
**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-1257

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Ycoden-Daute-Isora

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 14, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1257

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ycoden-Daute-Isora

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications.**

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Ycoden-Daute-Isora
C/ La Palmita, 10
38440 La Guancha
Santa Cruz de Tenerife
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by this designation is made up of municipalities of the island of Tenerife, Spain: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide and Guia de Isora

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-A0114

November 15, 1996

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-1257

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ycoden-Daute-Isora

PRODUIT(S)

1. Vin

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Ycoden-Daute-Isora
C/ La Palmita, 10
38440 La Guancha
Santa Cruz de Tenerife
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins couverts par cette appellation est constituée des territoires municipaux de l'île de Ténérife, en Espagne: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide et Guía de Isora.

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-A0114

15.11.1996

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-1257

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ycoden-Daute-Isora

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulator de la Denominación de Origen Protegida Ycoden-Daute-Isora
C/ La Palmita, 10
38440 La Guancha
Santa Cruz de Tenerife
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por términos municipales de la isla de Tenerife, España: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora.

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-A0114

15.11.1996

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

**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))**

¹ 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.

«Ycoden-Daute-Isora»
Nº UE: PDO-ES-A0114
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Ycoden-Daute-Isora

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos y rosados

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, amarillos, con tonos verdosos o ambarinos; de intensidad aromática media-alta, limpia, con aromas primarios; en boca, frescos, equilibrados y de postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO - Vinos Rosados y Tintos

Breve descripción textual	
<p>Rosados y Tintos: Vinos limpios y brillantes; los rosados, de color rosa en toda su gama, y los tintos rojos picotas con tonos violáceos y de capa media-alta; de intensidad aromática media-alta, limpia, con aromas primarios, en los tintos destacan las frutas rojas; los rosados con cuerpo moderado, y los tintos de más sabor, tanicidad media y persistencia. El envejecimiento de los vinos tintos introduce fruta madura, vainilla, tostados y balsámicos en la nariz; potencia y armonía en boca, y una evolución progresiva del color a rojo rubí con matices teja.</p>	

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE LICOR

Breve descripción textual

Vinos límpidos y brillantes de color amarillo, rosa o rubí y de aspecto untuoso. En nariz presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias y los propios de la variedad utilizada. La boca es aterciopelada, equilibrados e intensa, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1,2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Vinos brillantes de color amarillo pálido a dorado, con burbuja pequeña y persistente. En nariz presentan un aroma limpio, afrutado, donde pueden aparecer notas herbáceas. En boca son equilibrados, frescos y con postgusto afrutado.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS - Malvasía Clásico

Breve descripción textual

Vinos límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada. Y en la boca son aterciopelados, equilibrados e intensos, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	14
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1,2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	

El grado alcohólico natural mínimo de las uvas destinadas a las distintas elaboraciones es: 11% vol. para los vinos blancos y espumosos de calidad; 11,5 para los vinos rosados y tintos; 15 para los vinos de licor; y 17 para los vinos malvasías clásicos.

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
<p>Para la extracción no se superarán los 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Los locales de bodegas destinados a envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de un estado higrométrico y ventilación adecuados, debiendo tener unas existencias mínimas de 2.500 litros en proceso de envejecimiento.</p> <p>La temperatura máxima alcanzada durante la fermentación alcohólica será de 22°C para vinos blancos, rosados, vinos de licor, malvasía clásico y espumoso de calidad; 28°C para tintos sin envejecimiento y 32°C para vinos envejecidos.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
<p>En función del sistema de conducción, el número de cepas/ha será: pie y brazos bajos, 800 a 2200; vaso irregular, 1600 a 2500; cordones múltiples, 1000 a 1300; parral horizontal o inclinado, 150 a 350; y espaldera en Guyot o Cordón Royal, 2000 a 3400. Además, la carga no superará las 80.000 yemas/ha. El riego uso del riego está regulado por la Orden de 17.5.1999 , por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destina a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias.</p>	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

15000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

105 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

10000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

70 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PEDRO XIMENEZ

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MALVASIA VOLCANICA

LISTAN NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

Ycoden-Daute-Isora se sitúa en el NO de la isla de Tenerife, en las laderas que descienden desde el Teide hasta la costa, desde los 1400 a los 50 m, y sobre suelos volcánicos, francoarenosos o francos, ácidos, fértiles y con bajos niveles de sodio y potasio. Su clima, además de por la altura, viene determinado por los vientos alisios, la corriente del atlántico y la potente insolación. Todo ello, unido al cultivo a pie franco y los sistemas de conducción y cultivo aplicados, hacen que estos vinos muestren unas características únicas que han sido reconocidos desde el siglo XVI con el nombre genérico de “Canary Wine”, fundamentalmente asociados a los obtenidos de la variedad Listán Blanco.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Ycoden Daute Isora deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas.	