

**ĐĂNG BẠ QUỐC GIA**  
**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

**Số: 00123**

Số Giấy chứng nhận: **00123**

Ngày cấp: **10/11/2022**

Chỉ dẫn địa lý: **NAPA VALLEY**

Sản phẩm: **Rượu vang**

Số đơn: **6-2007-00003**

Ngày nộp đơn: **30/05/2007**

Ngày công bố Đơn: **25/06/2008**

Số Công báo A: **243A**

Ngày công bố Giấy chứng nhận đăng ký CDDL:

Số Công báo B: **416**

Thời hạn hiệu lực: có hiệu vô thời hạn kể từ ngày cấp

Chủ đơn chỉ dẫn địa lý: **NAPA VALLEY VINTNERS**

Địa chỉ: P.O. Box 141, St. Helena, California 94574, USA

Đại diện sở hữu công nghiệp: Công ty Luật TNHH ROUSE Việt Nam

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **NAPA VALLEY VINTNERS**

Địa chỉ: P.O. Box 141, St. Helena, California 94574, USA

Tổ chức kiểm soát chỉ dẫn địa lý:

**Khu vực địa lý:**

Nằm trong hạt Napa thuộc tiểu bang California, Hoa Kỳ, có tọa độ từ 38,09 đến 38,46 độ vĩ Bắc và từ 122,03 đến 122,38 độ kinh Tây, bắt đầu từ điểm giao nhau giữa

ranh giới hạt Napa - hạt Sonoma và ranh giới hạt Napa - hạt Lake, đường ranh giới chạy dọc theo:

- Ranh giới hạt Napa - hạt Lake về phía Bắc;
- Phía Đông thung lũng Putah và bờ phía Tây và phía Nam hồ Berryessa về phía Đông;
- Ranh giới hạt Napa - hạt Solano về phía Nam; và

Ranh giới giữa hạt Napa - hạt Sonoma cho đến điểm bắt đầu về phía Tây (bản đồ khu vực địa lý kèm theo).

### **Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm**

- Rượu vang được sản xuất tối thiểu từ 85% nho được trồng tại vùng nghề trồng nho Napa Valley, được sản xuất và hoàn tất tại tiểu bang California, Hoa Kỳ.

- Màu sắc: Rượu vang trắng có màu dao động từ không màu đến màu vàng rom, xanh lá cây hoặc vàng; rượu vang đỏ có màu dao động từ màu tía đến màu hồng ngọc, màu đỏ hoặc màu nâu tùy thuộc vào từng loại nho đặc trưng và độ tuổi của rượu vang.

- Mùi thơm: Rượu vang có mùi thơm và hương vị đặc trưng của các loại nho đặc biệt được dùng để sản xuất rượu, dao động từ mùi của trái cây đến mùi hoa cỏ, từ mùi đất đến mùi của gia vị, từ mùi thơm của hạt quả phi đến mùi thơm của thảo mộc.

- Độ cồn tối thiểu: 7%.

- Độ cồn tối đa: 24%.

### **Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý**

#### *\* Đặc thù về khí hậu*

Khí hậu của khu vực địa lý ôn hòa, chịu ảnh hưởng của khí hậu Thái Bình Dương. Mùa trồng nho được đánh dấu bằng những ngày nắng, ban ngày ấm áp, buổi tối mát.

#### *\* Đặc thù về địa hình và thổ nhưỡng*

Khu vực địa lý có địa hình đa dạng với hơn 30 loại đất khác nhau và bị chia đôi bởi con sông Napa. Khu vực trồng nho là những phần đất bằng phẳng tại đáy thung lũng, trên sườn đồi và trên các ngọn đồi.

### **Tập quán canh tác**

Tiến hành cắt tỉa nhánh cây nho khi lá rụng, thường từ giữa tháng 12 và tháng 2. Trong mùa sinh trưởng, tiến hành tỉa thưa chồi mới. Cắt sạch cỏ giữa các hàng cây, cắt tỉa lá. Vào tháng 8, tiến hành tỉa thưa quả nho.

## **Quy trình sản xuất**

\* *Nguyên liệu:* Sử dụng tối thiểu từ 85% nho được trồng tại vùng nghề trồng nho Napa Valley.

\* *Thu hoạch, ép nho:* Nho được thu hoạch chủ yếu bằng tay khi chín và thu hoạch trước giờ bình minh. Thời gian từ khi thu hoạch đến khi ép nho càng ngắn càng tốt.

\* *Lên men:* Bắt đầu của quá trình lên men, không thêm bất kì thành phần nào, ngoại trừ nước, nước ép nho chứa hạt và vỏ quả nho bị nghiền nát chưa lên men cô đặc, nước ép nho cô đặc, vi khuẩn malo-lactic, men hoặc men nuôi từ nước ép nho, bã men, chất diệt trùng, chất kết tủa hoặc các chất phụ gia lên men được phép khác.

\* *Lọc và trữ rượu vang:* Loại bỏ các chất làm đục, chất kết tủa, các mùi và vị không mong muốn bằng các vật liệu không được làm thay đổi đặc tính của rượu vang.

\* *Ủ rượu vang:* Sử dụng dụng cụ chứa không làm hỏng rượu vang. Ủ từ 6 đến 120 tháng trong thùng và từ 6 đến 48 tháng trong chai trước khi bán đối với rượu vang đỏ. Ủ từ 0 đến 24 tháng trong thùng và từ 3 đến 12 tháng trong chai trước khi bán đối với rượu vang trắng.

\* *Đóng gói, đóng chai:* Không bắt buộc đóng gói, đóng chai tại tiểu bang California, Hoa Kỳ./.

**Phân ghi nhận các sửa đổi:**