Ref. Ares(2013)2646520 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Manchuela (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Agrupación de Productores de Vino con D.O. Manchuela
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Asociación Agrupación de Productores de Vino con la D.O. Manchuela (acorde a la Ley Orgánica 1/2002 de marzo reguladora del derecho de asociación); y formada por 34 bodegas y 900 viticultores.
Nacionalidad:	España
Dirección	5 Calle Matadero 2260 Fuentealbilla (Albacete) España
Teléfono.:	+34 967477535
Fax:	+34 967477505
Correo(s) electrónico(s):	domanchuela@lamanchuela.es

III. PLIEGO DE CONDICIONES

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

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución 17/4/2009 por la que se publica la orden de Castilla-La Mancha que aprueba el reglamento de la DO "Manchuela".

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Manchuela (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 analíticos a considerar para cada tipo de vino son los siguientes:
1) Vinos jóvenes:
- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol para los vinos blancos, 10,5% vol para los rosados y de 12% vol para los tintos.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol para los vinos blancos, 10,5% vol para los rosados y de 12% vol para los tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l para los vinos blancos y rosados, e inferior a 13.3 meq/l para los vinos tintos.
- Dióxido de azufre total inferior a 190 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen más de 5 g/l, expresado en glucosa, de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos.
- Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros) en los vinos tintos.

2) Vinos de edad superior a 1 año, vinos con fermentación en barrica y vinos tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva:
- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol para los vinos blancos, 10,5% vol para los rosados y de 12% vol para los tintos.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol para los vinos blancos, 10,5% vol para los rosados y de 12% vol para los tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil no superior a 18 meq/l. En los vinos tintos este límite podrá superarse en 1,66 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, con un máximo de 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l expresado en glucosa, de 190 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados, y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen una cantidad igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa, de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos.
- La intensidad colorante mínima de los vinos tintos será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

3) Vinos Espumosos Blancos y Rosados:
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 en este pliego de condiciones.
Los vinos espumosos, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:
- Grado alcohólico adquirido: Entre 10,5% y 13% vol.
- Grado alcohólico total: Entre 10,5% y 13% vol.
- Acidez total, superior a: 4,5 g/l, expresado en ácido tartárico
- Extracto seco no reductor: 12-20 g/l.
- Acidez volátil inferior a: 11,66 meq/l.
- Sobrepresión CO2 (a 20ºC): Superior a 3,5 atmósferas.

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

Características organolépticas:

Características a determinar mediante un análisis organoléptico para cada tipo de vino:
1) Vinos blancos:
- Fase visual: Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos o acerados, limpios, brillantes y transparentes.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales).
- Fase gustativa: frescos, con acidez equilibrada y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

2) Vinos blancos fermentados en barrica:

- Fase visual: color amarillo; limpios y transparentes.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

3) Vinos rosados:
- Fase visual: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.
- Fase olfativa: aromas principalmente primarios (frutas rojas y/o aromas florales).
- Fase gustativa: cuerpo moderado, frescos y armónicos.

4) Vinos tintos jóvenes:
- Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas o silvestres y aromas florales.
- Fase gustativa: equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos, postgusto persistente.

5) Vinos Tinto Roble:
- Fase visual: Color rojo granate que puede tener tonos violáceos, limpios.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutas rojas y/o aromas florales, y con recuerdos de madera.
- Fase gustativa: Intensidad media, equilibrados y moderadamente tánicos con recuerdos de madera.

6) Vinos tintos fermentados en barrica:
- Fase visual: color rojo cereza con tonos granates, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas, aromas florales y de barrica.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados, postgusto persistente, con recuerdos de barrica.

7) Vinos tintos de maceración carbónica:
- Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media-alta, de fruta.
- Fase gustativa: intensidad media, equilibrado, postgusto frutal.

8) Vinos tintos de Crianza:
- Fase visual: color rojo granate, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media, frutales, y de barrica.
- Fase gustativa: tanicidad media, intensidad media-alta, persistente, armónicos.

9) Vinos tintos de Reserva:
- Fase visual: color rojo rubí con tonos tejas, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta, vainilla, tostados.
- Fase gustativa: tanicidad alta, postgusto persistente, armónicos.

10) Vinos tintos de Gran Reserva:
- Fase visual: color rojo rubí con tonos tejas, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios de intensidad alta, vainilla, tostados, especiados,

confituras. - Fase gustativa: intensidad alta, tanicidad alta, postgusto persistente y armó¬nico. 11) Vinos espumosos: - Fase visual: blancos ó rosados, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes. - Fase olfativa: su aroma es afrutado y limpio. - Fase gustativa: en boca resultan frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal.

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:	
1) Vinos blancos: Leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada (< 18°C) en depósitos de acero inoxidable. 2) Vinos blancos fermentados en barrica: Proceso similar al anterior salvo porque la fermentación se realiza, total o parcialmente (al menos, en un 75%), en barricas de roble. 3) Vinos rosados: Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uvas de variedades tintas. Maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de 24°C. Desfangado del mosto y lenta fermentación durante	

un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18°C.
4) Vinos tintos jóvenes: Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada (no superior a 25°C).
5) Tinto Roble: 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 de permanencia del vino en envases de madera de Roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros, para su completo redondeo tanto en aromas como en boca.
6) Vinos tintos fermentados en barrica: Proceso similar al anterior, salvo porque la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 75%) en barricas de roble.
7) Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO2 mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien despalillado, estrujado y macerado, o bien prensado directo, conti¬nuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada inferior o igual a 25°C.
8) Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva: Obtenidos a partir de uvas tintas seleccionadas de buena maduración. Maceración en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a 32°C, prolongándose durante el tiempo necesario para obtener una buena concentración de materias polifenólicas y aromas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento, proceso que tendrá lugar en los envases y durante los periodos mínimos legalmente establecidos.
9) Vinos Espumosos: Los vinos espumosos de la DO “Manchuela” 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 de uva blanca y tintas establecidas en el pliego de condiciones.
10) En la extracción del mosto y en el prensado de los orujos se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm2, de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
* viñedos con conducción en cabeza o en vaso: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha para las variedades blanca tintas. * viñedos con conducción en espaldera: 11.430 kg/ha y 80 hl/hapara las variedades blancas y 10.

tintas.

5. ZONA DELIMITADA

Incluye los viñedos situados en los siguientes municipios de las provincias de Albacete y Cuenca: - De Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villavaliente. - De Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora, y Yémeda.

a. Zona NUTS

ES423	Cuenca
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
22. MAZUELA (CARIÑENA)

11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
08. GARNACHA TINTORERA
06. MACABEO (VIURA)
05. MONASTRELL
04. GARNACHA TINTA
03. BOBAL
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Pardillo B
Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Albillo Real B
Pinot Noir N
Rojal Tinta N
Bobal N
Cabernet Franc N
Syrah N
Mazuela
Cabernet-Sauvignon N
Malbec
Moscatel de Grano Menudo B
Moravia Dulce N
Moravia Agria N
Merlot N
Monastrell N
Macabeo B
Graciano N
Tinto Velasco
Garnacha Tinta N
Garnacha Tintorera
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 Manchuela está enmarcada entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel y se ve favorecida por unas condiciones edafoclimáticas muy particulares.
Los suelos son arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos; recogen y mantienen el agua de lluvia que cae cuando aún no ha crecido la uva.
Los viñedos, cultivados en una superficie aproximada de 72.000 hectáreas se ubican a una altitud de entre 600 y 1.100 metros sobre el nivel del mar en un clima continental, influidos por los vientos húmedos del Levante. Las altas temperaturas diurnas producidas por el viento de poniente y el frescor nocturno de la brisa mediterránea favorecen una maduración lenta y una perfecta formación de los polifenoles de la uva.
La escasa humedad, la ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas durante su maduración hacen que el riesgo de enfermedades sea ínfimo, y por lo tanto su calidad no se ve afectada por tratamientos fitosanitarios.
Estas características edafoclimáticas condicionan la ubicación en la Manchuela de la variedad autóctona Bobal, que es una variedad de uva tinta. Es una cepa muy austera, resistente a las inclemencias climáticas y a las plagas, y muy productiva. El grano es mediano, redondo y zumoso. También es conocida como Provechón. Es una variedad autóctona de la Manchuela (donde se cultiva mayoritariamente)

Detalles del producto:

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico:
La variedad bobal es muy apropiada para la obtención de vinos rosados, produciendo unos vinos brillantes de color fresa con tonos vivos de buena intensidad aromática, con notas frutales y florales como la fresa, frambuesa, sandia, violetas, … pasando en boca por unos vinos de gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal.
Cuando con esta variedad se introducen los racimos enteros para la fermentación “maceración carbónica” conseguimos unos vinos de color cereza muy intenso con ribetes violáceos con gran intensidad aromática, muy frutales y de gran calidad.
Los vinos tintos son excelentes para envejecer, concentrados, carnosos y tánicos, de gran intensidad colorante y excelente acidez. Con aromas frutales que nos

recuerdan a los frutos negros como arándanos, moras, regaliz.
Interacción causal:
3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino. La ubicación de la zona de producción entre los valles de dos ríos, caracterizada por suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos, con altas temperaturas, ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas, dan lugar a unos vinos con buena y gran intensidad aromática, con notas frutales y florales, con una excelente acidez y gran intensidad colorante, obteniéndose vinos con un color vivo y perdurable en el tiempo que los distingue de los demás debido a su excelente carga polifenólica y bajos ph (gran cantidad de IPT sin largas maceraciones) que los convierten en elemento diferenciador de otros vinos.

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 “Manchuela” 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

Manchuela