Ref. Ares(2013)2647186 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Finca Élez (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Manuel Manzaneque, S.L.
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Sociedad Limitada, formada por 1 explotación vitivinícola.
Nacionalidad:	España
Dirección	s/n Carretera de Ossa de Montiel a El Bonillo 2610 El Bonillo (Albacete) España
Teléfono.:	+34 967585003
Fax:	+34 967585003
Correo(s) electrónico(s):	info@manuelmanzaneque.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

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

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Orden ARM/701/2009 que publica la de la CA de Castilla y León por la que se modifica el Reglamento del vino de pago "Finca Élez"

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Finca Élez (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 a considerar para cada tipo de vino son los siguientes:

1) Chardonnay parcialmente fermentado en barrica:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l).
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 7 g/l expresado en glucosa

2) Chardonnay vendimia tardía:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 12 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 12 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 180 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 80 g/l expresado en glucosa.

3) Tinto Barrica:
- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 5 g/l expresado en glucosa.

4) Tinto Crianza:
- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 5 g/l expresado en glucosa.

5) Tinto Reserva:
- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 5 g/l expresado en glucosa.

6) Tinto Gran Reserva:
- Grado alcohólico adquirido no inferior a 12 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 12 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 16,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 5 g/l expresado en glucosa.

Características organolépticas:

Las características a determinar mediante análisis organolépticos para cada tipo de vino son:

1) Chardonnay parcialmente fermentado en barrica:
- Fase visual: límpido; brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas complejos, aromas frutales, florales y de crianza.
- Fase gustativa: intensidad alta; postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

2) Chardonnay vendimia tardía:
- Fase visual: límpido; brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media.
- Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos.
- Fase gustativa: intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.

3) Tinto barrica:
- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color muy alta, con tonos violetas y rojos.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de frutas y flores, aromas francos de crianza con tostados y ahumados.
- Fase gustativa: complejidad en boca; presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.
4) Tinto Crianza:
- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y azules.
- Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de fruta roja y aromas de crianza.
- Fase gustativa: intensidad alta; equilibrado en la relación alcohol/acidez, con notable presencia de taninos finos.
5) Tinto Reserva:
- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos granates y tejas.
- Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura.
- Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.
6) Tinto Gran Reserva:
- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y tejas.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura.
- Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de pago

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:	

1) Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación: Se podrán acidificar los mostos y vinos de uva tinta durante la fermentación o durante el proceso de descubado y prensado, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar una concentración de 6 g/l, expresada en ácido tartárico, con un total añadido máximo de 1 g/l. Los mostos de uva blanca podrán ser acidificados durante la fase de homogeneización posterior a la maceración, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar la concentración de 6 g/l expresada en ácido tartárico, con un total añadido máximo de 0,8 g/l. La práctica se declarará a la autoridad y quedará reflejada en los registros.
2) La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 70 litros por cada 100 kg de vendimia. La presión máxima del prensado de los orujos será inferior a 2 kg/cm2.
3) Chardonnay parcialmente fermentado en barrica y Chardonnay de vendimia tardía:
Maceración en depósito macerador-prensa, mínimo de 2 horas en el caso del Chardonnay parcialmente fermentado en barrica y mínimo de 4 horas para el Chardonnay vendimia tardía. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas. Un mínimo del 10% deberá fermentar en barrica de roble de capacidad máxima de 500 l, nuevas o de menos de un año. Se dejará reposar el vino en la barrica mínimo 2 meses hasta la prácticamente total transformación de los azúcares en alcohol, en el caso del Chardonnay Parcialmente Fermentado en barrica, y entre 2 y 12 meses en el caso del Chardonnay Vendimia Tardía, deteniéndose el proceso mediante la adición de sulfuroso cuando la graduación alcohólica volumétrica adquirida no sea inferior a 13 % vol, quedando un resto apreciable de azúcares residuales. Control en todas las fases.
4) Tintos procedentes de cabernet-sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.
4.1) Tinto Barrica: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo 10 días de fermentación-maceración a temperaturas comprendidas entre 25 y 30º C. Mínimo de 2 meses de permanencia en barrica de roble de capacidad máxima de 500 l con un tiempo de uso inferior a 6 años.
4.2) Tinto Crianza: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o

monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo de 10 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30º C. Crianza mixta (madera/botella) durante 24 meses, con un mínimo de 6 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l con tiempo de uso inferior a 7 años.
4.3) Tinto Reserva: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo 15 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30º C. Crianza mixta (madera/botella) durante 36 meses, con un mínimo de 14 meses en barrica de roble de capacidad máxima de 330 l con tiempo de uso inferior a 6 años.
4.4) Tinto Gran Reserva: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo de 15 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30º C. Crianza mixta (madera/botella) durante 60 meses, con un mínimo de 24 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l con tiempo de uso inferior a 6 años.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
* Cabernet-sauvignon: 9.000 kg/ha y 63 hl/ha * Tempranillo: 12.000 kg/ha y 84 hl/ha * Merlot: 8.500 kg/ha y 59,5 hl/ha * Syrah: 13.000 kg/ha y 91 hl/ha * Chardonnay: 9.000 kg/ha y 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITADA

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de El Bonillo (Albacete):
- polígono 95, parcelas 16d, 16da, 16db y 17.
- polígono 97, parcelas 24.
- polígono 100, parcelas 2, 3 y 8.

La superficie total de viñedo asciende a 38,8986 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
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
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 Finca Élez se encuentra a 1.080 m de altura, tiene un clima continental con aire muy seco, que permite hacer menos tratamientos a la viña y ser muy respetuosos con ésta, la uva y el medio ambiente. La altura en esta latitud sur también conlleva tener una gran diferencia térmica entre el día y la noche en el periodo de maduración, (alrededor de los 20º C). Los suelos de Finca Élez son arcillo-calcáreos, pobres, pedregosos y bien drenados con un pH básico entorno a 8, ligeramente salino, y nitrógeno en torno a 0,10% y una relación C/N entrono a 10. La biología de estos suelos está marcada

también por sus montes donde crecen romeros, tomillos y sabinas, un árbol protegido y único de lugares con suelos biológicamente muy especiales.
Estos suelos regulan muy bien la vegetación de la planta, su vigor, y, nos aportan unos rendimientos bajos en cuanto a producción de uva gracias especialmente a su drenaje y a su caliza. La textura entorno al 53% en arena. 22% limo y 25% arcilla.
El microclima de Finca Élez tiene un aire muy seco.

Detalles del producto:

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.
El microclima de Finca Élez tiene un aire muy seco Los vinos se caracterizan por un equilibrio entre una buena acidez (pH bajo) y el grado alcohólico que suele ser relativamente elevado dando vinos más frescos y mejor adaptados para el envejecimiento.
Son vinos de guarda con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, vino más continental que mediterráneo.

Interacción causal:

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.
Finca Élez es un terruño único a 1.080 metros de altura en un microclima marcado por las diferencias térmicas entre el día y la noche, se extienden las 38,8986 ha de viñedo que conforman Finca Élez, un auténtico “domaine”. En esta bodega familiar artesana se elaboran vinos de guarda marcados por la personalidad de Finca Élez. La altura le aporta a estos vinos mayor frescura con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, pareciendo vinos con un corte más continental que mediterráneo. Las diferencias térmicas entre el día y la noche en el periodo de maduración provocan que la uva madure durante más tiempo, lo que aporta un mayor índice de polifenoles y una mayor concentración de precursores de aromas, que determina también esa frescura. Los suelos pobres, pedregosos y bien drenados unidos a una viticultura tradicional de calidad, para obtener una uva excelente y una enología respetuosa con la materia prima permiten elaborar vinos, con una concentración media-alta de aromas, elegantes, equilibrados y frescos gracias en parte a los bajos rendimientos de estas viñas.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

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

Finca Élez