Ref. Ares(2013)2646856 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Uclés (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Asociación Vitivinícola de Uclés
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Asociación Agrupación de Productores de Vino con la D.O. Uclés (acorde a la Ley Orgánica 1/2002 de marzo reguladora del derecho de asociación); formada por 5 bodegas y 122 viticultores.
Nacionalidad:	España
Dirección	93 Avenida Miguel de Cervantes 16400 Tarancón (Cuenca) España
Teléfono.:	+34 969135056
Fax:	+34 969135056
Correo(s) electrónico(s):	gerente@vinosdeucles.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

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

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución de 7/4/2009 por la que se publica la orden de Castilla-La Mancha de aprobación del reglamento de la DO "Uclés".

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Uclés (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
5. Vino espumoso de calidad

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Características analíticas:

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

1) Vinos Tintos:

- Grado alcohólico adquirido (% vol): 12 ≤% vol ≤ 14,5
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil (meq/l): ≤ 13,3
- Intensidad Colorante (å A): ≥ 6 u.a.
- Potasio (mg/l): <1.500
- Dióxido de azufre total (mg/l): < 130

2) Vinos Blancos:

i) Vino joven blanco.

- Grado alcohólico adquirido (% vol): 10 ≤% vol ≤ 14 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 10 % vol.
- Acidez Total mínima de 4,5 g/l. expresado en ácido tartárico.

- Acidez Volátil máxima de 8,33 meq/l
- Azúcar residual (g/l expresado en glucosa): Secos, semisecos, semidulces y dulces.
- Dióxido de azufre total: menos de 140 mg/l para los vinos secos, e inferior a 200 mg/l para semisecos, semidulces y dulces.

ii) Vino blanco fermentado en barrica y blanco envejecido.
- Grado alcohólico adquirido mínimo 11,5% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 11,5% vol.
- Acidez Total mínima de 4,5 g/l. expresado en ácido tartárico.
- Acidez Volátil máxima de 11,7 meq/l
- Dióxido de azufre total menos de150 mg/l.

iii) Espumoso:

El vino base utilizado en el tiraje deberá tener las características analíticas reflejadas en los apartados anteriores además de cumplir las condiciones organolépticas indispensables exigidas.

Los vinos espumosos, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:
- Grado alcohólico adquirido (% vol): 10 ≤% vol ≤ 13 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 10% vol.
- Acidez total superior a: 4,5 gr/l. expresado en ácido tartárico
- Acidez Volátil máxima de 11,7 meq/l
- Extracto seco no reductor: de 12 a 20 gr/l.
- Sobrepresión CO2 (a 20º): Superior a 3,5 atmósferas.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue: Brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco, y dulce. 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.

3) Vinos Rosados:
- Grado alcohólico adquirido mínimo de 11,5% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 11,5% vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l. expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima de 8,33 meq/l
- Dióxido de azufre total menos de140 mg/l.

Características organolépticas:

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

1) Vinos tintos jóvenes:
- Fase visual: vinos limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, púrpuras y azuladas predominando sobre los amarillos.
- Fase olfativa: aromas francos y limpios, con una intensidad aromática media-

alta, destacando los aromas afrutados intensos y florales.
- Fase gustativa: vinos potentes a la entrada en boca, equilibrados, de estructura intensa, apreciándose buena armonía entre las sensaciones gustativas apreciadas.
Cuando hayan pasado un periodo mínimo de dos meses de permanencia en barrica de roble:
- Fase visual: vinos limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, granates, púrpuras y azuladas.
- Fase olfativa: aromas limpios, francos, de intensidad media-alta y un equilibrio entre notas afrutadas, florales y ligeros recuerdos a madera.
- Fase gustativa: tanicidad media, potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y sutiles notas maderizadas de fondo.
2) Vinos tintos de crianza:
- Fase visual: limpios, brillantes y de capa media, presentan tonalidades diversas que incluyen la gama de rojos, rojos rubí, granates.
- Fase olfativa: aromas limpios, francos e intensos. Mayor complejidad de aromas, dando lugar a notas ligeras afrutadas, florales, avainilladas, balsámicas y especiadas.
- Fase gustativa: cuerpo y estructura intensa, persistentes en boca, potentes y armoniosos, dando lugar a sensaciones gustativas varias, entre las que cabe destacar fondos afrutados, florales sobre los cuales se asientan notas superficiales balsámicas, maderizadas y especiadas. Postgusto largo e intenso.
3) Vinos tintos de reserva:
- Fase visual: brillantes y de capa media. Se descubren tonalidades rojas teja, rubí y granates.
- Fase olfativa: aromas intensos y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales.
- Fase gustativa: equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto intenso, largo y complejo.
4) Vinos blancos jóvenes:
- En fase visual: color amarillo pálido, pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.
- En fase olfativa: aromas primarios, principalmente frutales, francos, limpios y frescos.
- En fase gustativa: suaves, ligera acidez, con retrogusto persistente y armonioso, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azúcares residuales.
5) Vinos blancos fermentados en barrica y blancos crianza:
- Fase visual: se presentarán limpios y brillantes, con color amarillo pajizo y/o tonalidades doradas.

- Fase olfativa: serán de intensidad media-alta con aromas primarios bien ensamblados y recuerdos al tostado de la barrica.. - Fase gustativa: serán equilibrados, suaves al tacto, con retrogusto frutal y notas de madera nueva. 6) Vinos Espumosos: - Fase visual: son blancos, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes. - Fase olfativa: afrutado y limpio. - Fase gustativa: frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal. 7) Vinos rosados: - Fase visual: limpios y brillantes, con colores rosa fresa y/o frambuesa. - Fase olfativa: se reconocerán aromas primarios afrutados y/o florales, de intensidad media alta. - Fase gustativa: serán frescos, con acidez equilibrada, suaves al tacto y retrogusto armonioso y frutal.

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:	
Vinos tintos:	

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para que tenga lugar la fermentación alcohólica y la extracción de materia colorante y sustancias aromáticas, de modo que los vinos resultantes presenten las características físico-químicas y organolépticas requeridas definidas.
En el prensado de los orujos se aplican presiones máximas de 2,5 kg/cm2 para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.
Diferencias entre los tipos de vinos tintos D.O. Uclés:
1) Vinos tintos jóvenes.
Son vinos que han adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática adecuada tras la elaboración sin necesidad de envejecimiento. La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 4 días. No obstante, cuando los vinos jóvenes se sometan a un breve periodo de envejecimiento y se desee emplear o hacer referencia al mismo, dicho periodo no podrá ser inferior a dos meses, pudiendo indicarse en el etiquetado el periodo de tiempo en meses que hayan permanecido en barricas, que deberán ser de roble y tener una capacidad máxima de 600 litros.
2) Vinos tintos de crianza ó vinos tintos de reserva.
La maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días.
Vinos blancos:
1) Blanco Seco:
La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante estrujado de los racimos, con separación del raspón y de los hollejos. Fermentarán durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con temperatura no superior a 22 ºC.
En caso de efectuar maceración con los hollejos, ésta no será por periodo superior a 6 días y a temperatura controlada no superando 22 ºC.
En el prensado de la pasta de vendimia se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm2, de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre prensado y sangrado, de 70 litros por 100 kg de vendimia.
No obstante, se podrán fermentar vinos en barrica de roble a una temperatura no superior a 25 ºC hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, al igual que se podrá realizar un envejecimiento en barrica de roble de una capacidad máxima de 600 litros por periodo entre 1 y 12 meses en función de los caracteres deseados para el vino final.
2) Blanco dulce, semi-seco y semi-dulce:
Se procederá de igual manera que en el caso de los vinos blancos secos, paralizándose la fermentación cuando aun no se hayan agotado todos los azúcares. En caso de maceración con los hollejos se tratarán como en el caso

anterior.
3) Vinos Espumosos:
Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada “Uclés” deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto a lo que determina la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009, y serán obtenidos a partir de las variedades de uva blanca establecidas en el pliego de condiciones.
Vinos Rosados:
Los mostos se maceran con 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 mínimo de 10 horas y a temperatura controlada no superior a 25 ºC.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

Para variedades tintas se establecen los siguientes rendimientos máximos en función de la edad del viñedo:
- Grupo 1 (viñedos > 40 años): en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 5.000 kg/ha y 35 hl/ha, y en el caso de conducción en espaldera 8.000 kg/ha y 56 hl/ha
- Grupo 2 (40 ≥ años > 15): en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 6.500 kg/ha y 45,5 hl/ha, y en el caso de conducción en espaldera 9.500 kg/ha y 66,5 hl/ha.
- Grupo 3 (15 ≥ años > 6): en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso 8.000 kg/ha y 56 hl/ha,y en el caso de conducción en espaldera 11.000 kg/ha y 77 hl/ha.
- Por debajo de la edad prevista para el grupo 3, los viñedos de variedades tintas no podrán dar lugar a vinos de la denominación de origen Uclés.

Para variedades blancas:
- con conducción en vaso 8.000 kg/ha y 56 hl/ha.
- con conducción en espaldera 11.000 kg/ha y 77 hl/ha.

A diferencia de las variedades tintas, podrán elaborarse vinos blancos con D.O. Uclés desde el primer año de producción de la planta de vid.

5. ZONA DELIMITADA

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes municipios de las provincias de Cuenca y Toledo:
- De Cuenca: Acebrón (El), Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa

- De Cuenca: Acebrón (El), Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa del Campo, Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago, Huelves, Huete, Langa, Loranca del Campo, Paredes, Pozorrubio, Rozalén del Monte, Saelices, Tarancón, Torrubia del Campo, Tribaldos, Uclés, Valparaíso de Arriba, Valparaíso de Abajo, Vellisca, Villamayor de Santiago, Villarrubio y Zarza de Tajo. - De Toledo: Cabezamesada: polígonos 501 a 505 (a.i.), 507 y 508; Corral de Almaguer: polígonos 20, 21, 22 a 25 (a.i.); y Santa Cruz de la Zarza.

a. Zona NUTS

ES425	Toledo
ES423	Cuenca
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
06. MACABEO (VIURA)
04. GARNACHA TINTA
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Sauvignon Blanc B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N

Moscatel de Grano Menudo B
Merlot N
Macabeo B
Garnacha Tinta N
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 Denominación de Origen Uclés, comprende un área aproximada de 174.000 hectáreas de 20 municipios y se utilizan para el cultivo de viñedo 1.700 hectáreas. En el desarrollo y trabajo de los viñedos se utilizan métodos de laboreo tradicional, poco mecanizado y manual. Las viñas en vaso son una característica fundamental de esta denominación. La edad del viñedo es un factor fundamental que permite la diferenciación de esta denominación de origen, existiendo un inventario de cepas viejas con edades comprendidas entre más de 40 años, de 30 a 40 y de 20 a 30. En relación a la altitud es la denominación de origen, de las existentes en Castilla-La Mancha, que está situada a mayor altitud, comprendida entre 500 a 800 m en la mitad occidental y entre 600 y 1200 en la mitad oriental. Esta zona se caracteriza por tener un clima continental en cuanto al régimen térmico, con variaciones provocadas por la variabilidad de los relieves y con precipitación cuantitativa y cualitativa mediterránea. Zona climática de alto interés para la producción de vinos con más de 180 días potenciales para desarrollar el ciclo de la vid. Las condiciones térmicas son satisfactorias para la maduración de la uva. El déficit hídrico, con una escasa pluviometría en Agosto y Septiembre, modera los rendimiento potenciales teniendo zonas de gran equilibrio para el cultivo de la vid. Importante diferencia térmica en agosto y septiembre que aporta calidad a los vinos. El suelo de la zona de producción se caracteriza por tener una importante cantidad de potasio que ofrecerá equilibrio y buena maduración del fruto. Son suelos con textura más fina, tendencia caliza que oscila de franco-arcilloso a

franco arenoso; son profundos, sin límites físicos ni químicos hasta los 2 m de profundidad, con una mayor fertilidad potencial al incrementarse la capacidad de intercambio catiónico al existir un mayor porcentaje de arcilla y ser ricos en fósforo y potasio. No existen problemas de salinidad y gozan de un buen drenaje interno efectivo, siendo alta la disponibilidad de oxigeno para el sistema radicular.
Detalles del producto:
2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico. Las condiciones de altura y las escasas lluvias en los meses de agosto y septiembre condicionan los cambios térmicos de la zona de producción, y consiguen que la maduración alcohólica y polifenólica coincidan, obteniéndose unos vinos con un pH bajo que aumenta la acidez de estos vinos, caracterizándoles para una vida más larga en botella. Así mismo se consigue una maduración más lenta que junto a la disponibilidad del potasio en los suelos influyen en la compensación de ácidos, dando lugar a unos vinos más equilibrados en su pH y con notas organolépticas más minerales.
Interacción causal:
3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino. La altura de la zona de producción, con suelos ricos en potasio, y una viticultura tradicional, el predominio de las formas libres en vaso con densidades de plantación bajas, dan lugar a unas uvas compensadas en ácidos con las que se obtienen unos vinos muy equilibrados. Así mismo la producción mayoritariamente en secano, en armonía con la clase y edad de la vid, y teniendo un equilibrio fundamental aportado por la cepa vieja, dan lugar a unos vinos con un pH bajo que les permite tener una vida más larga

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida “Uclés” pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones “Premium” y “Reserva”.	

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

Uclés