Ref. Ares(2013)2646308 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

I. DENOMINACIÓN(ES) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Cariñena (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	CONSEJO REGULADOR DE LA DOP CARIÑENA
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Corporación de Derecho Público - La Denominación de Origen esta integrada por: 1954 viticultores y 45 bodegas (11 cooperativas y 34 privadas).
Nacionalidad:	España
Dirección	7 Camino de la Platera 50400 CARIÑENA (ZARAGOZA) España
Teléfono.:	+34 976 793 031
Fax:	+34 976 621 107
Correo(s) electrónico(s):	consejoregulador@docarinena.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	DOP CARIÑENA. Pliego de condiciones.pdf

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Orden de 6/5/2009 que aprueba el reglamento de la DO "Cariñena"

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Cariñena (es)
Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Base jurídica para la transmisión:	Artículo 118 vicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	
Tipo de indicación geográfica:	DOP - Denominación de Origen Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Características analíticas:

Características analíticas:

- Grado alcohólico adquirido mínimo (%vol):
  - Blancos, Rosados y Tintos: 9
  - Semisecos, semidulces y dulces: 9
  - Naturalmente dulces: 13
  - Aguja: 7
  - Espumosos de calidad: 10
  - Vendimia tardía: 13
  - Vinos de licor: ≥15 y ≤22
- Acidez mínima (ácido tartárico)
  - Blancos, Rosados y Tintos: 60 meq/l o 4,5 g/l
  - Semisecos, semidulces y dulces: 60 meq/l o 4,5 g/l
  - Naturalmente dulces: 60 meq/l o 4,5 g/l

Aguja: 60 meq/l o 4,5 g/l
Espumosos de calidad: 60 meq/l o 4,5 g/l
Vendimia tardía: 60 meq/l o 4,5 g/l
Vinos de licor: 60 meq/l o 4,5 g/l

- Acidez volátil máxima (ácido acético):

Blancos, Rosados y Tintos: 13,3 meq/l o 0,8 g/l
Semisecos, semidulces y dulces: 13,3 meq/l o 0,8 g/l
Naturalmente dulces: 15 meq/l o 0,9 g/l
Aguja: 13,3 meq/l o 0,8 g/l
Espumosos de calidad: 10,83 meq/l o 0,65 g/l
Vendimia tardía: 15 meq/l o 0,9 g/l
Vinos de licor: 15 meq/l o 0,9 g/l

- Anhídrido sulfuroso máximo (mg/l):

Blancos, Rosados
contenido en azúcar es < 5 g/l: 180
contenido en azúcar es ≥ 5 g/l: 240
Tintos
contenido en azúcar es < 5 g/l: 140
contenido en azúcar es ≥ 5 g/l: 180
Semisecos, Semidulces y Dulces blancos: 240
Semisecos, Semidulces y Dulces tintos: 180
Naturalmente dulces: Blancos:240; Tintos: 180
Aguja:
contenido en azúcar es < 5 g/l: Blancos: 180; Tintos: 140
contenido en azúcar es ≥ 5 g/l: Blancos: 240; Tintos: 180
Espumosos de calidad: 160
Vendimia tardía:
contenido en azúcar es < 5 g/l: Blancos: 180; Tintos: 140
contenido en azúcar es ≥ 5 g/l: Blancos: 240; Tintos: 180
Vinos de licor:
contenido en azúcar es < 5 g/l: 150
contenido en azúcar es ≥ 5 g/l: 200

- Grado alcohólico total:

Naturalmente dulces: > 15 y < 17,5
Aguja: > 9
Vendimia tardía: > 15
Vinos de licor: ≥ 17,5

- Contenido máximo en azúcares reductores (g/l):

Blancos, rosados, tintos secos, blancos y tintos con maceración carbónica y vendimia tardía: no es superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Semisecos: contenido superior al máximo previsto anteriormente pero no excede 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Semidulces: su contenido es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos por litro.

Dulces y naturalmente dulces: Contenido ≥ 45 gramos por litro.

- Contenido mínimo CO2 (bar)

Espumosos de calidad: 3,5 y 3 para botellas de < 25 cl.

Aguja: ≥ 1 y ≤ 2,5

Características organolépticas:

Características organolépticas :

Vino blanco:

Fase visual: Colores amarillos pálido con tonalidades de verdosas a ambarinas.

Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.

Fase gustativa: Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.

Vino rosado:

Fase visual: Colores rosáceos con matices del violeta al salmón.

Fase olfativa: Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado.

Fase gustativa: Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas con acidez media-alta.

Vino tinto:

Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí.

Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.

Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

Vino blanco de maderación carbónica:

Fase visual: Color amarillo con tonalidades doradas o ambarinas.

Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad alta.

Fase gustativa: Se muestra suave, carnosos y afrutado, equilibrado en su estructura.

Vino tinto de maceración carbónica:

Fase visual: Color rojo cereza con tonos violáceos intensos, limpios y de buena capa.

Fase olfativa: Aromas frutales limpios, de intensidad alta.

Fase gustativa: Sabor intenso, frutal y equilibrado.

Vinos semisecos, semidulces y dulces:

Fase visual (según sean blancos, rosados o tintos respectivamente): Colores amarillos, rosáceos y rojos frescos, con matices verdosos, violáceos y rojos que denotan juventud.

Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden.
Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con cierto dulzor y amplia persistencia.
Vinos de licor:
Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos violáceos, limpios, con matices muy dorados o violetas intensos.
Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, que identifican la variedad de la que proceden con tonos florales de fondo mieloso.
Fase gustativa: Sabor intenso, bien estructurado, amplio y dulce, frutal con agradable paso de boca y buen retronasal.
Vino naturalmente dulce:
Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados y violetas.
Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden muy florales y fondo meloso.
Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con dulzor y amplia persistencia.
Vinos de aguja:
Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos y rojos frescos, con matices verdosos, violáceos y rojos que denotan juventud.
Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden.
Fase gustativa: Fresco, ligero, agradable paso de boca con ligera persistencia y con un punto de aguja.
Vino espumoso de calidad:
Fase visual: Colores amarillos con tonos pálidos o dorados y brillantes. Carbónico ligero con adecuada burbuja fina y persistente.
Fase olfativa: Aromas intensos, limpios y con suaves tonos de su paso por botella.
Fase gustativa: Fresco, con ligera acidez y agradable carbónico, equilibrado.
Vino de crianza:
Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos o rojos frescos (dependiendo de su tipo), con matices que denotan todavía cierta juventud y con ligeros tonos verdosos o violáceos.
Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por barrica.
Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica y postgusto de media duración.
Vino de reserva:
Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos y rojos menos vivos (dependiendo de su tipo), con matices que denotan más su madurez y tonos ocres o dorados que marcan su paso por la barrica.

Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.
Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla y de postgusto largo.
Vino de gran reserva:
Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos o rojos rubí con tonalidades mate y atejadas, capa media-alta, dependiendo si son blancos, rosados o tintos.
Fase olfativa: Intensos, complejos, especiados, de muy marcada evolución en botella.
Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.
Vino añejo:
Fase visual (blancos, rosados o tintos): Colores amarillos, rosáceos o rojos rubí con tonalidades mate y atejadas, capa media, dependiendo si son blancos, rosados o tintos.
Fase olfativa: Muy intensos, amplio, balsámico.
Fase gustativa: Glicérico, fino y grato, postgusto largo.
Vino Roble:
Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates en tintos y amarillos dorados en blancos, limpio, brillante de buena capa.
Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica.
Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y presistentes.
Vino Noble:
Fase visual: Colores oro, rosáceos o rojos rubí con tonalidades atejadas, capa media, dependiendo si son blancos, rosados o tintos.
Fase olfativa: Muy intensos, complejos, especiados.
Fase gustativa: Glicérico, fino y armónico, postgusto largo.
Vendimia tardía:
Fase visual: intensidad colorante con mayor sensación de lágrima
Fase olfativa: aromas intensos de frutas maduras y desaparición de verdor
Fase gustativa: Glicérico, no ácido, estructurados, tánicos dulces y fenólicos.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Clásico
Añejo

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
a) Prácticas de cultivo - La densidad de la plantación será de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo y de 4.000 cepas por hectárea, como máximo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.	

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
b) Prácticas enológicas especificas - La vendimia se realiza dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario, que tengan un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto, y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones. - Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.	

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
c) Restricciones	

- No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
8.500 kilogramos de uva o 62,9 hectolitros, para las variedades tintas, y de 9.000 kilogramos o 66,6 hectolitros para las variedades blancas.

5. ZONA DELIMITADA

Términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

a. Zona NUTS

ES243	Zaragoza
ES24	Aragón
ES2	NORESTE
ES	ESPAÑA

b. Mapas de la zona delimitada

Número de mapas adjuntos	0

6. UVAS DE VINIFICACIÓN

a. Inventario de las principales variedades de uva de vinificación

23. CHARDONNAY
22. MAZUELA (CARIÑENA)
19. PARELLADA
15. MOSCATEL DE ALEJANDRIA
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON

06. MACABEO (VIURA)
05. MONASTRELL
04. GARNACHA TINTA
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Parellada B
Syrah N
Mazuela
Cabernet-Sauvignon N
Moscatel de Alejandria B
Moristel N
Merlot N
Monastrell N
Macabeo B
Garnacha Tinta N
Garnacha Blanca B
Tempranillo N
Chardonnay B
Vidadillo N

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:
a) Área geográfica FACTORES HUMANOS El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtibera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel, allá por el siglo III antes de Cristo. Ya en 1696 se aprobó en la villa de Cariñena el llamado Estatuto de la Vid, con el fin de limitar las plantaciones en función de la calidad de la tierra donde fueran a ubicarse los viñedos. No es por tanto una casualidad que los catorce municipios aragoneses que integran la Denominación de Origen hayan sido pioneros a la hora de adquirir las obligaciones y los privilegios que ésta conlleva.

La última gran batalla de los vinos de Cariñena, tuvo lugar a finales del siglo XIX. La filoxera había acabado con el viñedo francés e importantes familias vinateras del país vecino se asentaron en esta zona aragonesa.
Posteriormente, la celebración del primer congreso vitivinícola nacional en 1891, en Zaragoza, refleja la inquietud pionera de Cariñena.
Es a principios de siglo XX también, cuando se inicia la elaboración en esta zona, de vino espumoso y de licor. Elaboración, que se lleva realizando hasta nuestros días, con una marcada tradición histórica.
En 1932, coincidiendo con la creación de las denominaciones de origen se inaugura la Estación Enológica de Cariñena, desde donde se impulsan nuevas técnicas de cultivo y elaboración.
FACTORES NATURALES
- Edafología
El Campo de Cariñena es una llanura cerrada al suroeste por las sierras ibéricas, de tal forma que los depósitos de materiales descienden desde las últimas al llano determinando la utilización del suelo en cada caso.
En las estribaciones montañosas se presentan suelos pobres con sustrato rocoso muy cercano, de malos rendimientos y graves dificultades para el empleo de maquinaria agrícola.
A medida que las prolongaciones montañosas van perdiendo altura, el paisaje de colinas desciende suavemente hasta identificarse con la llanura de Cariñena. El suelo, a cierta altura, está formado por guijarros de los depósitos aluviales y coluviales y muestra las condiciones necesarias para el cultivo de la vid, pues no necesita mucha humedad pero cuando la recibe es capaz de conservarla durante largo tiempo. En estas zonas el clima se dulcifica y las cepas hallan el medio idóneo para su desarrollo.
Por su parte, en la llanura que se extiende paralela a la Sierra de Algairén y en la que se encuentra más del 80% de la Denominación de Origen se encuentran suelos de arcillas miocenas, siendo los tipos principales Cascajo, Royal, Tierra fuerte arcillosa y Calar.
Otro tipo de suelos que ocupan menos extensión dentro de la Denominación son los aluviales, procedentes de la sedimentación de los ríos Jalón y Huerva, en los términos de Almonacid de la Sierra, Alfamén, Muel, Mezalocha y Villanueva de Huerva.
- Climatología
Como territorio del interior peninsular, el clima de la zona se define templado medio con notable tendencia a continentalizarse, de manera que los inviernos son fríos y los veranos muy calurosos. Esa continentalidad, los vientos que frecuentemente soplan por toda la región y el carácter torrencial de muchos de sus cursos de agua dificultan la pluviometría y dan lugar a un paisaje semiárido.
Una característica del viento de la zona, denominado “cierzo”, es que contribuye a la sequedad del clima.

No obstante, la presencia de montañas tiene efectos positivos para la pluviosidad, permitiendo en las tierras más próximas a la sierra, medias anuales más altas y persistentes que en las de la llanura, donde se dan bajo la forma de chubascos primaverales o tormentas en verano. Las precipitaciones son muy bajas, de 350 a 540 mm en las proximidades montañosas.

Detalles del producto:

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Es de destacar la especial relevancia cualitativa y cuantitativa que presentan los vinos, especialmente los tintos, que son amplios, carnosos, de buena riqueza alcohólica y acidez conjugada con los anteriores atributos. La descripción organoléptica realizada para cada tipo de vino en el punto 2, apartado b) de este documento, resalta su carácter aromático afrutado muy personal (frutos maduros), equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto, características en su conjunto muy bien integradas.

Las bodegas de la DOP Cariñena, logran óptimos resultados con crianzas moderadas en envases de roble de calidad y con la participación de las variedades autóctonas Garnacha Tinta y Cariñena, y las variedades autorizadas, como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, que aportan a los vinos estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

Interacción causal:

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a las condiciones climáticas, con bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia de cierzo, conforman un ecosistema selectivo, que con el paso de los siglos ha mantenido el cultivo del viñedo, obteniendo un producto final específico y singularizado adaptado perfectamente al medio.

Las variedades presentes están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, comportando una serie de vinos específicos desde el punto de vista físico-químico y sensorial, conformando las señas de identidad de los vinos producidos con las variedades autorizadas, para todos los tipos de productos descritos en el punto 2 de este documento y elaborados con las técnicas específicas y tradicionales que se detallan en el punto 3, apartado b).

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:
• Envasado: El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el punto 4 del Pliego de Condiciones. El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de oxidorreducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto. El embotellado constituye una operación importante que, si no se efectúa respetando exigencias rigurosas, puede menoscabar gravemente la calidad del producto y modificar sus características. Esto, unido a la experiencia y el conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquirido durante años por las bodegas de la DOP Cariñena, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características físico-químicas y organolépticas de estos vinos.

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
• Etiquetado: - Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este Pliego. - Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen “Cariñena”. El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.	

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

VI. OTROS DATOS:

1. DATOS DEL INTERMEDIARIO

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	34 91 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@magrama.es

2. DATOS DE LAS PARTES INTERESADAS

3. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	

4. LENGUA DE LA SOLICITUD:

español

5. ENLACE CON E-BACCHUS

Cariñena