Ref. Ares(2013)2646510 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

La Mancha (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola La Mancha
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Organización interprofesional agroalimentaria "Asociación Interprofesional Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha" (acorde a la Ley 38/1994, de 30 diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias); representatividad del sector productor por las siguientes organizaciones profesionales agrarias ASAJA, COAG-IR, UPA y UCAMAN; y del sector comercializador por las siguientes organizaciones profesionales empresariales ASEVICAMAN, FEVIN y UCAMAN. Formada por 276 bodegas y 17.638 viticultores.
Nacionalidad:	España
Dirección	73 Avenida Criptana - Apartado de correos 194 13600 Alcazar de San Juan (Ciudad Real) España
Teléfono.:	+34 926541523
Fax:	+34 926588040
Correo(s) electrónico(s):	consejo@lamanchado.es

III. PLIEGO DE CONDICIONES

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

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución 15/6/2010 por la que se publica la orden de Castilla-La Mancha que aprueba el reglamento de la DO "La Mancha".

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	La Mancha (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:	Artículo 73, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) nº 607/2009
Tipo de indicación geográfica:	DOP - Denominación de Origen Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
4. Vino espumoso
8. Vino de aguja

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Características analíticas:

Los parámetros fisico-químicos de cada tipo de vino son los siguientes:
- El grado alcohólico adquirido mínimo será, para vinos blancos y rosados de 10,5% vol., para vinos tintos 11,5% vol., y para los vinos naturalmente dulces 13% vol.
- El grado alcohólico total mínimo será para vinos blancos y rosados de 10,5% vol., para vinos tintos 11,5% vol. y para los vinos naturalmente dulces será superior a 15% vol.

1) Joven o Nuevo: vinos blancos, rosados y tintos, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces. Son vinos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan.
- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 8,33 meq/l.
- El dióxido de azufre total será inferior a 140 mg/l para blancos y rosados y 130 mg/l para los vinos tintos. Los vinos con un contenido en azúcar residual igual o

superior a 5 g/l, expresado en glucosa, no podrán exceder de 190 mg/l para vinos blancos y rosados, y 180 mg/l para los vinos tintos.
- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).
2) Tradicional: podrán ser secos, semisecos, semidulces, dulces y naturalmente dulces.
- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 10,00 meq/l.
- El dióxido de azufre total será inferior a 140 mg/l para blancos y rosados y 130 mg/l para tintos. Los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa, no podrán exceder de 190 mg/l en el caso de vinos blancos y rosados y 180 mg/l si se trata de vinos tintos.
- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).
Las restantes características fisco-químicas de los vinos tradicionales naturalmente dulces serán:
- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total inferior a 250 mg/l para vinos blancos.
3) Vino “Roble”: las características del análisis físico-químico de los vinos envejecidos en Barrica de Roble:
- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 10,00 meq/l.
- El dióxido de azufre total será inferior a 140 mg/l para blancos y 130 mg/l para tintos.
- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 6 u.a. (suma de las absorbancias 420, 520 y 620 nanómetros).
4) Crianza, Reserva y Gran Reserva: las características del análisis físico-químico de los vinos blancos y tintos:
- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima para los vinos de Crianza será 12,50 meq/l y 16,66 meq/l para los vinos de Reserva y Gran Reserva.
- El dióxido de azufre total será inferior a 150 mg/l.
- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos de Crianza será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros), mientras que para los de Reserva y Gran Reserva será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).
- Podrá superarse la acidez volátil en 1 meq/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol., hasta un máximo de 20 meq/l.
5) Vino de Aguja: las características del análisis físico-químico de estos vinos son:
- Acidez total superior a 4 g/l expresada en ácido tartárico
- Extracto seco no reductor: de 12 a 20 g/l.

- Acidez volátil máxima: 10,00 meq/l.
- Sobrepresión CO2 (a 20 º C): No inferior a 1 atmósfera ni superior a 2’5 atmósferas.

6) Espumoso: podrán ser blancos y rosados, y contendrán, como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno, una graduación alcohólica adquirida mínima de 10,5 % vol. y una graduación alcohólica total mínima de 10,5 % vol.

El vino base utilizado, deberá tener las características analíticas reflejadas para los vinos Jóvenes o Tradicionales.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.

Las características analíticas, terminada su elaboración, serán las siguientes:

- Acidez total superior a 4 g/l. expresada en ácido tartárico
- Extracto seco no reductor: de 12 a 20 g/l.
- Acidez volátil máxima: 11,66 meq/l.
- Sobrepresión CO2 (a 20 º C): Superior a 5 atmósferas.

Características organolépticas:

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

1) Vino Joven o Nuevo:

i) Vinos Blancos Secos:

- Fase visual: oscilan de los tonos verdosos a amarillo sin llegar a dorado.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

ii) Vinos Blancos Fermentados en Barrica:

- Fase visual: oscilan de tono amarillo suave a dorado.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

iii) Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

iv) Vinos Rosados Secos:

- Fase visual: de color rosáceo a rojizo tenue.
- Fase olfativa: francos, frutales y/o florales.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.

v) Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.

-Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

vi) Vinos Tintos Secos:
- Fase visual: de color rojo violáceo a granate.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

vii) Vinos Tintos Fermentados en Barrica:
- Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

viii) Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces:
- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

ix) Vinos Tintos de Maceración Carbónica:
- Fase visual: de color rojo violáceo a granate.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

2) Vino Tradicional:

i) Vinos Blancos Secos:
- Fase visual: de color amarillo en sus diferentes tonalidades.
- Fase olfativa: francos y limpios.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y persistentes.

ii) Vinos Blancos Fermentados en Barrica:
- Fase visual: de color amarillo a dorado.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

iii) Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces:
- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

iv) Vinos Naturalmente Dulces:
- Fase visual: coincidente con los secos y glicérico.
- Fase olfativa: intensidad aromática alta, que recuerda a pasas, frutas de hueso y especias.
- Fase gustativa: aterciopelado, con recuerdo al arrope y final largo.

v) Vinos Rosados Secos:
- Fase visual: de color rosáceo a rojizo tenue.
- Fase olfativa: francos y florales.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

vi) Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces:
- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.

- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

vii) Vinos Tintos Secos:

- Fase visual: de color rojo violáceo a granate.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: taninos equilibrados en alcohol/acidez y persistentes.

viii) Vinos Tintos Fermentados en Barrica:

- Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

ix) Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

x) Vinos Tintos de Maceración Carbónica:

- Fase visual: de color rojo violáceo a granate.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

3) Vino “Roble”:

i) Vinos Blancos:

- Fase visual: de color amarillo a dorado.
- Fase olfativa: aromas de frutosos con toques a tostados y fondo avainillado.
- Fase gustativa: notas de roble, frutosidad y persistentes.

ii) Vinos Tintos:

- Fase visual: de color rojo granate a rubí.
- Fase olfativa: francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados.
- Fase gustativa: persistentes y equilibrados, con aportaciones de vainilla.

4) Vino de Crianza:

i) Vinos blancos

- Fase Visual: amarillo pajizo con reflejos dorados.
- Fase olfativa: aroma limpios y con toques avainillados.
- Fase gustativa: equilibrado, sabroso y untuoso.

ii) Vinos tintos

- Fase visual: con tonos rojo cereza, picota o rubí, pudiendo tener ligeros matices teja.
- Fase olfativa: aromas limpios e intensos, con notas frutosas y avainilladas.
- Fase gustativa: suaves, sabrosos y vivos.

5) Vino de Reserva:

i) Vinos blancos

- Fase Visual: amarillo dorado.
- Fase olfativa: aromas tostados y avainillados.

- Fase gustativa: equilibrados, untuosos y conjuntados.
ii) Vinos tintos
- Fase visual: oscilan entre el rojo cereza y los matices atejados.
- Fase olfativa: con ligeras notas frutales y vainilla.
- Fase gustativa: suaves, frutosos y equilibrados.
6) Vino de Gran Reserva:
i) Vinos blancos
- Fase Visual: amarillo dorado intenso.
- Fase olfativa: persistentes y melosos.
- Fase gustativa: redondos, suaves y estructurado.
ii) Vinos tintos
- Fase visual: su gama de colores oscila entre rojo cereza algo evolucionado y teja-anaranjado.
- Fase olfativa: con notas de tostados y vainilla.
- Fase gustativa: redondos, suaves, equilibrados y con estructura.
7) Vino de Aguja:
- Fase visual: con burbuja; con distintas tonalidades de amarillo para blancos, rosáceos para los rosados y rojo violáceo para los tintos.
- Fase olfativa: blancos con aromas frutales, y rosados y tintos, con aromas intensos que recuerdan frutos rojos.
- Fase gustativa: amplios y equilibrados, con postgusto afrutado y destacando el carbónico.
8) Vino Espumoso:
- Fase visual: para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, y tonos pálidos rosados para los rosados. Burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: aromas limpios y frutales.
- Fase gustativa: amplios y equilibrados.

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:	

La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados por la Denominación de Origen “LA MANCHA” se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas. No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.
El Índice de Transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.
Se podrán elaborar los siguientes tipos de vino:
1) Vino Joven o Nuevo
i) La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas. La temperatura de fermentación máxima será de 22º C.
ii) Para la elaboración de vinos blancos fermentados total o parcialmente en barrica, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.
iii) Para la elaboración de los vinos rosados se realizará un estrujado de los racimos y el escurrido se realizará por el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados con hollejos para la extracción de color y aromas, fermentando el mosto limpio a una temperatura máxima de 22º C.
iv) En los tintos, se realizará mediante estrujado y despalillado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia colorante exigida para este tipo de vinos, con una permanencia mínima de 3 días y a temperatura de fermentación máxima de 28º C. La finalización de la fermentación alcohólica se realizará por agotamiento de los azúcares reductores, sin pérdidas de los aromas frutales.
v) Para la elaboración de vinos tintos fermentados total o parcialmente en barrica, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.
vi) Para la elaboración de los vinos tintos de maceración carbónica se procederá al encubado de las uvas enteras, permaneciendo en un ambiente rico en CO_2, mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posteriormente, bien mediante

despalillado, estrujado y macerado, o bien mediante prensado directo, continúa la fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 24º C.
vii) La elaboración de vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, será igual que la de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados. Esta práctica, se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.
2) Vino Tradicional: vino procedente de la campaña actual o de cosechas anteriores.
i) La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22º C.
ii) En la elaboración de los vinos rosados se realizará un estrujado de los racimos y su escurrido por el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados con hollejos para la extracción de color y aromas, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22º C.
iii) La elaboración de los vinos tintos se realizará mediante estrujado y despalillado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia colorante exigida para este tipo de vinos, con una permanencia mínima de 3 días con temperatura de fermentación máxima de 30º C.
iv) Para la elaboración de vinos fermentados total o parcialmente en barricas se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble con una capacidad máxima de 600 litros.
v) Para la elaboración de vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, se empleará el mismo procedimiento que en el de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados. Esta práctica, se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.
vi) La elaboración de vinos naturalmente dulces debe cumplir los siguientes requisitos:
La elaboración de este vino se realizará según el Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, a partir de uvas blancas autorizadas que previamente han sido deshidratas por métodos naturales (asoleo) o artificiales (cámara de deshidratación).
Las uvas deshidratadas se someten a un prensado para la obtención del mosto,

cuya riqueza inicial en azúcares no debe ser inferior a 300 g/l, y posterior fermentación alcohólica.
La temperatura máxima de fermentación será de 22 ºC.
3) Vino “Roble”.
La elaboración de estos vinos será igual que la de los vinos Jóvenes o Nuevos y Tradicionales.
La permanencia mínima en barrica de roble será de 60 días.
La capacidad máxima de las barricas utilizadas será de 600 litros.
4) Crianza, Reserva y Gran Reserva.
La elaboración de estos vinos se realizará como la del tipo de vinos Tradicionales, con la diferencia en los tiempos de envejecimiento, de manera que poder hacer mención de cada término tradicional se cumplirán los tiempos mínimos de envejecimiento en función de cada tipo de vino blanco ó vino tinto.
5) Vino de Aguja:
Los vinos de Aguja de la Denominación de Origen La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en el anexo XI ter punto 8 del Reglamento (CE) nº 1234/2007, y podrán ser blancos, rosados y tintos.
6) Espumoso.
Los vinos Espumosos producidos en la Denominación de Origen La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en el pliego de condiciones. Para elaboraciones diferentes al Método Tradicional deberá indicarse el método utilizado en su etiquetado (Método Charmat o Granvás).

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
* Plantaciones conducidas “EN VASO” (variedades blancas y tintas): 10.000 kg/ha y 74 hl/ha * Plantaciones conducidas “EN ESPALDERA” (variedades blancas y tintas): 13.000 kg/ha y 96,2 h

5. ZONA DELIMITADA

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:
De la provincia de Albacete: Barrax, Fuensanta, La Herrera, Lezuza, Minaya, Montalvos, Munera, Ossa de Montiel, La Roda, Tarazona de La Mancha, Villalgordo del Júcar y Villarrobledo, con todos sus polígonos y parcelas. También se incluye El Bonillo con excepción de los polígonos 95, parcelas 16 d, 16da, 16db y 17; polígono 97, parcela 24, polígono 100, parcelas 2,3 y 8, el polígono

115 parcelas 1ma, 1mb 1mc; polígono 116 parcelas 1aa, 1ab y 1af; polígono 119, parcelas 22a, 23a, 24b, 24i y 25d y polígono 120, parcela 20d.
De la provincia de Ciudad Real: Albadalejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Almagro, Almedina, Almodóvar del Campo, Arenales de San Gregorio, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Los Cortijos, Cózar, Daimiel, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Herencia, Malagón, Manzanares, Membrilla, Miguelturra, Las Labores, Llanos del Caudillo, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, El Robledo, Ruidera, Santa Cruz de los Cañamos, Socuéllamos, La Solana, Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villar del Pozo, Villarta de San Juan y Villarrubia de los Ojos. También se incluyen los siguientes términos municipales, con las siguientes excepciones, que quedan excluidas: Alhambra, salvo polígonos 50 (parcelas 32 a 51), 52 (parcelas 8, 9 y 10), 53 al 90, 159 (parcela 1), 162, 163 y 164 (parcelas 11 a 20); Granátula de Calatrava, salvo los polígonos 8 a 31, 51 a 60, 69 y 70; Montiel, salvo los polígonos 62 al 76; y Torre de Juan Abad, salvo los polígonos 1 al 9 y 61 al 63.
De la provincia de Cuenca: Alberca de Zancara, El Acebrón, Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, La Almarcha, Almendros, Almonacid del Marquesado, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Belinchón, Belmonte, Cañadajuncosa, El Cañavate, Carrascosa de Haro, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, La Hinojosa, Los Hinojosos, El Hito, Honrubia, Hontanaya, Horcajo de Santiago, Huelves, Leganiel, Las Mesas, Monreal del Llano, Montalbanejo, Mota del Cuervo, Olivares del Júcar, Osa de la Vega, Paredes, El Pedernoso, Las Pedroñeras, Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubio, El Provencio, Puebla de Almenara, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Saelices, San Clemente, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Tarancón, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valverde del Júcar, Vara de Rey, Villaescusa de Haro, Villalgordo del Marquesado, Villamayor de Santiago, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villarejo de Fuente, Villares del Saz, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol y Zarza de Tajo.
De la provincia de Toledo: Ajofrín, Almonacid, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas, Ciruelos, Consuegra, Corral de Almaguer, Chueca, Dos Barrios, La Guardia, Huerta de Valdecarábanos, Lillo, Madridejos, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Miguel Esteban, Mora de Toledo, Nambroca, Noblejas, Ocaña, Ontígola con Oreja, Orgaz, Puebla de Almoradiel,

Quero, Quintanar de la Orden, El Romeral, Santa Cruz de la Zarza, Sonseca, Tembleque, El Toboso, Turleque, Urda, Villacañas, Villa de Don Fadrique, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas, Los Yébenes y Yepes.

a. Zona NUTS

ES425	Toledo
ES423	Cuenca
ES422	Ciudad Real
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
19. PARELLADA
18. MENCIA
13. VERDEJO BLANCO
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
06. MACABEO (VIURA)
05. MONASTRELL
04. GARNACHA TINTA
03. BOBAL
02. TEMPRANILLO
01. AIREN

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Airén B
Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Parellada B
Pinot Noir N
Pedro Ximenez B
Riesling B
Bobal N
Mencía N
Cabernet Franc N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Malbec
Moscatel de Grano Menudo B
Moravia Dulce N
Merlot N
Monastrell N
Macabeo B
Graciano N
Torrontés B
Gewürztraminer B
Garnacha Tinta N
Verdejo B
Tempranillo N
Chardonnay B

c. Otras variedades

Viognier

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:
1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos). La región tiene una acusada vocación vitícola, derivada de un conjunto de características que le son intrínsecas y naturales para la producción de uva y,

como consecuencia, de unos vinos con peculiaridades definidas.
LA MANCHA tiene una tierra llana, sin grandes alturas y con una tierra rojiza fruto de sedimentos miocénicos de estructura caliza.
La sequedad es otra de sus características más acusadas, ya que debido a su micro-clima es poco frecuente la entrada de vientos húmedos, presentando una escasa pluviometría (300 a 350 mm anuales). Por otra parte, esta tierra goza de más de 3.000 horas de sol al año, por lo que los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" están influidos por un ambiente de extremada sequedad y alta insolación, llegando a temperaturas cercanas a los 45 ºC.
La orografía es muy llana y el terreno asciende de forma constante de norte a sur, pasando de los 484 metros sobre el nivel del mar en el extremo norte a los 700 de La Mancha central, descendiendo después a los 645 de Manzanares. Se alcanzan cotas de mayor altura en algunas zonas concretas de la provincia de Cuenca y en los aledaños de los Montes de Toledo.
No obstante, la altitud media de la mayor parte del viñedo manchego oscila entre los 600 y los 800 metros de altura, lo que unido a su clima continental extremado propicia que las temperaturas de sus inviernos puedan ser muy bajas, alcanzando cifras de hasta menos 15 ºC.
La composición del suelo no es muy variada, predominando las formaciones de arcilla arenosa de un color pardo-rojizo, pobre en contenido orgánico y rico en caliza y tiza. De hecho, es habitual en muchos viñedos que haya costras de caliza que es necesario romper para permitir el progreso adecuado de las raíces de la planta.

Detalles del producto:

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.
El entorno geográfico proporciona a los vinos de la Denominación de Origen La Mancha unas características equilibradas tanto en acidez, que es un importante factor para la calidad de los mismos y desarrolla un papel fundamental en aspectos cualitativos tan notorios como es su intensidad colorante, su estabilidad química y biológica y sus características organolépticas, como en su grado alcohólico, que considerando que la zona disfruta de más de 3.000 horas de sol al año, permite garantizar la maduración del viñedo, originando unos vinos blancos y tintos entre 11 y 14 grados, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y en estructura fenólica, que proporciona a los vinos un color, cuerpo y astringencia característico.

Interacción causal:

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.
En la llanura manchega la composición de los suelos, producto de la sedimentación miocénica de calizas, margas y arenas, da lugar a una tierra de color pardo o pardo-rojiza. De hecho, la abundancia de suelos calizos en La

Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, alcohólicos, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación y una marcada sequedad
La sequedad y la alta insolación de esta región reducen considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas y favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos con intensidad colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática de las distintas variedades acogidas, dependiendo de las características que cada una de ellas tenga.
Las producciones medias el viñedo son bajas con respecto a las de regiones del norte de España, Francia e Italia, lo que también favorece que haya una mayor carga de azúcares en la uva y menor cantidad de agua, posibilitando un gran equilibrio en los vinos de esta Denominación de Origen.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	

1º) El embotellado se realizará en envase de vidrio con las capacidades nominales establecidas c acuerdo con el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efecti envases Bag In Box (BIB) con capacidades de 1 a 5 litros, para los mercados internacionales y pa vinos sin envejecimiento. Los sistemas de cierre serán: corcho cilíndrico (obligatorio en el caso de de Crianza, Reserva y Gran Reserva, y optativo para vinos Jóvenes, Tradicionales y Envejecidos Barrica), tapón de rosca, sintético cilíndrico, en todas sus capacidades, y corona con cápsula com para envases igual o menor a 25 cl.

2º) Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que menos el 86 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros-regi bodega.

3º) De acuerdo con el artículo 36 de la Ley 8/2003,de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, las contraetiquetas o precintas entregadas por la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, tienen valor de certificado de denominación de origen para volumen del vino con DOP al cual se refieran.

4º) De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos calidad de la denominación de origen protegida La Mancha pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

Descripción:
Solicitud de modificación del reglamento de la DO "La Mancha" anterior al 1/8/2009.

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

La Mancha