Ref. Ares(2013)2646794 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Mondéjar (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Agrupación de Productores de vino con D.O. Mondéjar
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Asociación Agrupación de Productores de Vino con la D.O. Mondéjar (acorde a la Ley Orgánica 1/2002 de marzo reguladora del derecho de asociación); formada por 2 bodegas y 350 viticultores.
Nacionalidad:	España
Dirección	10 Plaza Mayor 19110 Mondéjar (Guadalajara) España
Teléfono.:	+34 949385284
Fax:	+34 949387740
Correo(s) electrónico(s):	crdom@crdomondejar.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

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

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución de 17/4/2009 que publica la orden de Castilla-La Mancha de aprobación del reglamento de la DO "Mondéjar".

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Mondéjar (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 analíticos a considerar para cada tipo de vino son los siguientes:
1) Vinos jóvenes:
- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10 % vol para los vinos blancos, 11 % vol para los rosados y tintos.
- Grado alcohólico total mínimo de 10 % vol. para los vinos blancos, 11 % vol. para los rosados y tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior 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 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 % vol para los vinos blancos, 11 % vol para los rosados y tintos. .
- Grado alcohólico total mínimo de 10 % vol. para los vinos blancos, 11 % vol. para los rosados y tintos. .
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil no superior a 13.3 meq/l; en los vinos tintos este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, con un máximo de 16.7 meq/l para los vinos de crianza.
- Dióxido de azufre total, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l, de 190 miligramos por litros para los vinos blancos y rosados, y de 140 mg/l para los tintos; si contienen más de 5 g/l 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 los vinos tintos será de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente).

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 en barrica.
3) 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.
4) 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 moderados, frescos y armónicos.
5) Vinos tintos jóvenes:
-Fase visual: color rojo cereza, con matices violáceos, limpios y brillantes.
-Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media con recuerdos frutales, florales

y vegetales propios de la variedad.
-Fase gustativa: equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos, postgusto largo y persistente.
6) Vinos tintos de maceración carbónica:
-Fase visual: color rojo cereza, con tonos violáceos de intensidad media alta, limpios y brillantes.
-Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media alta, frutales y perfumados de gran complejidad.
-Fase gustativa: equilibrado, sedoso de gran tanicidad, postgusto persistente y frutal.
7) Vinos Tintos de Crianza:
-Fase visual: color rojo granate, con tenues tonos teja, limpios y brillantes.
-Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta, de tonos frutales y de barrica de roble bien conjuntados.
-Fase gustativa: tanicidad media, carnoso, con buen paso de boca persistente y armónico.
8) Vinos Tintos de Reserva:
-Fase visual: color rojo rubí, con tonos teja, limpios y brillantes.
-Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta con tonos de fruta madura, acompotada y los propios de su crianza en barrica, vainilla, tostados, ahumados.
-Fase gustativa: tanicidad media-alta, pero sedoso en paso de boca, armónico, postgusto persistente y largo.
9) Vinos tintos de Gran Reserva:
-Fase visual: color rojo rubí, con tonos teja, limpios.
-Fase olfativa: aromas limpios, de alta intensidad con tonos de fruta acompotada, tostados, especiados, confituras.
-Fase gustativa: tanicidad alta, postgusto persistente y armónico

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:	

En la extracción del mosto (sangrado) y en el prensado de la pasta de vendimia para todos los tipos de vino 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.
Se podrán elaborar los siguientes tipos de vinos:
1) Vinos blancos: Ligera maceración de hollejos y mosto en frío para conseguir mayor intensidad aromática, escurrido y posterior desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada < 18 ºC.
2) Vino blancos fermentados en barricas: Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación se realiza parcialmente en barricas de roble, pudiendo permanecer sobre sus lías finas, una vez concluida la fermentación durante cierto tiempo con periódicos procesos de “batonage”.
3) Vino blancos semisecos, semidulces y dulces: Podrán obtenerse con idéntico proceso de elaboración que los vinos blancos, paralizándose la fermentación cuando todavía contengan azúcares residuales.
4) Vinos rosados: Obtenidos a partir de 100% de variedades tintas. Maceración durante un periodo de tiempo comprendido entre 4 y 12 horas a temperatura <24 ºC, desfangado estático del mosto y fermentación a temperatura < 18 ºC.
5) Vinos tintos jóvenes: Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración y parcial fermentación del mosto en presencia de los hollejos a una temperatura controlada <26 ºC, hasta conseguir la deseada extracción polifenólica y aromática. Descubado, prensado y finalización sin presencia de hollejos a temperatura controlada (no superior a 22 ºC).
6) Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de racimos de uvas enteras, sin romper permaneciendo en un ambiente saturado de CO2 mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posterior despalillado y estrujado o bien prensado directo, continuando la fermentación alcohólica ya sin presencia de hollejos a temperatura controlada <20 ºC.
7) Vinos tintos Crianza, Reserva y Gran Reserva: Obtenidos a partir exclusivamente de variedades tintas de buena maduración. Maceración y fermentación en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a

32 ºC prolongándose dicha maceración el tiempo necesario para conseguir una buena concentración antociánica, polifenólica y aromática que asegure una evolución positiva de cada uno de estos tipos de vino durante el proceso de envejecimiento.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
* Vinos procedentes de viñedos con conducción en cabeza o vaso. Blanco: 7.860 Kg/ha y 55 hl/ha Tinto: 7.430 Kg/ha y 52 hl/ha * Vinos procedentes de viñedos con conducción en espaldera. Blanco: 8.290 Kg/ha y 58 hl/ha. Tinto: 7.860 Kg/ha y 55 hl/ha

5. ZONA DELIMITADA

Incluye las parcelas y subparcelas situadas en los siguientes Municipios de la Provincia de Guadalajara: Mondéjar, Sacedón, Pioz, Auñón, Albalate de Zorita, Albares, Almoguera, Almonacid de Zorita, Driebes, Escariche, Escopete, Fuentenovilla, Illana, Loranca de Tajuña, Mazuecos, Pastrana, Pozo de Almoguera, Sayatón, Valdeconcha, Yebra y Zorita de los Canes.

a. Zona NUTS

ES424	Guadalajara
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

13. VERDEJO BLANCO
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
06. MACABEO (VIURA)
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Sauvignon Blanc B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Malvar B
Moscatel de Grano Menudo B
Merlot N
Macabeo B
Torrontés B
Verdejo B
Tempranillo N

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). Terreno situado al suroeste de la provincia de Guadalajara; las temperaturas oscilan de los 40 ºC en verano a los -8ºC en invierno, con una precipitación media de 500mm al año. El clima es mediterráneo templado El paisaje es ondulado con pendientes suaves. El suelo es rojo sobre sedimentos limo arcillosos con grava (luvisol-calcio crómico), profundo, textura francoarcillo-arenosa, con buena permeabilidad y aireación. La pedregosidad es escasa, con caliza de pequeño tamaño, alcalino, pobre en materia orgánica y fósforo, rico en potasio.
Detalles del producto:
2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental

o exclusivamente al entorno geográfico:
Los vinos son aromáticos, frescos de grata acidez, alto contenido en alcoholes superiores y tonos levemente anisados, destacan los vinos blancos de las variedades Malvar y Torrontés.

Interacción causal:

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.
La zona de gran oscilación térmica, con suelo rojo profundo, de textura francoarcillo-arenosa, pobre en materia orgánica y fósforo, pero rico en potasio, produce vinos con una intensidad aromática media-alta con aromas a frutales y florales, así como en los tintos una tanicidad también media-alta con postgusto persistente y armónico.

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

Mondéjar