Ref. Ares(2013)2647317 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Casa del Blanco (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	SAKURA, PRODUCTOS HOSPITALARIOS S.A.
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Sociedad Anónima, formada por 1 explotación vitivinícola.
Nacionalidad:	España
Dirección	km 23,20 Carretera Manzanares a Moral de Calatrava 13200 Manzanares (Ciudad Real) España
Teléfono.:	+34 917480606
Fax:	+34 913290666
Correo(s) electrónico(s):	sandra@pagocasadelblanco.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	DOP CASA_DEL BLANCO. Pliego de condiciones.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución 30/7/2010 de reconocimiento del vino de pago "Casa del Blanco".

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Casa del Blanco (es)
Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Base jurídica para la transmisión:	Artículo 73, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 607/2009
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:

1º) Vinos blancos

Grado alcohólico adquirido (% vol): ≥ 12,00

Grado alcohólico total (% vol): ≥ 12,06

Azúcares reductores (g/l glucosa): ≤ 4

Acidez total (g/l ac. tartárico): 6 < AT < 7

Acidez volátil (meq/l): ≤ 16

Dióxido de azufre total (mg/l): ≤ 120

2º) Vinos tintos

Grado alcohólico adquirido (% vol): ≥ 13,00

Grado alcohólico total (% vol): ≥ 13,06

Azúcares reductores (g/l glucosa): ≤ 4

Acidez total (g/l ac. tartárico): 5 < AT < 6

Acidez volátil (meq/l): ≤ 16.7

Dióxido de azufre total (mg/l): ≤ 120

Contenido en Litio (mg/l) según el tipo de vino:

- Merlot-Tempranillo-Petit Verdot (mg/l): ≥ 0.17
- Cabernet Sauvignon-Syrah (mg/l): ≥ 0.10
- Petit Verdot (mg/l): ≥ 0.10
- Malbec-Cabernet Franc (mg/l): ≥ 0.06
- Chardonnay-Sauvignon Blanc (mg/l): ≥ 0.06

Características organolépticas:

Características organolépticas de los distintos tipos de vino:
1º) Chardonnay – Sauvignon Blanc
Fase visual: Limpio, cristalino, amarillo pajizo con ribetes dorados.
Fase olfativa: Aromas a frutas blancas, piña, mantequilla y pan.
Fase gustativa: Fresco, agradable, de acidez bien compensada. Postgusto largo y bien equilibrado.
2º) Petit Verdot
Fase visual: Vino de alta capa y color cereza brillante.
Fase olfativa: Destacan los aromas a cassis, ciruelas y a caramelo de café.
Fase gustativa: Sabrosa, afrutada, recuerdos a tostado, taninos maduros.
3º) Cabernet Sauvignon – Syrah
Fase visual: Capa alta, color cereza, borde granate.
Fase olfativa: Aromas ahumados y especiados. Potente, fruta sobremadura.
Fase gustativa: Carnoso, potente, especiado. Sensaciones minerales y balsámicas.
4º) Merlot - Tempranillo - Petit Verdot
Fase visual: Capa alta, color cereza, borde granate.
Fase olfativa: Aroma potente, fruta madura, ciruelas / pasas, tostados.
Fase gustativa: Potente, carnoso, sabroso, taninos maduros y pulidos. Intenso postgusto.
5º) Malbec – Cabernet Franc
Fase visual: Capa alta, color rojo intenso con destellos violáceos.
Fase olfativa: Aromas a ciruela, violetas y frambuesas.
Fase gustativa: Potente, sedoso, complejo por sus notas a cerezas y a moras. Madera bien integrada que no resta personalidad a la fruta.

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:	
1º) Vinos blancos El vino considerado es una mezcla de los varietales Chardonnay y Sauvignon Blanc. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la vendimia despalillada, se desfanga a una temperatura entre 10ºC y 15ºC durante un tiempo no inferior a 18 horas, y se procede a su fermentación controlada a temperatura comprendida entre 13ºC - 21ºC. En condiciones normales, dicha transformación está inducida por la microbiota autóctona de la uva. 2º) Vinos tintos Los tipos de vinos tintos que se consideran son Petit Verdot, Cabernet Sauvignon-Syrah, Merlot-Tempranillo-Petit Verdot y Malbec-Cabernet Franc. La fermentación alcohólica, individualizada por variedad, se realiza en presencia de los hollejos durante un periodo no inferior a 10 días y a una temperatura comprendida entre 22ºC y 32º C. En condiciones normales dicha transformación está inducida por la microbiota autóctona de la uva. Finalizada la fermentación alcohólica se procede al descubado y prensado, obteniendo un rendimiento máximo de 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia. Una vez concluida la fermentación maloláctica los vinos se someten a un proceso de envejecimiento. El envejecimiento oxidativo, individualizado por variedad, se realiza en barricas de roble francés y americano de 225 litros de capacidad durante un tiempo no inferior a 12 meses. A su fin, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos correspondientes a los tipos Merlot-Tempranillo-Petit Verdot, Cabernet Sauvignon-Syrah y Malbec-Cabernet Franc, en proporciones variables que se ajustan a las condiciones de la campaña. Posteriormente, se procede a la clarificación e, inmediatamente antes de su embotellado, a una filtración con poro de alto diámetro a fin de respetar al	

máximo la compleja matriz de los vinos. El envejecimiento en botella se realiza en envases de 750 y 1500 ml de capacidad y durante un plazo no inferior a 12 meses.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
Los rendimientos para cualquier variedad no superarán en ningún caso los 7500 kg/ha y 52,50 hl/

5. ZONA DELIMITADA

La superficie del viñedo es de 92,7777 ha, está situada en el término municipal de Manzanares (C Real). Posee la siguiente distribución parcelaria: polígono 53 parcelas 44, 45a, 47, 48, 49, 50, 51 y 51b; polígono 55 parcelas 5a, 5eaa, 5eab, 5fpa, 5fpb, 5fpc y 5fpd; polígono 56 parcelas 5a, 5b, 5c, 5d, y polígono 57 parcelas 5ha y 5hb. La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos s realizarán en la bodega ubicada en la zona de producción.

a. Zona NUTS

ES422	Ciudad Real
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

Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Cabernet Franc N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Malbec
Merlot N
Tempranillo N
Chardonnay B

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:
La Finca Casa del Blanco se encuentra ubicada próxima al centro de la provincia de Ciudad Real, en el término municipal de Manzanares y a unos 60 km de esta capital. Se trata de un sustrato geológico Paleozoico, conformado por cuarcitas, margas y depósitos del Mioceno de origen continental, bajo un clima semiárido mediterráneo. La Finca se sitúa en una altiplanicie mesetaria muy llana (pendientes medias por debajo del 2%), y que carece de cualquier accidente de relieve destacable. El suelo de la finca Casa del Blanco, posee una textura franco-arenosa, identificándose materiales volcánicos (basaltos), presentando un Ph básico, siendo el contenido en materia orgánica bajo, los niveles de carbonato totales y de caliza activa normales, y los niveles de fosforo y potasio elevados. Sin embargo el dato que llama más la atención es la elevada concentración de litio, catión poco frecuente y que en este caso alcanza un valor equivalente a los oligoelementos cinc y cobre de otros suelos rojos. El litio es un metal que se encuentra a nivel de trazas en suelos vitícolas, sin embargo, en este caso, y dependiendo de las parcelas, alcanza unos valores de 0,86 a 2,9 mg/Kg.

Detalles del producto:
Este hecho (el lnivel de itio) tiene una consecuencia directa en la composición de los vinos, ya que para ellos se han encontrado concentraciones, comprendidas entre 0,06 y 3,4 mg/l, claramente superiores a las aportadas por la bibliografía, que establece unos valores normales de 0,030 mg/l.
Interacción causal:
En consecuencia, la concentración de Litio en los vinos puede considerarse como un marcador efectivo en relación con la producción vitivinícola de la finca Casa del Blanco. Este hecho viene avalado por estudios complementarios realizados en distintas parcelas, y que han mostrado que existe una correlación significativa entre la concentración de Litio de una parcela concreta, y el encontrado para el vino obtenido de la misma, habiéndose comprobado que, las parcelas con un mayor contenido en litio han dado lugar a vinos con una mayor concentración de este oligoelemento.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

Descripción:
Solicitud de reconocimiento 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

Casa del Blanco