedo que ingresan a esta región de los Valles Calchaquíes provienen del sector noreste con una marcada influencia orográfica, su ocurrencia se circunscribe a los meses de verano. En los meses de julio y agosto se produce el ingreso de aire cálido y seco proveniente desde el norte, con la denominación local de viento zonda o viento de arriba. Durante el invierno se produce el ingreso de frentes polares provenientes del sur. De la observación en el campo se identifican vientos locales cuya ocurrencia es variable debido a la amplitud térmica diaria y a la incidencia de los rayos solares; de este modo se generan brisas con dirección oeste durante la mañana y este en horas de la tarde.

Los relieves del Valle de Pucará - Salta se comportan (siempre en menor escala, debido a las menores superficies) como los de todo el Valle Calchaquí. En los sitios próximos a los ríos hay potreros cultivables, bastante planos, con suelos de granulometría más fina, producto del depósito de arenas, limos y en algunos casos arcillas aportadas por los ríos. Esto sumado al trabajo del hombre para su cultivo y la irrigación gravitacional de los potreros, genera suelos muy manejables, pero también muy sujetos a la erosión y degradación. Ascendiendo hacia los cerros aledaños, los suelos cambian mucho a areno pedregosos, muy permeables, muy pobres en materia orgánica, con más gradientes en sus pendientes, mucho más aptos para el cultivo de la vid.

Desde el punto de vista de la flora, se pueden observar especies que caracterizan a la Provincia Fitogeográfica del Monte y Pre puneña, como algarrobo, molle, sauce criollo, arca (Acacia visco), atamisque, retama, jarilla entre otras.

El valle de Pucará presenta diferencia con otros similares (Colomé, Humanao y Tecuil) en la fecha de madurez de la uva, siendo ésta más temprana o anticipada. Se podría inferir que una diferencia con otros valles similares son las fuertes brisas de aire tibio que se producen después del mediodía durante el periodo de envero y maduración de las uvas. Estas brisas son secas y tibias, esto podría ser un motivo de la aceleración de la madurez durante parte de diciembre, enero y febrero.

Relación con área geográfica:

Los vinos presentan una acidez media-alta a alta, frescos, elegantes, tensos y vibrantes. De una fruta compleja, texturada, tridimensional, con dominio de rojos, con algunas notas azules, y pocas negras. Son vinos intensos, profundos, de gran foco y pureza. Enorme longitud de retrogusto. Aromáticamente también difieren, resaltando notas florales y grafitadas como distintivos de Pucará.

El valle de Pucará - Salta por su altitud, tipo de suelo, agua de riego y especialmente por el reparo de las montañas que lo rodean, tiene características climáticas excepcionales que se reflejan en sus vinos. Estos adquieren al igual que otros elaborados con uvas de altitud un color muy intenso y brillante, aromas frutados también muy intensos, con frutos rojos y negros, pero a diferencia de los producidos en otros valles, tienen menos notas especiadas. Es decir, sin las notas típicas de pimentón que caracterizan muchos vinos de los Valles Calchaquíes. En la boca tienen el volumen y concentración típico de los producidos en altitud en la zona, pero se destacan por la calidad de sus taninos que les confieren una carnosidad y un graso remarcable, mucha sucrosidad, complejidad y largo de boca, pero sin duda alguna lo que los hace diferentes es la elegancia debido al perfecto equilibrio entre acidez, trama tánica, vivacidad y dulzura. Esta elegancia sobresaliente se debe a la madurez que adquieren todos los polifenoles de la piel de las uvas, especialmente los taninos como resultado de una madurez perfecta debido al equilibrio de insolación, frescura nocturna debido a la altitud y el reparo de las montañas que rodean este valle.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VALLE DEL TULUM

PRODUCT CATEGORY

VINO- VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LOS VALLES DE TULÚM, ULLÚM Y ZONDA DENOMINADOS COMO CENTRALES, ACUPAN LA REGIÓN CENTRO SUR DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN. CONSTITUYEN EN CONJUNTO EL ÁREA DE MAYOR SIGNIFICACIÓN AGRÍCOLA ECONÓMICA Y ES DONDE SE ENCUENTRA LA MAYOR POBLACIÓN DE LA PROVINCIA.

EL VALLE DE TULUM, A 635 MSNM, ES EL MÁS IMPORTANTE DE LA PROVINCIA. CON TEMPERATURAS MEDIAS ANUALES DE ALREDEDOR DE 17° C, PRECIPITACIONES DE 90 MM AL AÑO 53 % DE HUMEDAD RELATIVA Y SUELOS ALUVIONALES DE ARENA Y ARCILLA, ESTOS VALLES REÚNEN LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA OBTENER VINOS FRUTADOS CON PERSONALIDAD Y ESTILO ÚNICO.

LOS VIENTOS PREDOMINANTES SON DEL CUADRANTE SUR-SURESTE Y ES DE DESTACAR EL VIENTO SECO LOCAL DENOMINADO ZONDA, FRECUENTE ENTRE EL OTOÑO Y LA PRIMAVERA.

TIENE UNA SUPERFICIE DE 323.000 HECTÁREAS, UNA LONGITUD APROXIMADA DE 100 KM, Y UN ANCHO VARIABLE ENTRE 5 Y 50 KM. SUS LÍMITES OROGRÁFICOS SON AL OESTE LAS SIERRAS CHICAS DE ZONDA, LOMA DE LAS TAPIAS Y SIERRA DEL VILICÚM Y HACIA EL ESTE LA SIERRA DE PIE DE PALO.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL VALLE DE TULÚM ES UNA DEPRESIÓN TECTÓNICA INTERMONTANA, RELLENA CON SEDIMENTOS CUATERNARIOS. HACIA EL OESTE ESTÁ MARGINADO POR LOS CORDONES MONTAÑOSOS DE PRECORDILLERA ORIENTAL CON ROCES DE EDAD PALEOZOICA INFERIOR. HACIA EL ESTE SE UBICA LA SIERRA PIE DE PALO, PERTENECIENTE AL SISTEMA DE SIERRAS PAMPEANAS OCCIDENTALES CON ROCAS METAMÓRFICAS DE EDAD PRECÁMBRICA A PALEOZOICA INFERIOR.

LOS SUELOS PROVIENEN DE MATERIALES ALUVIALES Y ALUVIALES-COLUVIALES, CON LA CARACTERÍSTICA QUE SE TRATA DE SUELOS JÓVENES, INMADUROS, CON ESCASO DESARROLLO DE HORIZONTES PEDOGENÉTICOS, DEPOSITADOS POR EL RÍO SAN JUAN EN EL CUATERNARIO TARDÍO. LOS MATERIALES DE LOS SUELOS PROVIENEN DEL TRANSPORTE DE SEDIMENTACIÓN DEL RÍO SAN JUAN, PROCESOS EÓLICOS Y DERRUBIOS COLUVIALES DE LAS FORMACIONES MONTAÑOSAS PERIFÉRICAS.

LA ALTA HELIOFANÍA Y LA BAJA HUMEDAD RELATIVA PRODUCEN VINOS DE GRAN POTENCIAL ALCOHÓLICO (14-15 %), BUENA ACIDEZ, PERFILES AROMÁTICOS SIMPLES PERO TÍPICOS DE LA REGIÓN Y EQUILIBRADOS, CON PRESENCIA AROMÁTICA DE FRUTOS MUY MADUROS, TANTO EN TINTOS COMO EN BLANCOS

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VALLE DE UCO

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 37 DE FECHA 16 DE DICIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LOS DEPARTAMENTOS TUPUNGATO, TUNUYÁN Y SAN CARLOS, PROVINCIA DE MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LA ZONA DEL VALLE DE UCO SE UBICA AL SUDOESTE DE LA CIUDAD DE MENDOZA ENTRE LOS PARALELOS 33° Y 34° DE LATITUD SUR. ES UN VALLE FORMADO POR LA CORDILLERA FRONTAL Y LA REGIÓN DE LAS HUAYQUERÍAS, CUYA ALTITUD VARÍA DESDE LOS 900 M SOBRE EL NIVEL DEL MAR EN LA CIUDAD DE TUNUYÁN HASTA LOS 1.250 M SOBRE EL NIVEL DEL MAR EN TUPUNGATO. ABARCA TERRITORIOS CULTIVADOS DE LOS DEPARTAMENTOS DE TUNUYÁN, TUPUNGATO Y SAN CARLOS, SOBRE EL PEDEMORTE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, LOS CUALES SON IRRIGADOS POR LOS RÍOS TUNUYÁN Y TUPUNGATO.

LOS INVIERNOS SON RIGUROSOS Y LOS VERANOS CÁLIDOS CON DÍAS TEMPLADOS O CÁLIDOS Y NOCHES MUY FRÍAS. LA AMPLITUD TÉRMICA DIARIA ES DE UNOS 15° C, LO QUE FAVORECE UNA MUY BUENA PRODUCCIÓN DE COLOR Y TANINO EN LAS UVAS Y PERMITE DISPONER DE MATERIA PRIMA ADECUADA PARA OBTENER VINOS DESTINADOS A UNA CRIANZA PROLONGADA.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EN LAS ZONAS ALTAS, DE MARCADA PENDIENTE, LOS SUELOS SON PEDREGOSOS Y DE ESCASA FERTILIDAD, LOS CANTOS RODADOS APARECEN MEZCLADOS CON ARENA GRUESA Y ALGO DE LIMO. A CAUSA DE SU COMPOSICIÓN FÍSICA Y MECÁNICA SON SUELOS EN GENERAL MUY PERMEABLES, SIN PROBLEMAS DE DRENAJE NI SALINIDAD.

VALLE DE UCO ES UNA IMPORTANTE ZONA VITIVINÍCOLA DE LA PROVINCIA DE MENDOZA QUE SE CARACTERIZA POR LA IMPLANTACIÓN DE NUEVOS CULTIVOS DE VID DE ALTA CALIDAD ENOLÓGICA, PRINCIPALMENTE TINTAS, ENTRE LAS QUE SE PUEDEN MENCIONAR MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO Y BONARDA. ENTRE LAS BLANCAS SE DESTACAN CHARDONNAY Y SAUVIGNON BLANC.

ES ADEMÁS UN IMPORTANTE POLO DE DESARROLLO DEBIDO A LAS INVERSIONES REALIZADAS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS. SE HA TRANSFORMADO EN UNO DE LOS PRINCIPALES DESTINOS PARA EL TURISTA INTERNACIONAL, QUE VISITA EL VALLE DE UCO EN BUSCA DE LAS EXCELENTES CUALIDADES DE SUS VINOS Y LOS EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS EN LA ZONA.

DESDE EL PUNTO DE VISTA ENOLÓGICO, LOS ELEMENTOS DISTINTIVOS OTORGADOS POR LAS CONDICIONES ESPECIALES DE LA REGIÓN, SE TRADUCEN EN VINO CON UNA GRAN CONCENTRACIÓN DE SABORES, AROMAS Y COLOR, UNA ACIDEZ NATURAL QUE ORIGINA VINOS MUY FRECOS, CON COLORES CARACTERÍSTICOS Y Matices variados por la abundante concentración de antocianos y mucha intensidad aromática (frutas, flores y especias). Tienen gran complejidad, concentración tánica y largo final en boca. Los vinos blancos son muy fresco con aromas frutales y florales suaves, delicados que los indentifican como los vinos elegantes de esta región.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VALLE DE ZONDA/ZONDA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

GRUPO PEÑAFLOR S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 04 DE FECHA 17 DE MARZO DE 2015

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

UBICADA EN EL DEPARTAMENTO ZONDA, PROVINCIA DE SAN JUAN, EN UN TODO DE ACUERDO A LOS LÍMITES INDICADOS, SEGÚN LAS SIGUIENTES COORDENADAS GEOGRÁFICAS: PUNTO A: 31°30'30,62" LATITUD SUR Y 68°47'37,95" LONGITUD OESTE; PUNTO B: 31°30'55,55" LATITUD SUR Y 68°41'18,70" LONGITUD OESTE; PUNTO C: 31°36'32,65 LATITUD SUR Y 68°43'18,84" LONGITUD OESTE Y PUNTO D: 31°36'25,43" LATITUD SUR Y 68°45'18,26" LONGITUD OESTE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LA LOCALIDAD DEL VALLE DEL ZONDA ES UN OASIS UBICADO EN EL CENTRO SUR DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, EN LA PARTE NORDESTE DEL DEPARTAMENTO DE ZONDA, DISTANCIADO A 18 KILÓMETROS AL OESTE DE LA CIUDAD DE SAN JUAN, CARTOGRÁFICAMENTE ESTE LOCALIDAD SE ENCUENTRA UBICADA A LOS 31° 32'20" DE LATITUD SUR Y 68° 44'05" DE LONGITUD OESTE.

LA ALTITUD MEDIA DE LAS ÁREAS DE CULTIVO YA ESTABLECIDAS ESTÁ EN PROMEDIO A 778 M SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

EL VALLE DE ZONDA ESTÁ ASENTADO EN LA GRAN CUENCA DEL RÍO SAN JUAN QUE FORMA UN RESERVORIO NATURAL PROFUNDO.

LOS AMBIENTES QUE SE PRESENTAN SON FORMACIONES MONTAÑOSAS, CONOS ALUVIALES MUY EROSIONADOS, LLANURA ALUVIAL MODERNA Y ARROYOS TEMPORARIOS, PLANICIE BAJA PANTANOSA Y ALUVIÓN RECIENTE DEL RÍO SAN JUAN.

LOS SUELOS SON DE TEXTURA PREDOMINANTEMENTE ARENOSA, A VECES CON INCLUSIONES DE GRAVAS Y GRAVILLAS, DE VARIADO ESPESOR, SUBSUELO EN GENERAL CONSTITUIDO POR GRAVAS, GRAVILLAS Y RODADOS FLUVIALES DENTRO DE UNA MATRIZ DE TIPO ARENOSO Y FINALMENTE UN SUBSTRATO DE TEXTURA PREDOMINANTEMENTE GRUESA.

DADA LAS CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DEL PERFIL, EL DRENAJE INTERNO ES BUENO A EXCESIVAMENTE DRENADO. LA INFILTRACIÓN ES MEDIA A ALTA CON VALORES QUE PUEDEN ALCANZAR 8 CM/HORA. EN LAS ÁREAS BAJO CULTIVO ESTOS SUELOS NO SON SALINOS MIENTRAS QUE EN EL INCULTO SUELE PRESENTARSE SALINIDAD LIGERA. CON LA INCORPORACIÓN DEL RIEGO PRESURIZADO EN ESTOS SUELOS SE HA LOGRADO AMPLIAR EL ÁREA CULTIVADA EN LOS ÚLTIMOS AÑOS.

EL CLIMA DEL VALLE DE ZONDA ES ÁRIDO TIPO DESÉRTICO CON VALORES MEDIOS DE 96 MM DE PRECIPITACIÓN, 53% DE HUMEDAD RELATIVA Y 17,2° C DE TEMPERATURA MEDIA ANUAL. LOS VIENTOS PREDOMINANTES SON DEL CUADRANTE SUR SURESTE. ES DE DESTACAR EL VIENTO SECO LOCAL DENOMINADO ZONDA, FRECUENTE ENTRE OTOÑO Y LA PRIMAVERA. ESTAS CONDICIONES PERMITEN LA OBTENCIÓN DE VINOS DE COLORES INTENSOS Y BRILLANTES, CON EXCELENTES Y VARIADOS MATICES, DE AROMAS FLORALES Y FRUTALES, CON BUENA MADUREZ Y COMPLEJIDAD, BUENA CONCENTRACIÓN ALCOHÓLICA Y ACIDEZ MEDIA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VALLE DEL PEDERNAL

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT:

BODEGAS Y VIÑEDOS SANTIAGO GRAFIGNA

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 21 DE FECHA 09 DE AGOSTO DE 2007

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DISTRITO DE IGUAL NOMBRE, PERTENECIENTE AL DEPARTAMENTO SARMIENTO, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

AL NORTE CON EL DIVORCIO DE AGUAS DE LA ZONA CORRESPONDIENTE A LA QUEBRADA DE LA FLECHA, AL SUR TAMBIÉN CON OTRO DIVORCIO DE AGUAS, EL CORRESPONDIENTE AL RÍO DE MONTAÑA. AL ESTE CON LOS CERROS REDONDO Y PEDERNAL, Y AL OESTE CON LOS CERROS PUNTA DEL CERRO, BACHONGO, Y LOMA DEL MEDIO, ENCERRANDO NA SUPERFICIE APROXIMADA DE 33000 HA. SON PAMPAS EN SU MAYORÍA CON PENDIENTES Y SUELOS DE ORIGEN ALUVIONAL, ADECUADAS PARA EL DESARROLLO AGRÍCOLA.

EN EL VALLE DE REFERENCIA SE ENCUENTRAN AFLORAMIENTOS NATURALES DE AGUA UBICADOS EN LOS FALDEOS DE CERROS PERTENECIENTES A LA CADENA DEL TONAL.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA CUENCA HÍDRICA DE LA CUAL EL VALLE SE NUTRE TANTO DE AFLORAMIENTO O PERFORACIONES PARA BOMBEO, ES DIFERENTE A LA QUE POSEEN LOS VALLES DE ULLÚN, ZONDA Y EL VALLE DEL TULÚM, YA QUE ESTOS TRES ESTÁN ASENTADOS EN LA GRAN CUENCA DEL RÍO SAN JUAN QUE FORMA UN RESERVORIO NATURAL PROFUNDO, GEOLÓGICAMENTE DIFERENTE AL DEL VALLE DE PEDERNAL.

LA CARACTERÍSTICA FUNDAMENTAL DEL AGUA QUE PROVIENE DE LAS VERTIENTES Y PERFORACIONES ES SU BAJA CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA QUE RESPONDE A VALORES PRÓXIMOS A LOS 600 MICROMHOS.

EN GENERAL EL ORIGEN DE LOS SUELOS DEL VALLE SON ALUVIONALES Y EROSIÓN EÓLICA, POBRES EN LAS ZONAS DE LOS FALDEOS CON ELEVADO PORCENTAJE DE ROCA CALIZA MEZCLADO CON TIERRA FRANCO LIMOSA MU HOMOGÉNEOS EN TODO EL PERFIL CON EXCELENTE PERMEABILIDAD.

EN LAS PARTES MÁS BAJAS DEL VALLE LOS SUELOS TIENEN UNA PROFUNDIDAD DE 3 A 4 METROS DE CARACTERÍSTICA FRANCO-ARENOLIMOSA, CON BAJO CONTENIDO DE CANTO RODADO DE DIÁMETRO MENOR DE BUEN DRENAJE Y PERMEABILIDAD, EN BUENA PARTE ESTAS ÁREAS SE DESTINAN AL CULTIVO DE NOGAL, SIENDO DE PREFERENCIA LOS FALDEOS LOS UTILIZADOS PARA LA VID.

CLIMA SEMI ÁRIDO CON RÉGIMEN DE LLUVIAS HISTÓRICO DE 150 MM DURANTE LA ÉPOCA ESTIVA. MUY FRÍO EN INVIERNO CON HELADAS DIARIAS EN JUNIO Y JULIO Y EN VERANO CON TEMPERATURAS MENORES A LAS REGISTRADAS EN LA GRAN ÁREA DEL VALLE DEL TULÚM, CON AMPLITUDES TÉRMICAS PRÓXIMAS A 20 °C. SE OBTIENEN, CONSECUENCIA DE ESTAS CONDICIONES AMBIENTALES, VINOS TINTOS COMPLEJOS, ESTRUCTURADOS, CON TANINOS DULCES, CON BUEN CUERPO BAJA ASTRINGENCIA. CON NOTAS DE FRUTAS Y FLORES DE LA REGIÓN. NIVELES BAJOS DE PH E IMPORTANTE ACIDEZ NATURAL. VINOS BLANCOS CON TONOS AMARILLOS DORADOS Y AROMAS A FLORES AMARILLAS Y FRUTAS TROPICALES, RECONOCIDOS COMO LOS VINOS TÍPICOS DE ESTE VALLE.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VALLE FÉRTIL

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA SAN JUAN.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES UN DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, UBICADO EN EL LÍMITE NORESTE DE LA PROVINCIA.

EN ESTE DEPARTAMENTO SE ENCUENTRA EL PARQUE NACIONAL ISCHIGUALASTO, MÁS CONOCIDO COMO VALLE DE LA LUNA, DECLARADO PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO EN EL AÑO 2000. REÚNE LA SECUENCIA COMPLETA DE SEDIMENTOS CONTINENTALES CON ABUNDANTES FÓSILES DEL PERÍODO TRIÁSICO DE LA ERA MESOZOICA. EN ISCHIGUALASTO SE HAN HALLADO NUMEROSOS RESTOS DE ANIMALES Y PLANTAS DE ESE PERÍODO.

EN VALLE FÉRTIL PREDOMINA UN RELIEVE QUEBRADO CARACTERIZADO POR LA PRESENCIA DE LA SIERRA DE VALLE FÉRTIL Y DE LA HUERTA, PERTENECIENTE A LAS SIERRAS PAMPEANAS, CON UNA IMPORTANTE VEGETACIÓN ADAPTADA A LA RELATIVA ESCASEZ DE PRECIPITACIONES.

COMO TODA ZONA PEDEMONTANA PRESENTA MUY BUENA LUMINOSIDAD Y BUENA DIFERENCIA ENTRE TEMPERATURA EXTREMAS, SUMADO A LA BAJA HUMEDAD AMBIENTAL. EN CONSECUENCIA SE PRODUCEN EN ESTA ZONA VINOS TINTOS DE COLORES PROFUNDOS, CON MUY BUENOS AROMAS A FRUTA, CON UN ACEPTABLE



**TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE
REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION**

EQUILIBRIO ALCOHOL/ACIDEZ Y VINOS BLANCOS EQUILIBRADOS Y DE AROMAS A FRUTAS MADURAS, DELICADOS Y COMPLEJIDAD MEDIA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VALLES CALCHAQUÍES/VALLE CALCHAQUÍ

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 37 DE FECHA 16 DE DICIEMBRE DE 2002

RESOLUCIÓN N° 16 DE FECHA 27 DE MAYO DE 2010

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES A LOS DEPARTAMENTOS CFAYATE, SAN CARLOS Y MOLINOS, DE LA PROVINCIAS DE SALTA, TAFÍ DEL VALLE, MONTEROS, FAIMALLÁ Y LULES, DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN Y SANTA MARÍA, BELÉN Y ANDALGALÁ, DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LOS VALLES CALCHAQUÍES SE UBICAN A LOS 66° DE LONGITUD OESTE Y 26° DE LATITUD SUR. ES QUIZÁS EL ÁREA GEOGRÁFICA MÁS CONOCIDA DE LA REGIÓN NOROESTE DE ARGENTINA. LOS VALLES CALCHAQUÍES ES UN SISTEMA DE VALLES Y MONTAÑAS QUE POR 520 KM SE EXTIENDEN POR EL NORTE DESDE LA POMA (SALTA) AL SUR PUNTA DE BALASTO (CATAMARCA) AL OESTE (LAS SIERRAS DE QUILMES O DEL CAJÓN) Y AL ESTE LA CADENA MONTAÑOSA DE SAN FRANCISCO Y SIERRAS DEL ACONQUIJA.

ESTÁN CONSIDERADOS ENTRE LOS SITIOS MÁS NOTABLES Y BELLOS DE LA ARGENTINA, DONDE SE ASENTARON LOS NATIVOS CALCHAQUÍES, DANDO LUGAR AL DESARROLLO DE UNA VARIEDAD DE

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

CULTURAS, ENTRE LAS QUE SE ENCUENTRAN LA CULTURA AGROALFARERA SANTA MARÍA, CULTURA CANDELARIA, CULTURA ALFARCITO, ENTRE OTRAS. RECIBE SU NOMBRE DE UNA DE LAS TRES NACIONES PAZIOCA, LOS CALCHAQUÍ, UNA ALTA CULTURA INDÍGENA QUE ESTUVO EN GUERRA APROXIMADAMENTE 100 AÑOS CON INVASORES ESPAÑOLES, CONOCIDA COMO LAS GUERRAS CALCHAQUÍES, INICIADAS EN 1562 POR SU JEFE MILITAR JUAN CALCHAQUÍ.

SE TRATA DE UN CONJUNTO DE VALLES PROFUNDOS, A MUCHA ALTITUD QUE FORMAN LAS CADENAS MONTAÑOSAS AL OESTE DE SALTA, COMPRENDIENDO TAMBIÉN EL NOROESTE DE TUCUMÁN Y EL NORTE DE CATAMARCA. SE ENCUENTRA SEMBRADO DE PUEBLOS ANTIGUOS Y SITIOS PRECOLOMBINOS Y COLONIALES, EN GRAN MEDIDA INTACTOS, COMO: CACHI, MOLINOS, SAN CARLOS Y CAFAYATE EN LA PROVINCIA DE SALTA, LA LOCALIDAD DE AMAICHA DEL VALLE EN TUCUMÁN Y LA DE SANTA MARÍA EN CATAMARCA. LA GRANDEZA DE LOS COLORES, FORMAS Y RELIEVES QUE OFRECE EL VALLE CALCHAQUÍ SE ENCUENTRA ACOMPAÑADA POR LA ABUNDANCIA DE FORMACIONES GEOLÓGICAS MUCHAS DE ELLAS PRODUCIDAS POR LA EROSIÓN.

EL CLIMA ES TEMPLADO, CON NOTABLES AMPLITUDES TÉRMICAS Y EXTRAORDINARIA DIAFANIDAD ATMOSFÉRICA. LOS VERANOS SON LARGOS. OCASIONALMENTE TIENEN LUGAR HELADAS TARDÍAS EN PRIMAVERA, EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES AMPLIO, ABARCANDO DESDE EL MES DE OCTUBRE HASTA ABRIL. SON FRECUENTES LAS GRANIZADAS LOCALIZADAS, DURANTE LAS TORMENTAS DE VERANO.

LOS SUELOS SON GENERALMENTE FRANCO ARENOSOS O ARENOSOS CON ELEVADA PROPORCIÓN DE ARENA FINA. EL PERFIL DEL SUELO ES PROFUNDO, CON SUBSUELO ALGO PEDREGOSO QUE ASEGURA UNA EXCELENTE PERMEABILIDAD Y LA LIXIVIACIÓN DE SALES. EL AGUA DE IRRIGACIÓN PROVIENE PRINCIPALMENTE DE LOS RÍOS CALCHAQUÍ, SANTA MARÍA Y DE NUMEROSOS CURSOS DE AGUA AFLUENTES DE ESOS COLECTORES. TAMBIÉN SE CAPTA AGUA DEL SUBSUELO MEDIANTE PERFORACIONES.

EL VALLE CALCHAQUÍ ES UNA DE LAS MEJORES ZONAS DE CULTIVO DE UVAS BLANCAS SIENDO LA MÁS DESTACADA LA UVA TORRONTÉS, TIPO DE UVA QUE SEGÚN ESTUDIOS GENÉTICOS ES RESULTADO DE LA CRUZA DE LAS VARIEDADES MOSCATEL DE ALEJANDRÍA Y LISTAN PRIETO (CONOCIDA COMO CRIOLLA CHICA EN ARGENTINA, COMO MISSION EN ESTADOS UNIDOS Y COMO PAÍS EN CHILE). DEL MOSCATEL HEREDA SU TÍPICOS AROMAS TERPÉNICOS A AZAHARES, ROSAS Y MIEL. EN LA ACTUALIDAD ESTOS VALLES PRODUCEN GRAN CANTIDAD DE VINO TORRONTÉS DE EXCELENTE CALIDAD, DESTACÁNDOSE TAMBIÉN LOS VINOS DE MALBEC, CABERNET SAUVIGNON Y TANNAT.

EN LOS VINOS BLANCOS SE ENCUENTRAN AROMAS (FUNDAMENTALMENTE CULTIVAR TORRONTÉS) CON REMINISCENCIA FLORALES, A MIEL Y VEGETALES. SU SABOR INTENSO Y UNTUOSO IMPACTA EN BOCA DESPLEGANDO TODA SU PERSONALIDAD, CON UN TOQUE LEVEMENTE AMARGO MUY TÍPICO DE LA VARIEDAD.

LOS TINTOS SON DE GRAN ESTRUCTURA, ALTO CONTENIDO DE ANTOCIANOS (COLOR INTENSO), TANINOS AMABLES EN EL PALADAR, ESTRUCTURA POLIFENÓLICA (TANINOS) Y CON BUEN POTENCIAL DE GUARDA Y ELEVADA INTENSIDAD AROMÁTICA, DEBIDO A LA ADECUADA MADUREZ QUE LAS UVAS



TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

OBTIENEN EN ESTOS VALLES DE ALTURA Y QUE SON DE GRAN RECONOCIMIENTO EN EL PAÍS Y EN EL MUNDO.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VALLES DE FAMATINA / FAMATINA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

LA RIOJANA COOPERATIVA VITIVINIFRUTICOLA DE LA RIOJA LTDA

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 29 DE FECHA 27 DE JULIO DE 2004

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

REGIÓN CONFORMADA POR DOS VALLES: EL DEL ESTE, ENCERRADO POR LOS CORDONES MONTAÑOSOS DEL VELAZCO Y EL FAMATINA, COMPRENDE LOS DEPARTAMENTOS DE FAMATINA Y CHILECITO, SITUADOS ENTRE 28° 32' Y 29° 42' DE LATITUD SUR Y 67° 15' A 67° 40' DE LONGITUD OESTE Y EL VALLE DEL OESTE, LIMITADO POR LA SIERRA DE FAMATINA Y LA PRECORDILLERA ANDINA, COMPRENDE LOS DEPARTAMENTOS VINCHINA, GENERAL LAMADRID Y FELIPE VARELA, SITUADOS ENTRE 28° 44' Y 29° 34' DE LATITUD SUR Y 68° 03' A 68° 34' DE LONGITUD OESTE.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

CARACTERÍSTICAS EDÁFICAS:

- a- VALLE ESTE: ANTINACO – LOS COLORADOS:

EN GENERAL, PUEDEN DIVIDIRSE A LOS SUELOS DEL VALLE ANTINACO-LOS COLORADOS, SEGÚN FRANJAS ORIENTADAS DE NORTE A SUR, EN LAS QUE LA CALIDAD DEL SUELO DISMINUYE DE

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

OESTE A ESTE. LOS SUELOS VAN DE ARENOSOS A LIMOSOS CON PERMEABILIDAD VARIABLE, BAJO CONTENIDO EN MATERIA ORGÁNICA DEBIDO A QUE LAS ELEVADAS TEMPERATURAS Y LA LUMINOSIDAD ESTIVAL, UNIDO A LAS REDUCIDAS PRECIPITACIONES HACEN QUE SUFRA GRAN DESCOMPOSICIÓN Y SU CANTIDAD ES ESCASA (0 A 18%). PH ALCALINO (7,0 A 8,9), CON CONTENIDO DE BORO QUE EN GENERAL NO AFECTA A LOS CULTIVOS EXISTENTES (0 A 55 PPM). SON SUELOS DE BAJA A ELEVADA CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA DEL EXTRACTO DE SATURACIÓN (0,92 A 12,88 MILIMHOS/CM) LO QUE PRODUCE MERMAS EN LOS RENDIMIENTO EN RELACIÓN DIRECTA CON EL AUMENTO DE LA CONCENTRACIÓN SALINA. EN GENERAL LOS SUELOS SON POBRES EN NITRÓGENO TOTAL (0,02 A 0,09 %), CON REGULAR CONTENIDO DE FÓSFORO (2,57 A 5,57 PPM) Y ALTO CONTENIDO EN POTASIO (2576 A 7465 PPM).

b- VALLE OESTE: DEL BERMEJO:

EL ANÁLISIS DE LOS SUELOS DE LA REGIÓN INDICAN UNA SALINIDAD MEDIANA, CON ESCASA PROVISIÓN DE SULFATO DE CALCIO, ELEVADA CANTIDAD DE CLORURO DE SODIO Y VALORES DE BORO DE 2 A 125 PPM, AUNQUE EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS ESTA CANTIDAD ESTÁ EN 5 PPM.

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:

a- VALLE ESTE: ANTINACO – LOS COLORADOS:

EL CLIMA ES CÁLIDO Y SECO, CON INVIERNOS CORTOS, PERO SUFICIENTEMENTE FRÍOS PARA DESARROLLAR CULTIVOS CRIÓFILOS COMO VID U OLIVO, CON VERANOS CÁLIDOS Y SECOS OPTIMOS PARA PRODUCIR UVA DE MESA, UVAS PARA PASAS, TOMATES Y PIMIENTOS. EN LAS ZONAS ALTAS SE CULTIVAN PRINCIPALMENTE NOGALES.

LA HUMEDAD RELATIVA ES MUY BAJA, AL IGUAL QUE LAS PRECIPITACIONES ANUALES, CUYOS PROMEDIOS VAN DESDE LOS 75 MM ANUALES EN FAMATINA A LOS 178 MM EN CHILECITO

LAS HELADAS OCURREN DESDE FINES DE MAYO A PRINCIPIOS DE SEPTIEMBRE, CON UN PERIODO LIBRE DE HELADAS DE ALREDEDOR DE 281 DÍAS.

LOS VIENTOS SON, EN GENERAL, SUAVES, SALVO LOS VIENTOS ZONDAS QUE OCURREN PRINCIPALMENTE ENTRE AGOSTO Y OCTUBRE DESECANDO LOS CULTIVOS.

b- VALLE OESTE: DEL BERMEJO:

EL VALLE INTEGRA EL MONTE OCCIDENTAL SEGÚN LA CLASIFICACIÓN DE REGIONES FITOGEográficas, PRESENTANDO UN CLIMA TEMPLADO, CÁLIDO Y SECO CON TEMPERATURAS MEDIAS ANUALES QUE OSCILAN EN LOS 20 °C. LAS TEMPERATURAS MÍNIMAS MEDIAS ANUALES ESTÁN EN EL ORDEN DE LOS 8 °C.

EL INVIERNO ES MUY RIGUROSO, CON TEMPERATURAS MÍNIMAS EXTREMAS MUY BAJAS (-10 A -12 °C). DESDE JUNIO HASTA LOS PRIMEROS DÍAS DE SEPTIEMBRE LA TEMPERATURA DESCIENDE DE LOS 0 °C.

LA MARCADA AMPLITUD TÉRMICA ACENTÚA EL RIGOR DE LAS BAJAS TEMPERATURAS Y EL RIESGO DE HELADAS TEMPRANAS Y TARDÍAS.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LAS PRECIPITACIONES EN LA REGIÓN SE CONCENTRAN CASI EXCLUSIVAMENTE EN EL TRIMESTRE CÁLIDO (DICIEMBRE, ENERO Y FEBRERO), SIENDO TORRENCIALES, CON REGISTROS QUE MUESTRAN PARA VILLA UNIÓN 71 MM ANUALES CON 48 MM EN EL TRIMESTRE MÁS CALUROSO Y SÓLO 3 MM EN EL TRIMESTRE MÁS FRÍO (JUNI, JULIO Y AGOSTO).

LA REGIÓN PRESENTA UNA MARCADA SEQUEDAD AMBIENTAL (BAJA HUMEDAD RELATIVA) SITUACIÓN QUE DERIVA NO SÓLO DE LA FALTA DE LLUVIAS SINO TAMBIÉN DE LA GRAN AMPLITUD TÉRMICA. LOS DATOS PROMEDIOS DE HUMEDAD RELATIVA INDICAN VALORES QUE VAN DESDE 39,9 A 63,5 %.

CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES DE LOS VALLES DEL FAMATINA

RESULTA POR DEMÁS LLAMATIVO EL HECHO DE QUE LA VITIVINICULTURA DESARROLLADA EN “VALLES DEL FAMATINA”, PRESENTE CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES RESPECTO DE OTRAS REGIONES VITIVINÍCOLAS DEL PAÍS Y ESTO ESTÁ DADO POR LAS DISPOSICIÓN DE LAS MONTAÑAS QUE DETERMINAN ESTOS VALLES QUE CORREN DE NORTE A SUR Y QUE HACEN QUE LOS PRIMEROS RAYOS DEL SOL DE LA MAÑANA Y LOS ÚLTIMOS DE LA TARDE NO INCIDAN DIRECTAMENTE SOBRE EL CULTIVO POR LO QUE LE PERMITE DESARROLLAR DIFERENTES COMPONENTES QUE LE TRANSFIEREN A LOS MOSTOS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES QUE NO PUEDEN SER OBTENIDAS NATURALMENTE EN OTRAS ZONAS VITÍCOLAS DEL PAÍS.

UNIDO A ESTO LAS ESPECIALES CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS, LA APTITUD EDAFOLÓGICA, LA DISPONIBILIDAD DEL RIEGO Y EL TRABAJO DE SU GENTE HACEN DE ESTOS VALLES UN LUGAR APTO Y DIFERENTE PARA EL CULTIVO DE LA VID, QUE PERMITE OBTENER VINOS CON IDENTIDAD PROPIA, RECONOCIDA POR LOS CONSUMIDORES DE TODO EL PAÍS.

VINOS BLANCOS DE COLOR AMARILLO VERDOSO CON AROMAS INTENSOS QUE RECUERDAN A FLORES CON UN TOQUE CÍTRICO MUY CARACTERÍSTICO. ACIDEZ ELEGANTE DE GRAN PERSISTENCIA EN EL FINAL.

VINOS TINTOS DE COLOR ROJO INTENSO. AROMAS A FRUTAS ROJAS MADURASA MADURA CON NOTAS FLORALES MUY SUTILES. TANINOS SUAVES Y DULCES ACOMPAÑADOS POR SABORES QUE RECUERDAN A FRUTA ROJA. GRAN EQUILIBRIO Y FINAL PERSISTENTE. SU CUERPO Y ESTRUCTURA TÁNICA ARMONIZAN CON SU ACIDEZ GARANTIZANDO UN FINAL ELEGANTE E INTENSO.

EN TODOS LOS CASOS ALTAS CONCENTRACIONES DE ALCOHOL ETÍLICO 13-13,5 %

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Valles Templados

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2025-28-APN-INV#MEC

Fecha de concesión del registro:

1 de Agosto de 2025

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

SECRETARÍA DE DESARROLLO PRODUCTIVO del MINISTERIO DE
DESARROLLO ECONÓMICO Y PRODUCCIÓN DE LA PROVINCIA
DE JUJUY

Número de Registro:

RESOL-2025-28-APN-INV#MEC

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Valles Templados, pertenece a la provincia de JUJUY, en un todo de acuerdo a los límites que determinan el polígono que puede verse ingresando al siguiente link:

https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1OjHtb3nNz9-Lhs8ofkpuNeaNZr8jAfk&usp=drive_link

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

Los Valles templados incluyen los departamentos de San Salvador de Jujuy, Dr. Manuel Belgrano, Palpalá, El Carmen y San Antonio, representando con su superficie el 7% del área total provincial. Se caracterizan por ser húmedos y se localizan en la zona de transición entre los climas áridos y subtropicales, siendo templado en invierno, pero suficientemente cálido en verano.

Las altitudes sobre el nivel del mar van desde los 1900 a los 650 msnm descendiendo de noroeste a sureste de la región.

1 . Geología y Geomorfología:

El basamento geológico de la región corresponde a unidades del Precámbrico superior y Paleozoico inferior, con presencia de rocas de la Formación Puncoviscana, Grupo Mesón y Santa Victoria. Se identifican también depósitos neógenos (Subgrupos Metán y Jujuy) y aluviones cuaternarios, que configuran un sistema de terrazas y abanicos aluviales, óptimos para la implantación de viñedos en sectores de buena profundidad y drenaje. Geomorfológicamente, predominan formas de piedemonte, terrazas fluviales elevadas y conos aluviales, que determinan una topografía ondulada suave, con muy buena aptitud para la mecanización agrícola.

3. Suelos:

La región presenta una notable diversidad y calidad edáfica. Se identifican: Inceptisoles: en sectores con ligera pendiente; Alfisoles y Molisoles: en zonas de abanicos aluviales, con buena estructura, capacidad de retención hídrica y fertilidad natural; Entisoles: en sectores de escurrimiento con perfiles incipientes.

La variabilidad textural es importante en los suelos vitícolas de los Valles, espacialmente y en profundidad, yendo desde arenosos en Monterrico (distrito del departamento El Carmen) a franco limosos en San Antonio. En general, la fracción arena que predomina en los suelos relevados es la muy gruesa (1000 a 2000 micrones), pero al bajar al detalle de subzonas en cambio, resulta mayoritaria la arena de tamaño medio en Monterrico.

En general son suelos no salinos y no sódicos y con reserva de yeso. El pH pasta que predomina es alcalino a moderadamente. Los suelos de Monterrico son más arenosos y los más limo arcillosos en San Antonio y San Salvador de Jujuy.

Toda el área estudiada presenta contenidos medios de materia orgánica y altos en nitrógeno. La capacidad de intercambio catiónica es media a alta, en correspondencia a la textura y contenidos de materia orgánica. La permeabilidad de los suelos, estimada a través de la conductividad hidráulica saturada (K Darcy), se califica como moderada a moderadamente rápida.

4. Clima:

Los valores medios de temperatura muestran en la región una alta variabilidad en términos de registros promedio históricos, siguiendo la pendiente que disminuye hacia el sureste. La temperatura media anual es de 24,1 °C. Los valores más bajos de temperaturas mínimas medias se concentran nuevamente hacia el noroeste de la región en el departamento Dr. Manuel Belgrano (6,4 °C) aumentando sus valores hacia el sureste y ocurriendo lo mismo con las temperaturas máximas medias. el promedio anual de amplitud térmica diaria es de 13,1 °C, el cual muestra poca variabilidad a lo largo de toda la región. Las horas de frío suman un promedio acumulado anual para el oasis de 801,9 horas, mostrando los menores valores en El Carmen y acumulando mayores valores hacia San Salvador de Jujuy. En cuanto a la caracterización de eventos extremos de temperatura, en este oasis se puede notar una frecuencia anual promedio de 13,8 días con temperaturas superiores a los 35°C y una frecuencia de eventos de ola de calor de 3,5 eventos anuales. La frecuencia promedio de días con heladas meteorológicas es de 20,9 días, con frecuencias menores hacia los departamentos periurbanos del sur de la región y máximos hacia el noroeste de la misma. Las precipitaciones acumuladas anuales para este oasis son de 626,0 mm, siendo menores en el sureste (llegando a 566,4 mm en zonas cercanas a la provincia de Salta) y aumentando los registros hacia el noroeste. El mayor volumen de precipitaciones se registra históricamente en el mes de enero con 136,4 mm, seguido por el mes de febrero con precipitación acumulada promedio de 130,4 mm.

Relación con área geográfica:

Debido a los factores edafológicos y climáticos de esta región, los vinos presentan características como elevada acidez natural y su bajo contenido alcohólico.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Victoria, Entre Ríos

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2021-5-APN-INV#MAGYP

Fecha de concesión del registro:

27 de Abril de 2021

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

BORDERÍO S.A.

Número de Registro:

RESOL-2021-5-APN-INV#MAGYP

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Victoria, Entre Ríos se corresponde con el Departamento Victoria, Provincia de ENTRE RÍOS en un todo de acuerdo a los siguientes límites: al oeste con el Departamento Diamante; al norte con el Departamento Nogoyá; al sur con la Provincia de SANTA FE; al este con el Departamento Gualeguay

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

La IG “Victoria, Entre Ríos.” abarca una superficie aproximada de 6822 km² y se encuentra a 6 m sobre el nivel del mar.

Geológicamente pertenece al periodo triásico y corresponde a lentes de areniscas, con intercalaciones de coladas de rocas efusivas básicas, de tipo diabasa, formación conocida como Serra Geral conformada por basaltos en cuanto a su Geomorfología se observa que su relieve es suavemente ondulado a plano, antiguamente elevado, y posee un rango de pendientes que van de moderadamente pronunciadas a otras con gradientes menores.

Existen dos tipos de suelos que de acuerdo a las unidades cartográficas del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria se denominan Asociación Siete Colinas y Complejo Los Nardos II. La Asociación Siete Colinas está compuesta por dos tipos de series de suelo. Dichas series se denominan Serie siete Colinas y Serie El Terrón. La mayor parte de los viñedos se encuentran ubicados en esta asociación.

El Complejo Los Nardos II está compuesto de dos tipos de series: “Serie Los Nardos” y “Serie Los Mosquitos” que es parte del bajo. La Serie siete Colinas son suelos poco profundos, bien drenados, con un epipedón mólico, franco-arcillo-limoso, y un horizonte levemente desarrollado, franco limoso, de color pardo grisáceo oscuro. Presenta concreciones calcáreas y carbonatos libres en la masa, prácticamente en todo el perfil. La Serie El Terrón son suelos profundos, imperfecta a moderadamente bien drenados, con un epipedón mólico oscuro, franco-limoso, y un horizonte argílico franco-arcillo-limoso, con moteados de hierro manganeso. Suelos desarrollados en loess de textura franco-arcillo-limosa.

El área se caracteriza por condición de planicie abierta sin restricciones a la influencia de los vientos húmedos del noreste, al accionar de los vientos secos y refrigerantes del suroeste (causantes de los cambios repentinos en el estado del tiempo) y los vientos del sureste – con aire frío saturado de humedad – que dan lugar a lluvias y temperaturas estables. Predominan los vientos precedentes del NE, aire subtropical cálido y húmedo y los de S.E. aire polar marítimo frío y húmedo. En general vientos suaves.

Sus Temperaturas corresponden a un régimen térmico templado. En la zona las heladas abarcan un periodo de 5 meses, de mayo a septiembre. La Humedad Relativa registra valores altos, superiores al 65% y de marzo a septiembre es mayor. Las Precipitaciones presentan un valor medio anual de alrededor de 1.100-1.200 mm.

Relación con área geográfica:

Se considera significativo el carácter calcáreo producido por la gran concentración calcárea en los suelos victorienses que hacen que el producto sea diferente en relación con vinos producidos en otras regiones vitivinícolas de la República Argentina.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: **() Propio solicitante** **(X) Tercera parte**

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VILLA VENTANA

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT:

RESERVA NATURAL RIO COLORADO S.A.

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 46 DE FECHA 04 DE NOVIEMBRE DE 2011

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

DELIMITADA ACORDE A LOS SIGUIENTES PUNTOS: NORTE/SUR, ENTRE LOS PARALELOS 38° 00' 27" Y 38° 07' 53" RESPECTIVAMENTE, DE LATITUD SUR Y OESTE/ESTE, ENTRE LOS MERIDIANOS 61° 59' 12" Y 61° 52' 02" RESPECTIVAMENTE, DE LONGITUD OESTE DEL MERIDIANO DE GREENWICH, ABARCANDO PARTE DE LOS PARTIDOS DE TORNQUIST Y CORONEL SUÁREZ, AMBOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

SE UBICA A 227 M DE ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR, EN EL DEPARTAMENTO DE TONQUIST, PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

LA PRECIPITACIÓN MEDIA ES DE 700MM, CON VALORES EXTREMOS DE 550 A 750 MM, SIENDO LOS MESES CON MENORES REGISTROS LOS DE JUNIO, JULIO Y AGOSTO, MANIFESTÁNDOSE PICOS EN OTOÑO Y PRIMAVERA. EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES, EN PROMEDIO, MAYOR A 160 DÍAS. TÉRMICAMENTE SE CARACTERIZA POR UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 13,4 °C, SIENDO LA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

TEMPERATURA PROMEDIO DEL MES MÁS CÁLIDO 21,7 °C Y LA DEL MES MÁS FRÍO DE 6,3 °C. ESTAS CONDICIONES CLIMÁTICAS, PERMITEN UNA BUENA MADURACIÓN DE VARIEDADES DE CICLO CORTO Y LARGO.

LOS TERRENOS DE LA ZONA POSEEN SUELOS EN GENERAL SIN LIMITACIONES, DE TIPO ARGIUOLES TÍPICOS ASOCIADOS A HAPLUOLES, SIENDO LAS PENDIENTES OCCIDENTALES MÁS ABRUPTAS QUE LAS ORIENTALES. LOS SUELOS SON DE POCA PROFUNDIDAD, DE TEXTURA FRANCO ARENOSA, DONDE SE PUEDE ENCONTRAR UNA CAPA DE TOSCA ENTRE LOS 15 Y 60 CM DE PROFUNDIDAD. LA PROFUNDIDAD DE ESTOS SUELOS VARÍA ENTRE 50 Y 100 CM.

AL TRATARSE DE UNA ZONA MÁS FRÍA QUE LAS TRADICIONALES REGIONES VITÍCOLAS ARGENTINAS, QUE POSEE UN VERANO MUCHO MÁS ACOTADO Y MENOS HORAS DE EXPOSICIÓN SOLAR, LA MATERIA PRIMA CONCENTRA MENORES CANTIDADES DE AZÚCAR, ALGO QUE A LA HORA DE LA FERMENTACIÓN POSIBILITA VINOS DE MENOR GRADUACIÓN ALCOHÓLICA, ENTRE 11 Y 12 GRADOS, CON UNA NOTA MAYOR DE ACIDEZ. RESULTANDO VINOS DELICADOS, NO TAN INTENSOS, FRESCOS, FÁCILES DE TOMAR, CON GRAN COMPLEJIDAD AROMÁTICA. TANTO LOS BLANCOS COMO LOS TINTOS, RESULTAN ELEGANTES, DE EXPRESIÓN MEDIA Y GRAN FINURA AROMÁTICA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VINCHINA

PRODUCT CATEGORY

VINO

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT

RECONOCIDA DE OFICIO POR LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, DE ACUERDO AL ARTÍCULO 8 DE LA CITADA LEY.

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 32 DE FECHA 14 DE NOVIEMBRE DE 2002

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DEPARTAMENTO DE IGUAL NOMBRE, PROVINCIA LA RIOJA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

ES EL DEPARTAMENTO DE LA PROVINCIA DE LA RIOJA UBICADO EN EL EXTREMO NOROESTE. LIMITA AL NORTE CON LA PROVINCIA DE CATAMARCA, AL ESTE CON EL DEPARTAMENTO FAMATINA, AL SUR CON EL DEPARTAMENTO GENERAL LAMADRID Y AL OESTE CON LA REPÚBLICA DE CHILE.

SE ENCUENTRA EN LAS ÚLTIMAS ESTRIBACIONES DE LA SIERRA DE FAMATINA, EN UN BOLSÓN DE CLIMA ÁRIDO, CON VERANOS MUY CALUROSOS E INVIERNOS BENIGNOS, MUY ESCASAS LLUVIAS Y PROBABILIDAD DE HELADAS, CON UNA ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR DE 1500 M. LA AGRICULTURA SE DESARROLLA EXCLUSIVAMENTE EN LAS ÁREAS DONDE EXISTE RIEGO.

EL DEPARTAMENTO VINCHINA PRESENTA UN CLIMA ÁRIDO DE PUNA HACIA EL OESTE Y SEMIÁRIDO HACIA EL ESTE, EN LA REGIÓN QUE DESCIENDE HACIA LOS VALLES DE LA PRECORDILLERA. EXISTE UNA GRAN DIFERENCIA DE ALTITUD ENTRE LA REGIÓN OESTE Y LA REGIÓN ESTE, LO CUAL PRODUCE INVIERNOS RIGUROSOS CON ACUMULACIÓN DE NIEVE Y VERANOS FRESCOS HACIA EL OESTE, MIENTRAS QUE EN LA REGIÓN ESTE DEL DEPARTAMENTO SE REGISTRAN INVIERNOS MODERADOS CON ESCASAS NEVADAS Y VERANOS CÁLIDOS. LA ACUMULACIÓN DE NIEVE DE LA ALTA MONTAÑA QUE EN ALGUNOS PUNTOS PERSISTE A LO LARGO DE TODO EL AÑO, GENERA LA MAYOR PARTE DEL RECURSO HÍDRICO DE LOS PRINCIPALES RÍOS DE LA PROVINCIA.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

SE REGISTRA UNA IMPORTANTE AMPLITUD TÉRMICA EN TODAS LAS ESTACIONES, CON DIFERENCIAS DE HASTA 30°C EN LAS TEMPERATURAS MÁXIMAS Y MÍNIMAS.

DE ESTA COMBINACIÓN DE FACTORES SURGEN VINOS TINTOS DE COLORES Y AROMAS INTENSOS QUE RECUERDAN A FLORES Y FRUTAS, ESTRUCTURA TÁNICA ARMÓNICA, CON ACIDEZ ELEGANTE Y BUENAS CONCENTRACIONES DE ALCOHOL ETÍLICO (13-13,5 %). VINO BLANCOS MUY FRUTADOS, DE COMPLEJIDAD MEDIA Y EQUILIBRADOS, DEBIDO A LAS AMPLITUDES TÉRMICAS DE LA REGIÓN DE CULTIVO DE LA UVA.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

NAME OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

VISTA FLORES

PRODUCT CATEGORY

VINO-VINO ESPUMANTE

COUNTRY OF ORIGIN

ARGENTINA

APPLICANT:

VIDAL OSSA AUBONE

EL CONTROL LE COMPETE A LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN DE LA LEY 25163, EL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

PROTECTION IN THE COUNTRY OF ORIGIN

LEY N° 25163 DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 1999

DECRETO N° 57 DE FECHA 14 DE ENERO DE 2004

RESOLUCION N° 11 DE FECHA 23 DE MARZO DE 2012

PRODUCT DESCRIPTION

- RENDIMIENTO: 130 KILOGRAMOS DE UVA POR 100 LITROS DE VINO.
- LAS UVAS DEBEN PROVENIR DE LA ZONA CORRESPONDIENTE Y SER DE LAS VARIEDADES QUE SE INDICAN EN EL DECRETO N° 57/2004 Y RESOLUCIONES COMPLEMENTARIAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

DESCRIPTION OF THE GEOGRAPHICAL AREA

LÍMITES POLÍTICOS CORRESPONDIENTES AL DISTRITO DE IGUAL NOMBRE, PERTENECIENTE AL DEPARTAMENTO TUNUYÁN, PROVINCIA MENDOZA.

LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA

LA LOCALIDAD VISTA FLORES SE ENCUENTRA A 1012, EN EL DEPARTAMENTO TUNUYÁN, PROVINCIA MENDOZA. PERTENECE A LA REGIÓN VITÍCOLA DE LA ZONA DEL VALLE DE UCO, QUE ES UNA ZONA TRADICIONAL DEL CULTIVO DE LA VID DE LA PROVINCIA.

LOS TERRENOS SON DE ORIGEN CUATERNARIO, QUE SEGÚN ROMANELLA, SON EL RESULTADO DE LA DESCOMPOSICIÓN DE ROCAS Y MINERALES DE LA CORDILLERA Y PRECORDILLERA, DEPOSITADOS EN LA ZONA POR ACCIÓN DE LA GRAVEDAD, AGUA Y HIELO. SON INMADUROS, NO SE DIFERENCIAN HORIZONTES GENÉTICOS Y POSEEN FUERTES PENDIENTES. EL PERFIL TÍPICO SE CARACTERIZA POR SUELO ARCILLO-ARENOSOS HASTA 50-70 CM, A PARTIR DE ALLÍ SE ENCUENTRAN SUELOS DE TEXTURA ARCILLOSA CON CANTO RODADO Y GRAVA EN ALTA DENSIDAD.

TECHNICAL SPECIFICATIONS FOR THE REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION

LA PRECIPITACIÓN ANUAL MEDIA ES DE 280 MM, CON UNA EVAPOTRANSPIRACIÓN POTENCIAL ANUAL DE 700MM Y LOS VIENTOS ESCASOS, PRINCIPALMENTE PREDOMINANTES DEL SUR DE 5 KM/H DE PROMEDIO ANUAL, PERMITEN LLEGAR A LA COSECHA CON UNA MÍNIMA INCIDENCIA DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS. EL PORCENTAJE ANUAL DE DAÑOS POR GRANIZO EN VID, SEGÚN REGISTROS ZONALES, ESTÁ ENTRE EL 10 Y EL 12 %. EL PERÍODO LIBRE DE HELADAS ES, EN PROMEDIO, MAYOR A 190 DÍAS CON UNA OSCILACIÓN EN LA FECHA DE OCURRENCIA DE LA PRIMERA HELADA EN OTOÑO DE 25 DÍAS, EN EL MISMO SENTIDO. TÉRMICAMENTE SE CARACTERIZA POR UNA TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 14,25 °C, SIENDO LA TEMPERATURA MÁXIMA PROMEDIO DEL MES MÁS CÁLIDO DE 29,5 °C Y LA MÍNIMA PROMEDIO DEL MES MÁS FRÍO -2,5 °C. SEGÚN LA ESTACIÓN METEOROLÓGICA “LA CONSULTA”, SE UBICA EN LA REGIÓN III DE WINKLER, COM 1733 °C ACUMULADOS AL AÑO. ESTAS CONDICIONES CLIMÁTICAS, PERMITEN UNA BUENA MADURACIÓN DE VARIEDADES DE CICLO CORTO Y LARGO, CON RIESGO DE HELADAS TARDÍAS O TEMPRANAS ALEATORIAS

DE ESTA REGIÓN SURGEN VINOS TINTOS CARACTERIZADOS POR SU INTENSO COLOR Y SU GRAN CONCENTRACIÓN DE TANINOS, IMPORTANTE TENOR ALCOHÓLICO, ACIDEZ Y PH EQUILIBRADOS, DE GRAN ESTRUCTURA Y EXCELENTE CONCENTRACIÓN AROMÁTICA Y REDONDEZ SENSORIAL CON FINALES PERSISTENTES EN BOCA.

LOS VINOS BLANCOS PRESENTAN COLORES AMARILLOS VERDOSOS CON REFLEJOS DORADOS, PRESENCIA DE AROMAS DE FRUTAS MUY DELICADOS, SUAVES, COMPLEJOS Y CARACTERÍSTICAS MINERALES QUE LOS IDENTIFICAN ESTRECHAMENTE CON LA REGIÓN.

CONTROL BODY

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

SAN MARTÍN 430. CIUDAD DE MENDOZA. PROVINCIA DE MENDOZA

REPÚBLICA ARGENTINA



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Vistalba

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

RESOL-2022-12-APN-INV#MAGYP

Fecha de concesión del registro:

26 de Mayo de 2022

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

BODEGA VISTALBA S.A.

Número de Registro:

RESOL-2022-12-APN-INV#MAGYP

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Vistalba pertenece al departamento Luján de Cuyo, Provincia de MENDOZA, en un todo de acuerdo a los límites políticos correspondientes al departamento de igual.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

La IG Vistalba tiene una precipitación media de 200 mm, con un régimen preferentemente estival y vientos escasos. El período libre de heladas es, en promedio, mayor a 200 días con una oscilación en la fecha de ocurrencia de la primer helada en otoño, de 25 días, adelantándose o retrasándose y para el caso de la última helada de primavera, dicha variación es de 30 días en el mismo sentido. Térmicamente se caracteriza por una temperatura media anual de 15,6°C, siendo la temperatura máxima promedio del mes más cálido 23,9°C y la mínima promedio del mes más frío de 6,5°C. Se ubica en la región III de Winkler, se corresponde con un clima templado cálido.

Los terrenos son de origen Cuaternario, resultado de la descomposición de rocas y minerales de la cordillera frontal y precordillera, depositados en la zona por acción de gravedad, agua y hielo. Son inmaduros, no se diferencian horizontes genéticos y poseen fuertes pendientes. El perfil típico, de probable origen aluvial y/o coluvial, se caracteriza por una profundidad de tierra fina con predominio de capas de textura arenosas y franco arenosas, sin concreciones ni estrías de sales poco solubles y soportadas por gravas, cantos rodados, escombros y bloques, recubiertos estos en general por una delgada película calcárea y/o yesosa, en profundidad variable de 0,30 a 3 m de profundidad. A veces estos elementos gruesos se hacen presentes desde la superficie. Se trata de suelos de muy buena permeabilidad y no se constata la presencia de napa freática. Además, la coloración clara de las capas de suelo, denota por los común, una pobreza general en materia orgánica (variable entre 0,70 y 1,98%) que, unida a las texturas medianas y gruesas predominantes, determinan un escaso poder de retención de agua. La relación C/L indica que se produce buena mineralización en el suelo. Los valores de pH superficiales oscilan entre 7 y 8. Las capas de suelo dan de mediana a fuerte reacción al clorhídrico, indicando que están provistas de calcáreo, el cual generalmente aumenta en profundidad. Las pendientes generales son, en promedio, de 1 al 2% hacia el norte-este.

Relación con área geográfica:

Perfil Aromático: Los Malbec de Vistalba se caracterizan por una paleta aromática compleja y elegante. Predominan las notas de frutos rojos y negros maduros, como cereza, ciruela y mora. Una de las notas más emblemáticas de la zona es el aroma floral, particularmente a violetas, que se entrelaza con toques de especias y hierbas silvestres. A medida que el vino evoluciona, pueden surgir notas de tabaco, cuero y chocolate.

Estructura y Taninos: La estructura de los vinos es robusta, con una buena concentración. Sin embargo, su principal característica es la calidad de los taninos. Son granulados y firmes, pero a la vez redondos y pulidos, lo que confiere una gran sedosidad y un final de boca persistente y elegante. Esta cualidad está directamente relacionada con la mineralidad del suelo y la maduración óptima de los

Acidez y Frescura: A pesar de la alta insolación y la concentración frutal, los vinos de Vistalba mantienen una acidez natural equilibrada que les aporta frescura y vivacidad. Esta acidez es un factor clave en su potencial de guarda y en la definición de su perfil gustativo.

Potencial de Guarda: Gracias a su sólida estructura, sus taninos de calidad y su acidez natural, los vinos de Vistalba tienen un excelente potencial de guarda.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: () Propio solicitante (X) Tercera parte

Nombre o razón social: INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Dirección: Av. San Martín 430, Mendoza, Argentina

Teléfono: 0800-5555-468

E-mail: solinfo@inv.gob.ar



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la Indicación Geográfica:

Zonda

País de origen:

Argentina

Número del registro en el país de origen:

Resolución N° C.32/02

Fecha de concesión del registro:

14 de Noviembre de 2002

Vigencia del registro:

() No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica

2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Número de Registro:

Resolución N° C.32/02

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR

() No se aplica

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

La IG Zonda está delimitada acorde a los límites administrativos correspondientes al Departamento de igual nombre, perteneciente a la Provincia de San Juan,

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: (X) Producto

() Servicio

Nombre:

Vino

Especificaciones y características:

El Departamento Zonda se ubica en el centro-sur de la provincia de San Juan, aproximadamente a 20 kilómetros de la ciudad capital. Es reconocido por su paisaje de serranías y su producción vitivinícola.

El clima es desértico y continental, pero su principal factor diferenciador es el viento que le da nombre.

- Efecto del Viento Zonda: Este viento seco y cálido (efecto Föhn) desciende de la cordillera elevando la temperatura y bajando drásticamente la humedad. Esto garantiza una sanidad excepcional de las uvas, minimizando la necesidad de tratamientos fitosanitarios.
- Radiación Solar: Presenta una heliofanía muy alta, lo que favorece una síntesis intensa de polifenoles (color y taninos).
- Amplitud Térmica: En las zonas altas, la amplitud térmica supera los 20°C, permitiendo que la planta descanse de noche, conservando la acidez natural.

A diferencia de los valles aluviales del llano, el suelo de Zonda es un complejo mosaico derivado del desprendimiento de las sierras circundantes. Predominan suelos pedregosos y franco-arenosos, con un drenaje excelente que evita el encharcamiento y la proliferación de enfermedades radiculares. Estudios han revelado una presencia notable de calcáreo (carbonato de calcio) en ciertas parcelas, lo que aporta una textura mineral y "tiza" en el paladar. Los suelos son pobres en materia orgánica, lo cual es ideal para controlar el vigor de la vid mediante riego por goteo y así concentrar la calidad en el fruto.

Relación con área geográfica:

El Syrah es la cepa que históricamente mejor se adaptó a las condiciones de Zonda. Debido a la alta radiación y el viento seco, desarrolla una piel gruesa rica en polifenoles. El resultado es un vino de color rojo granate profundo, con una nariz dominada por la pimienta negra, el clavo de olor y el cuero. En boca, presenta una estructura robusta con taninos presentes pero maduros, lejos de la astringencia verde de zonas más frías.

En las zonas de mayor altitud, el Malbec se aleja del perfil de fruta roja dulce (mermelada) para inclinarse hacia la fruta negra ácida (arándanos, moras) y notas minerales que recuerdan al grafito o la pólvora. La gran amplitud térmica (que puede superar los 20°C) permite una retención excepcional de la acidez natural, resultando en vinos con un pH equilibrado que garantiza una excelente guarda en botella.

Los blancos de Zonda son corpóreos y de baja acidez punzante, pero con una gran intensidad aromática. El Chardonnay suele presentar notas de piña, mango y miel, con una textura untuosa en boca (especialmente si tienen crianza sobre lías). El Viognier, por su parte, destaca por su carácter floral (durazno blanco y flores de azahar), muy potenciado por la luminosidad del valle.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☐ Propio solicitante ☒ Tercera parte

Nombre o razón social:

Número de Registro:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

APÉNDICE



FICHA TÉCNICA PARA REGISTRO DE
INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Nombre de la indicación Geográfica:

Indicación Geográfica (IG) "Queso de Tafí del Valle"

País de Origen:

Argentina

Número de registro en el país de origen:

Resolución 31/2026

Fecha de concesión del registro:

31/03/2026

Vigencia del registro:

(X) No se aplica

Representación gráfica:

() No se aplica



2. SOLICITANTE DEL REGISTRO

Nombre o razón social:

ASOCIACIÓN CIVIL ABIERTA SIN FINES DE LUCRO
"CONSEJO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE
QUESO DE TAFÍ DEL VALLE"

Número de Registro:

Resolución 31/2026

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

3. PROCURADOR **(X) No se aplica**

Nombre del Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitación del área geográfica:

El área definida para el uso de la IG se encuentra comprendida al noroeste de la provincia de Tucumán. Incluye la localidad de Tafí del Valle y Comuna de El Mollar.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

Naturaleza: ☒ **Producto** ☐ **Servicio**

Nombre:

Especificaciones y características:

El Queso de Tafí del Valle se caracteriza por:

- Materia prima: leche bovina fluida de animales alimentados a campo o a corral con o sin suplementación de alimentos concentrados.
- Período de maduración: mínimo 30 días.
- Forma: cilíndrica con caras planas.
- Corteza: Posee corteza desarrollada natural menor a 0,5 cm de espesor.
- Peso: Hormas que van desde 0,5 a 3 Kg.
- Diámetro: variable desde 5 cm los de 0,5 Kg (+/- 2 cm) hasta 25 cm los de 3 Kg (+/- 5 cm).
- Altura: variable, desde 5 cm los de 0,5 Kg (+/- 2 cm) hasta 15 cm los de 3 Kg (+/- 2 cm).
- Superficie: lisa o levemente rugosa y seca.
- Masa: compacta, sin ojos. Se aceptan algunos ojos pequeños dispersos de origen mecánico.

- Color: debe ser blanco, o blanco-amarillento uniforme en caso del Queso Natural, y en el caso de los quesos con condimentos la masa puede adquirir una leve coloración similar a la del condimento usado.
- Aromas y olores: desarrollados típicamente lácticos, manteca y oliva, presenta aromas frutales refrescantes, es levemente dulce, con un salado intermedio, leves tonos ácidos y amargos y poco picantes.
- Gusto: sabor característico, equilibrado, vinculado a la leche y al proceso de maduración.
- Tacto en boca: textura firme, entre semidura y dura.

Relación con área geográfica:

Las siguientes condiciones ambientales son los factores determinantes de las cualidades de este queso: Tafí del Valle posee un microclima particular al ser una zona pedemontana al pie de la sierra de San Javier, con veranos cálidos y lluviosos e inviernos secos. La vegetación del valle condiciona directamente la calidad de la leche y tiene amplia influencia en los quesos. El ambiente genera una vasta y variada microbiota bacteriana, que influye directamente en la maduración de los quesos actuando como bacterias lácticas starter y no starter.

6. ENTIDAD DE CONTROL

Control realizado por: ☒ Propio solicitante ☐ Tercera parte

Nombre o razón social:

ASOCIACIÓN CIVIL ABIERTA SIN FINES DE LUCRO
"CONSEJO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE
QUESO DE TAFÍ DEL VALLE"

Número de Registro:

Resolución 31/2026

Dirección:

Ruta 325 Km 13 Las Carreras, Tafí del Valle - Tucumán

Teléfono:

0054-3815298858

E-mail:

rubenoli64@gmail.com