Ref. Ares(2013)2646400 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Almansa (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Asociación Agrupación de Productores de Vino con la D.O. Almansa (acorde a la Ley Orgánica 1/2002 de marzo reguladora del derecho de asociación); formada por 12 bodegas, y 760 viticultores.
Nacionalidad:	España
Dirección	5 Calle Méndez Nuñez 2640 Almansa (Albacete) España
Teléfono.:	+34 967340258
Fax:	+34 967310842
Correo(s) electrónico(s):	crdo@tvalmansa.es

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	DOP ALMANSA. Pliego de Condiciones.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución 7/4/2009 que publica la orden de la CA de Castilla-La Mancha por la que se modifica el Reglamento de la DO Almansa.

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Almansa (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

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Características analíticas:

Los parámetros fisico-químicos para cada tipo de vino son los siguientes:

1) Vino joven blanco y rosado:

- grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % / vol.
- grado alcohólico total: mínimo 11,5 % / vol.
- acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- acidez volátil máxima: 10 meq/l
- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l.

2) Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

- grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % / vol.
- grado alcohólico total: mínimo 11,5 % / vol.
- acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 180 mg/l.

3) Vino tinto joven y tinto roble:

- grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % / vol.

- grado alcohólico total: mínimo 12 % / vol.
- acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

4) Vino tinto crianza:
- grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % / vol.
- grado alcohólico total: mínimo 12 % / vol.
- acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- acidez volátil máxima: 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

5) Vino tinto reserva y gran reserva:
- grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % / vol.
- grado alcohólico total: mínimo 12 % / vol.
- acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- acidez volátil máxima: 16.7 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 150 mg/l. para los vinos secos. 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- intensidad colorante mínima: 7 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

Características organolépticas:

Características a determinar mediante un análisis organoléptico para cada tipo de vino:

1) Vino blanco joven:
- Fase visual: limpio y brillante de color amarillo, con posibilidad de reflejos acerados.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media con características varietales.
- Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

2) Vino rosado joven:
- Fase visual: limpio y brillante de color rosa fresa, frambuesa.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media alta.
- Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

3) Vino tinto joven:
- Fase visual: limpio y brillante de color rojo violeta-granate de capa alta.

- Fase olfativa: aromas primarios afrutados, y/o florales con carácter varietal de intensidad media alta.
- Fase gustativa: equilibrado, con taninos que den estructura. Equilibrio de sabores y sensaciones gustativas que proporcionen frescura. Persistencia media.

4) Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:
- Fase visual: limpio y brillante de color amarillo pajizo y/o tonalidades oro.
- Fase olfativa: aromas primarios bien ensamblados con los terciarios del tostado de la barrica. De intensidad media alta.
- Fase gustativa: equilibrado, suave al tacto con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

5) Vino tinto roble:
- Fase visual: limpio y brillante de color rojo granate y/o púrpura de capa alta.
- Fase olfativa: aromas primarios, secundarios y terciarios bien ensamblados, originados en su paso por barrica. De intensidad media.
- Fase gustativa: equilibrado, ligeramente tánico. Bouquet de madera de roble. Persistencia media y retronasal con toques de tostado.

6) Vino tinto crianza:
- Fase visual: limpio y brillante de color rojo cereza o granate con posibles tonalidades teja. Capa media alta.
- Fase olfativa: aromas de fruta y barrica bien conjuntados. Intensidad media alta.
- Fase gustativa: estructurado con tanicidad media. Intensidad media-alta. Retrogusto armónico y persistente.

7) Vino tinto reserva:
- Fase visual: limpio y brillante de color rojo rubí y cereza con posibilidad de tonalidades teja. Capa media.
- Fase olfativa: aromas de especias y barrica con posibilidad de frutas maduras, Intensidad media-alta.
- Fase gustativa: tanicidad media-alta, sabroso y armónico.

8) Vino tinto gran reserva:
- Fase visual: limpio de color rojo rubí y teja. Capa media.
- Fase olfativa: aromas terciarios de especias y tostados. Intensidad alta. Se permitirá un poco de reducción que desaparece al oxigenar.
- Fase gustativa: con tanicidad. Intensidad alta. Postgusto persistente.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
En el prensado de la pasta de vendimia, se aplicarán presiones inferiores a 2 kg/cm2, de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia. 1) Vino blanco “joven” Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 20 ºC. 2) Vino rosado “joven” Los mostos se maceran, en presencia de los hollejos, durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 12 horas, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 25 ºC. 3) Vino tinto “joven”. Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de	

maceración de al menos 48 horas. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 28 ºC.

4) Vino blanco “fermentado en barrica”

Tras la recepción de la uva, se procederá a la clarificación del mosto con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación. El proceso de fermentación alcohólica debe realizarse, en barrica de roble de una capacidad máxima de 500 litros a una temperatura no superior a 25 ºC hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables.

5) Vino tinto “roble”.

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, debiendo ser este periodo de al menos 2 días, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El envejecimiento se realiza durante al menos 3 meses en barrica de roble cuya capacidad no será superior a 500 litros.

6) Vino blanco “crianza”.

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación, con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado sin sobrepasar en ningún momento los 25ºC.

7) Vino tinto “crianza”.

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría . El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 4 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 30 ºC.

8) Vino tinto “reserva” y “gran reserva”

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser este periodo de al menos 5 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 32 ºC.

9) Vinos semisecos, semidulces y dulces:

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, para que contenga azucares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados procedentes de la Zona de Producción. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
Vinos procedentes de viñas con conducción en “vaso” * Blanco: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha * Tinto: 6.430 kg/ha y 45 hl/ha Vinos procedentes de viñas con conducción en “espaldera” * Blanco: 11.430 kg/ha y 80 hl/ha * Tinto: 10. 000 kg/ha y 70 hl/ha

5. ZONA DELIMITADA

Incluye los siguientes polígonos catastrales:
- Almansa: del polígono 24 al 65, ambos incluidos y del 501 al 523 ambos incluidos.
- Alpera: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.
- Bonete: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.
- Corral Rubio: polígonos 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 18, 19, 32
- Higueruela: del polígono 4 al 66, ambos incluidos
- Hoya Gonzalo: polígonos 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32.
- Pétrola: polígonos 1, 2, 4, 8, 9, 10
- Villar de Chinchilla: polígonos 15, 16, 28, 29, 30, 31, 32, 40, 42.

El área delimitada tiene una extensión de unas 7.100 hectáreas.

a. Zona NUTS

ES421	Albacete
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
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
13. VERDEJO BLANCO
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
08. GARNACHA TINTORERA
05. MONASTRELL
04. GARNACHA TINTA
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Moscatel de Grano Menudo B
Merlot N
Monastrell N
Garnacha Tinta N
Garnacha Tintorera
Verdejo B
Tempranillo N
Chardonnay B

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:

1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)
La zona geográfica que abarca la D.O. Almansa, es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado “corredor de Almansa”, con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la D.O. Almansa, comparado con el de Levante es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.
La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras mas arenosas y profundas. En general no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.
Las poblaciones que componen la D.O. Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia
de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de
Almansa con 26.000 habitantes, siendo la agricultura, el más importante recurso de la zona.
La D.O. Almansa fue fundada en 1966.

Detalles del producto:

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente
al entorno geográfico.
El clima continental semiárido de la zona de producción de la D.O. Almansa, unido a un suelo poco
fértil facilitan un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4.500 kg.
Este bajo rendimiento por cepa, aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de
los vinos tintos. La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión
térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta
calidad.

Interacción causal:

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.
La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se
asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes,
además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad
de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color
muy altos.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 89 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.	

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

Almansa