

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1249**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Aylés**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, April 06, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1249**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Aylés**

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the product specifications.

*Address* PAGO DE AYLÉS  
Ctra. A-1101, km 24  
CP: 50152, Mezalocha  
Zaragoza  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area of the "Aylés" farm which may contain vineyards that produce Vino de Pago wine includes the following plots of the municipal district of Mezalocha (Zaragoza):

Polygon 16:

Plot 2, enclosures 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Plot 3, enclosure 1

Plot 4, enclosure 1

Plot 12, enclosures

4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Plot 13, enclosure 23

Polygon 19:

Plot 212, enclosure 1

Plot 213, encloses 1 and 3

Plot 214, enclosures 1 and 4.

The enclosures correspond to the references of the "Sistema de Información Geográfica de Parcelas (SIGPAC)" (Geographic Information System for Agricultural Plots).

The production area is located in the Autonomous Community of Aragón, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1522

December 23, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1249**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Aylés**

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

*Adresse* PAGO DE AYLÉS  
Ctra. A-1101, km 24  
CP: 50152, Mezalocha  
Zaragoza  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire du domaine (finca) "Aylés" susceptible de comporter les vignes produisant le Vino de Pago est constituée des parcelles suivantes dans la municipalité de Mezalocha (Saragosse):

Polygone 16:

Parcelle 2, lots 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 21, 36, 37

Parcelle 3, lot 1

Parcelle 4, lot 1

Parcelle 12, lots 4, 16, 17, 18, 19, 20, 33, 39, 40, 45, 47, 48, 50, 51, 53, 55, 56, 57

Parcelle 13, lot 23  
Polygone 19:  
Parcelle 212, lot 1  
Parcelle 213, lots 1 et 3  
Parcelle 214, lots 1 et 4.

Les lots correspondent aux références du "Sistema de Información Geográfica de Parcelas (SIGPAC)" (Système d'information géographique sur les parcelles agricoles).

L'aire de production se situe dans la communauté autonome d'Aragon, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1522

23.12.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1249**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Aylés**

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

*Dirección* PAGO DE AYLÉS  
Ctra. A-1101, km 24  
CP: 50152, Mezalocha  
Zaragoza  
España

ZONA GEOGRÁFICA

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16:

Parcela 2, recintos 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Parcela 3, recinto 1

Parcela 4, recinto 1

Parcela 12, recintos

4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Parcela 13, recinto 23

Polígono 19:

Parcela 212, recinto 1

Parcela 213, recintos 1 y 3

Parcela 214, recintos 1 y 4.

Los recintos se corresponden a las referencias del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Aragón, en España.

**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

**1. Comisión Europea.**

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1522

23.12.2011

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«Aylés»**

**Nº UE: PDO-ES-A1522**

**DOP (X) IGP ()**

***I. DOCUMENTO ÚNICO***

***1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE***

Aylés

***2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:***

DOP - Denominación de Origen Protegida

***3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS***

1. Vino

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

**Vino rosado, Vino tinto joven y Vino tinto barrica**

Fase visual: Vinos límpidos, brillantes con alta intensidad de color y tonalidad entre rosa y violácea (rosados), y entre roja y violácea (tintos).

Fase olfativa: intensidad alta-muy alta, con presencia de aromas primarios frutales y florales. Los vinos con madera tienen aromas de frutos rojos y los de crianza, con tostados y ahumados, sin predominar sobre los primeros.

Fase gustativa: intensidad alta, complejidad en boca, estructura tánica equilibrada. Postgusto largo y final elegante, amplio y redondo.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	14,17
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	90

### Vino tinto crianza

Fase visual: límpido, brillante, intensidad de color alta, con tonos rojos.

Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas de fruta roja, especiados, minerales y de crianza con tostados y ahumados.

Fase gustativa: intensidad alta, equilibrado en la relación azúcar/acidez, con notable presencia de taninos finos. Postgusto largo, elegante y sutil.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	100

## Vino tinto "Tres de 3000"

Fase visual: límpido y brillante, intensidad de color muy alta con una tonalidad muy atractiva (violáceos y rojos).

Fase olfativa: intensidad alta con presencia de aromas frutales muy acentuados (frutos rojos y negros), gran complejidad por los aromas aportados por la barrica nueva (tostados y ahumados) y por los aportados por el suelo (mineralidad).

Fase gustativa: intensidad muy alta, gran presencia y potencia en su paso y entrada en boca y con un postgusto muy largo. Final largo, amplio y con sensaciones muy agradables.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	100

## 5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

La vendimia es mecánica y nocturna, escogiendo las temperaturas mínimas diarias. Solamente se aplicará la vendimia manual en añadas y elaboraciones en las cuales la vendimia mecánica no permita realizar en el viñedo una

selección de las distintas calidades. La vinificación será inmediata y de cada variedad por separado. Para las operaciones de prensado se utilizarán únicamente prensas hidráulicas y neumáticas, obteniéndose un máximo de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

#### Práctica de cultivo

Marco de plantación de 3 x 1 m.

El riego es por goteo teniendo en cuenta el ciclo vegetativo.

La fertilización se aplica para mantener el equilibrio vegetativo.

Las labores de mantenimiento del suelo tienen como fin la lucha contra la erosión y la infiltración de las precipitaciones.

La sanidad de la vid sigue criterios de lucha integrada.

Se realizan controles de previsión de cosecha; si puede superar los rendimientos máximos se procede al aclareo de racimos.

En el envero se realizan controles periódicos de madurez.

Tras la vendimia la vinificación será inmediata.

#### Restricción pertinente en la vinificación

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será: 12%vol. para Tinto “joven”, rosado y “barrica” y 13%vol. para Tinto “crianza” y “Tres de 3000”.

En la vinificación se hará una maceración pre-fermentativa para el tinto y una maceración pelicular en frío para el rosado.

Posteriormente, para los tintos «Crianza» y «Tres de 3000» se realizará una maceración post-fermentativa con los hollejos. Las barricas serán de roble de procedencia francesa, americana y de Europa del Este, de entre 225 y 300 litros de capacidad.

#### ***b. Rendimientos máximos***

8000 kilogramos de uvas por hectárea

56 hectolitros por hectárea

## **6. ZONA DELIMITADA**

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16:

Parcela 2, recintos 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Parcela 3, recinto 1

Parcela 4, recinto 1

Parcela 12, recintos

4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Parcela 13, recinto 23

Polígono 19:

Parcela 212, recinto 1

Parcela 213, recintos 1 y 3

Parcela 214, recintos 1 y 4.

Los recintos se corresponden a las referencias del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

## **7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

MERLOT

GARNACHA TINTA

TEMPRANILLO

## **8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)**

Aylés es una finca agraria en la cuenca del río Huerva con existencia de vid desde principios del siglo XX. Los suelos distintos a los del entorno son ricos en carbonato cálcico, equilibrados en caliza, pobres en materia orgánica y

nitrógeno y con arcilla inferior al 45%, lo que se traduce en vinos alcohólicos, ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta, es decir, vinos de calidad excelente. La composición química (menor contenido en acetoína y mayor en ésteres que los vinos de su entorno) origina vinos equilibrados sin ser ácidos e intensa expresión de aromas frutales y florales en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en los crianzas.

## 9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

<b>Marco jurídico:</b>	En la legislación nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada
<b>Descripción de la condición:</b>	
Al ser Vino de Pago, se delimitó la zona por polígono/parcela/recinto (ref. sigpac). El recinto donde se sitúa la bodega de elaboración, no tiene uso agrícola y no se incluyó en dicha relación, ya que la norma técnica se redactó enumerando las tierras agrícolas donde se podía cultivar las viñas que producen el vino protegido. Acogiéndonos al artículo 6.4a del R 607/09, se especifica que el vino se puede elaborar en la bodega de la finca Aylés, situada en las inmediaciones de la zona delimitada.	

<b>Marco jurídico:</b>	En la legislación nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Envasado en la zona delimitada
<b>Descripción de la condición:</b>	
El vino será embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago. El potencial de estos vinos está intrínsecamente ligado a su lugar de origen, al sitio en el que se elaboran. Así pues, será de vital importancia que todos los procesos que tengan algo que ver en la calidad del	



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

producto se realicen dentro de la propia bodega, evitando de esta manera posibles pérdidas cualitativas derivadas de acciones como bombeos innecesarios, transportes, u otros similares.