Ref. Ares(2013)2646800 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Ribera del Júcar (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Agrupación de Productores de vino con D.O. Ribera del Júcar
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Asociación Agrupación de Productores de Vino con la D.O. Ribera del Júcar (acorde a la Ley Orgánica 1/2002 de marzo reguladora del derecho de asociación); formada por 10 bodegas, y 950 viticultores.
Nacionalidad:	España
Dirección	s/n Plaza del Ayuntamiento 16708 Pozoamargo (Cuenca) España
Teléfono.:	+34 969387182
Fax:	+34 969387208
Correo(s) electrónico(s):	do@vinosriberadeljucar.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

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

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución 7/4/2009 por la que se publica la orden de la CA Castilla-La Mancha por la que se modifica el reglamento de la DO Ribera del Júcar.

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Ribera del Júcar (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 producto son los siguientes:

1) Vinos Blancos:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 10,5 % vol y 14,5% vol. Los vinos blancos dulces podrán tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 9 % vol.
-Grado alcohólico total mínimo de 10,5 % vol.
- Azúcares residuales: Secos, semisecos, semidulces, y dulces.
- Acidez total, mínima de 4,5g/l, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

2) Vinos Rosados:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 10,5 % vol y 14,5% vol. En el caso de los vinos rosados dulces podrán tener un grado alcohólico adquirido mínimo de 9% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5 % vol.
- Azúcares residuales: Secos, semisecos, semidulces y dulces.

- Acidez total, mínima de 4,5g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 8,33 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.

3) Vinos Tintos:

3.1) Vino joven:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol y 14,5% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.
- Acidez total, mínima de 4,5g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 13 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

3.2) Vino tradición:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12% vol y 15% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total, mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 6 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

3.3) Vino de crianza:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12% vol y 15% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total, mínima de 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

3.4) Vino reserva:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol y 15% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 15 meq/l, pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol adquirido que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u. a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Características organolépticas:

Características a determinar mediante un análisis organoléptico para cada tipo de

vino:
1) Blancos:
- Fase Visual: Color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase Olfativa: Francos, afrutados y con aromas primarios limpios y frescos.
- Fase Gustativa: Persistentes, suaves, ligeramente ácido, con retrogusto armonioso y frutal, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azucares residuales.
En el caso de Vinos blancos con fermentación en barrica:
- Fase Visual: Color amarillo, limpios y transparentes.
- Fase Olfativa: aromas limpios de intensidad media, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.
- Fase Gustativa: Equilibrados, post-gusto que recuerda a la madera.
2) Rosados:
- Fase Visual: Color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.
- Fase Olfativa: Aromas limpios y frescos, aromas primarios.
- Fase Gustativa: Cuerpo moderado, fresco y ligeramente ácido, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido en azucares residuales en su caso.
3) Tintos:
3.1) Vino joven:
- Fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalicias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.
- Fase olfativa: aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.
- Fase gustativa: se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso con una tanicidad media. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.
3.2) Vino tradición:
- Fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalicias. Predominio del rojo y del púrpura sobre los amarillos.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media y notas de fruta roja madura. En el caso de vinos con permanencia en madera, aparecen, tras el paso por ésta, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.
- Fase gustativa: se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, de intensidad y tanicidad medias. Presenta notas de fruta roja con intensidades medias, en el caso de vinos con permanencia en madera aparecen notas con carácter avainillado.
3.3) Vino de crianza:
- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con irisaciones teja, combinados con púrpuras. Limpios, brillantes y de capa media.
- Fase olfativa: aroma limpio e intenso. Se percibe discretamente al principio alguna nota de fruta roja, junto con notas avainilladas y torrefactadas de

intensidad media-alta. Aparecen también ligeras notas de cacao. Por la vía retronasal, recuerdos discretos a fruta roja madura, junto con notas intensas de tipo balsámico y torrefacto.
- Fase gustativa: cuerpo intenso y tanicidad media. Postgusto largo e intenso.
3.4) Vino 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.

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 el prensado de los orujos se aplican presiones inferiores a 2,5 kg/cm2, de las que se obtendrá un rendimiento máximo en vino (suma del vino sangrado y prensado) de 74 litros por cada 100 kg de vendimia. Vino Blanco:	

1) Blanco seco:
La elaboración de vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos, con separación del raspón y sin presencia de los orujos, fermentando durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con una temperatura de entre 15 y 22 ºC. En caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días, la temperatura de fermentación será de entre 15 y 22 ºC.
2) Para la Elaboración de vinos blancos fermentados en barrica:
Se procederá igual que en caso de los vinos blancos secos, salvo que la fermentación se realizará en barricas de roble de entre 225 litros y 330 litros.
3) Blancos semisecos, semidulces y dulces:
Se procederá igual que en el caso de los vinos blancos secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.
Vino Rosado:
1) Rosado seco:
La elaboración de vinos rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y despalillado de la uva tendente a conseguir mosto flor. La maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración necesaria para la obtención del color característico, nunca superior a 36 horas, y su posterior desfangado, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22ºC.
2) Rosados semisecos, semidulces y dulce:
Se procederá igual que en el caso de los vinos rosados secos, paralizándose la fermentación cuando todavía contenga azúcares residuales.
Vinos Tintos:
1) Vino joven:
Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida. El proceso de fermentación alcohólica, incluido el tiempo de maceración, tiene una duración mínima de 4 días a temperatura no superior a los 28 ºC. Durante el mismo se produce el agotamiento de los azúcares (hasta que sea menor de 3 g/l de materias reductoras) sin pérdida sustancial de los aromas primarios característicos. Posteriormente tiene lugar la etapa de fermentación maloláctica, reduciéndose notablemente el contenido de ácido málico en la composición final del vino.
2) Vino tradición:
Se procederá como en el caso anterior. La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 4 días, a temperatura no superior a los 30 ºC. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o barrica. En los vinos con envejecimiento en tina o barrica, éste se realizará durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por “tinas” de una capacidad de entre 5.000 litros y 20.000 litros, o durante un periodo mínimo de 2 meses en barrica de roble de entre 225 litros y 330 litros.

3) Vino de crianza:
Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida. La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 7 días a temperatura no superior a 30 ºC.
4) Vino de reserva:
Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante y otros compuestos, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida. La maceración-fermentación alcohólica dura al menos 7 días a temperatura no superior a 30 ºC.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
* Vinos procedentes de viñedos con conducción en vaso o en cabeza: 10.140 kg/ha. Y 75 hl/ha * Vinos procedentes de parcelas con conducción en espaldera: 12.170 kg/ha. y 90 hl/ha.

5. ZONA DELIMITADA

Incluye los polígonos catastrales relacionados en los siguientes municipios de la provincia de Cuenca:
- Casas de Benítez: polígonos 1 a 10 (a.i.), 12 a 16 (a.i.), 18 a 22 (a.i.) y 24 a 28 (a.i.).
- Casas de Fernando Alonso: polígonos 1 a 9 (a.i.).
- Casas de Guijarro: polígonos 1 a 5 (a.i.).
- Casas de Haro: polígonos 1 a 5 (a.i.), 7 a 11 (a.i.), 13, 15 a 39 (a.i.), 41 a 43 (a.i.) y 45 a 55 (a.i.).
- El Picazo: polígonos 1 a 14 (a.i.).
- Pozoamargo: polígonos 1 a 13 (a.i.).
- Sisante: polígonos 1 a 3 (a.i.), 5 a 8 (a.i.), 11 a 21 (a.i.), 23, 25 a 41 (a.i.), 43 a 53 (a.i.), 55, 56, 58, 59, 61 a 107 (a.i.) y 109 a 116 (a.i.).

a. Zona NUTS

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

11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
03. BOBAL
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Bobal N
Cabernet Franc N
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Moscatel de Grano Menudo B
Merlot N
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). Los terrenos del área de influencia se caracterizan por su horizontalidad, estando

constituidos por una extensa llanura en la que descansan algunos oteros. Tan sólo el río Júcar (680-620 m), a su paso, ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad. Cuenta con depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas. Las características fisiográficas, geológicas y litológicas de la comarca “Ribera del Júcar”, que junto al clima, vegetación, acción antrópica y tiempo, son los responsables de la naturaleza de los suelos, de su estado actual y, en definitiva, de su capacidad para productiva de uvas de gran calidad para la vinificación.
Apuntar una breve descripción general de la comarca “Ribera del Júcar” desde el punto de vista de los suelos. Así, de este modo, podemos decir que hacia el norte y el este es una tierra fértil de origen arcilloso, y que todavía conserva restos de la abundancia de pinares que lo cubrían en los siglos pasados, mientras que hacia el sur y el oeste prima la tierra de guijarros.
Consta documentalmente que en el año de 1613 se hace mención a las plantaciones de viñedo en diferentes escritos y a la elaboración de vinos en esta zona de producción.

Detalles del producto:

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.
Los profundos terrenos arcillosos-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, asentados en una altiplanicie mesetaria con una altitud media de 750 m, junto con el microclima aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid, debido a estas características de la zona los vinos que se producen son , para los vinos tintos, poco astringentes, suaves y a la vez profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad, son unos vinos con carácter propio, su intensidad de color, según la procedencia, oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz se aprecian los fondos varietales, de complejos aromas frutales, limpios y con personalidad. Son sabrosos en boca, equilibrados y redondos, para los vinos blancos se mantiene ese equilibrio de acidez dando a estos unas características de armonía.

Interacción causal:

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.
La comarca Ribera del Júcar se diferencia considerablemente de las zonas limítrofes por la proximidad del río Júcar; su régimen de lluvias es muy superior al resto del territorio manchego, mientras que sus temperaturas no son tan extremas como las de los territorios circundantes del sur y del oeste. El salto térmico en las noches estivales y del entorno de la vendimia, permiten el desarrollo de una maduración óptima para la obtención posterior de vinos de gran calidad.

Estos depósitos lacustres con arenas limosas y arcillas saliníferas, junto con unas mayores precipitaciones y unas temperaturas menos extremas, dan lugar a unos vinos que en la fase olfativa son de complejos aromas frutales, limpios y con personalidad. En la fase gustativa son sabrosos, equilibrados y redondos, para los vinos blancos se mantiene ese equilibrio de acidez dando a estos unas características de armonía.

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

Ribera del Júcar