Ref. Ares(2013)2647091 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Valdepeñas (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola Valdepeñas (Intervaldepeñas)
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Organización interprofesional agroalimentaria "Asociación Interprofesional de la Denominación de Origen Vitivinícola Valdepeñas" (acorde a la Ley 38/1994, de 30 diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias); representatividad del sector productor por las siguientes organizaciones profesionales agrarias ASAJA, ASVIUVA, COAG-IR, UPA y UCAMAN; y del sector comercializador por las siguientes organizaciones profesionales empresariales ASEVIVALDEPEÑAS, y MAESTROS BODEGUEROS. Formada por 38 bodegas y 3.107 viticultores.
Nacionalidad:	España
Dirección	23 Calle Constitución - Apartado de correos 21 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) España
Teléfono.:	+34 926322788
Fax:	+34 926321054
Correo(s) electrónico(s):	c.r.d.o.valdepenas@telefonica.net

III. PLIEGO DE CONDICIONES

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

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Orden ARM/500/2009 por la que se publica la orden de Castilla-La Mancha de aprobación del reglamento de la DO "Valdepeñas".

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Valdepeñas (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 vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces, dulces y espumosos según el contenido en azúcar residual.

1) Características físico-químicas de los vinos Blancos:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos jóvenes y 13,3 meq/l para los vinos de edad superior a un año.
- Dióxido de azufre total, inferior a 180 mg/l para los vinos secos, e inferior a 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 16 g/l.

2) Características físico-químicas de los Vinos Rosados:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11,5 % vol.

- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos jóvenes y 13,3 meq/l para los vinos de edad superior a un año.
- Dióxido de azufre total inferior a 180 mg/l para los vinos secos, e inferior a 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 16 g/l.

3) Características físico-químicas de los Vinos tintos tradicionales:
- Grado alcohólico adquirido mínimo: 12 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 12 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos del año, este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l para los vinos de crianza.
- Dióxido de azufre total inferior a 150 mg/l para los vinos secos, e inferior a 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 18 g/l.
- La intensidad colorante mínima será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 4 u.a.

4) Características físico-químicas de los Vinos Tintos:
- Grado alcohólico adquirido mínimo: 12,5 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 12,5 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l para los vinos del año, este límite podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l para los vinos de crianza, reserva y gran reserva.
- Dióxido de azufre total inferior a 150 mg/l para los vinos secos, e inferior a 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 22 g/l.
- La intensidad colorante mínima será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 5 u.a.

5) Características físico-químicas de los Vinos espumosos:
- Grado alcohólico adquirido mínimo: 11,0 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11,0 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Extracto seco no reductor: 12 a 20 g/l.
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l.
- Sobrepresión CO2 (a 20º C): superior a 3,5 atmósferas.
- Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar

residual, como sigue: Brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco y dulce.

Características organolépticas:

Características a determinar mediante un análisis organoléptico para cada tipo de vino:

1) Vino Blanco:

- Fase visual: color amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase olfativa: aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.
- Fase gustativa: se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.

2) Vinos blancos total o parcialmente fermentados en barrica

- Fase visual: color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos.
- Fase olfativa: aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica.
- Fase gustativa: se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

3) Vinos blancos de maceración carbónica

- Fase visual: color amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase olfativa: aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media-alta
- Fase gustativa: se muestra suave, ligero, afrutado y equilibrado en su estructura.

4) Vino Rosado:

- Fase visual: color rosa con matices rojos y violetas.
- Fase olfativa: aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.
- Fase gustativa: franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez media-alta.

5) Vino Tinto:

- Fase visual: color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa.
- Fase olfativa: intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.
- Fase gustativa: carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

6) Vino Tinto fermentación en barrica:

- Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica.
- Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.

7) Vino Tinto de maceración carbónica:

- Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y de buena capa.
- Fase olfativa: aromas frutales limpios, de intensidad media-alta.
- Fase gustativa: sabor intenso, frutal y equilibrado.

8) Vino Tinto Tradicional:

- Fase visual: color rojo violáceo – granate y limpios.
- Fase olfativa: francos, afrutados, de intensidad aromática media y con aromas primarios.
- Fase gustativa: expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

9) Vino roble

*Blancos

- Fase visual: color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos.
- Fase olfativa: aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica.
- Fase gustativa: se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

*Tintos

- Fase visual: color rojo cereza con tonos granates o violáceos, de buena capa.
- Fase olfativa: aroma limpio de intensidad media, de frutos rojos y aromas propios de su paso por barrica.
- Fase gustativa: de buena expresión tánica, sabor frutal, equilibrado y persistente.

10) Vino Crianza:

*Blancos

- Fase visual: color amarillo con tonalidades ambarinas y reflejos dorados.
- Fase olfativa: aroma de intensidad media con toques avainillados y a tostados.
- Fase gustativa: suave, equilibrado, con volumen y postgusto de media duración.

*Tintos

- Fase visual: color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos.
- Fase olfativa: aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por barrica.
- Fase gustativa: sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración.

11) Vino Tinto Reserva:

- Fase visual: color rojo granate con tonos ocres, limpio y fluido, capa media-alta.
- Fase olfativa: olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.
- Fase gustativa: equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla, postgusto largo.

12) Vino Tinto Gran Reserva:

- Fase visual: color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.
- Fase olfativa: intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.
- Fase gustativa: carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

13) Vinos semisecos, semidulces y dulces

- Fase visual: semejante a la de los vinos secos de la misma variedad.
- Fase olfativa: semejante a la de los vinos secos de la misma variedad.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

14) Vino Espumoso:

- Fase visual: con tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente. - Fase olfativa: aromas limpios y frutales de intensidad media. - Fase gustativa: amplios y equilibrados

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:	
Vinos secos: El proceso de fermentación alcohólica de los vinos incluidos en este punto, debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables: 1) Vinos blancos: Estrujado el racimo, el escurrido se realizará por sistemas estáticos o dinámicos. La temperatura de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar 18 ºC. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un período de 1 a 6 días, la temperatura de fermentación podrá llegar hasta 25 ºC. 2) Vinos blancos total o parcialmente fermentados en barrica: Proceso similar al anterior salvo que la fermentación se realiza total o parcialmente (al menos en un 60 %) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020. 3) Vinos blancos 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, continuando la fermentación alcohólica, a temperatura controlada no superior a 25 ºC, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,080.
4) Vinos rosados: Obtenidos a partir de un mínimo del 25 % de uvas de variedades tintas. Maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una temperatura menor de 25 ºC. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18 ºC.
5) Vinos tintos: Obtenidos a partir de un mínimo del 85 % de uva tinta. El estrujado se realizará con separación total o parcial de raspones. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una temperatura controlada menor de 28 ºC, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada no superior a 25 ºC.
6) Vinos tintos total o parcialmente fermentados en barrica: Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 60 %) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.
7) Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO_2 mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25 ºC, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,060.
8) Vino tinto tradicional: Se obtendrá a partir de las variedades autorizadas con un mínimo del 50 % de variedades tintas. El resto será igual que la de los vinos tintos con una maceración-fermentación comprendida entre 10-15 días a una temperatura no superior a 28 ºC.
9) Vino roble: Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido en barrica bordelesa de roble un periodo superior a 45 días en el caso de los vinos blancos y 90 días en el de los tintos.
10) Vinos de crianza: Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido el tiempo necesario para obtener una buena concentración de aromas y/o materias polifenólicas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento.
11) Vinos tintos de reserva y gran reserva: Es el vino tinto obtenido a partir de al menos el 85 % de uvas de variedades tintas, elaborado según las definiciones anteriores que ha permanecido el tiempo necesario para obtener una buena concentración de aromas y/o materias polifenólicas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento.
Vinos semisecos, semidulces y dulces: Se realizarán con los mismos sistemas de

elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, conteniendo azucares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados. Esta práctica se anotara en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas.
Vinos espumosos: Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada Valdepeñas deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) 606/2009 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en el pliego de condiciones. Podrán ser blancos y rosados, y contendrán como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno y una graduación alcohólica adquirida mínima de 11 % vol.
Prensado: En ningún caso, para la extracción del mosto y en el prensado se aplicarán presiones superiores a 2,5 kg/cm2, de forma que el rendimiento máximo obtenido en los distintos procesos no supere los 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación: - Variedades blancas: 7.500 kg/ha y 52,5 hl/ha - Variedades tintas: 6.000 kg/ha y 42 hl/ha Las producciones de viñedos inscritos de primer y segundo año de injerto no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos con D.O. Valdepeñas. Los rendimientos máximos admitidos por hectárea para los viñedos que se encuentran en su tercer año de injerto serán: - Variedades blancas: 3.750 kg/ha y 26,3 hl/ha - Variedades tintas: 3.000 kg/ha y 21 hl/ha.

5. ZONA DELIMITADA

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:
Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y la parte de los municipios que se indica:
Alhambra: Los terrenos situados al suroeste de la carretera de La Solana a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 50 (parcelas 32 a 51); 52 parcelas (8,9 y 10); 53 a 90; 159 (parcela 1),162; 163 y 164 (parcelas 11 a 20).
Granátula de Calatrava: Los terrenos situados al este de la vereda de Las Fuentes: Polígonos: 8 a 31; 51 a 60; 69 y 70.

Fuentes: Polígonos: 8 a 31; 51 a 60; 69 y 70. Montiel: El enclave situado al norte del camino de Torrenueva a Villanueva de Los Infantes: Polígonos: 62 a 76. Torre de Juan Abad: Los terrenos situados al norte del camino de Torrenueva a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 1 a 9; 61 a 63.

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
13. VERDEJO BLANCO
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
06. MACABEO (VIURA)
04. GARNACHA TINTA
02. TEMPRANILLO
01. AIREN

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Airén B
Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N

Moscatel de Grano Menudo B
Merlot N
Macabeo B
Garnacha Tinta N
Verdejo B
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). El origen geológico de la zona, la abundancia de terrenos calizos, arenosos, y de yesos, las tierras arcillosas de color rojo-amarillento, la hacen especialmente favorable para el cultivo del viñedo de calidad. Situada a 705 metros de altitud media sobre el nivel del mar. Con un clima continental y seco, 80% de los días despejados, y más de 2.500 horas de sol. Las temperaturas máximas superan los 40º C y las mínimas –10º C e incluso inferiores. La temperatura media anual es de 16º C. Las precipitaciones son escasas, entra 200 y 400 litros al año. El número de días de lluvia oscila entre 60 y 70, produciéndose precipitaciones más intensas en primavera y suelen ser de corta duración y carácter tormentoso. Todas estas características establecen un proceso de idoneidad sin igual para los vinos de la zona.
Detalles del producto:
2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico. Los vinos son equilibrados en alcohol y acidez, aromáticos, muy estructurados, coloreados, de taninos suaves en boca y carentes de verdor. Resultan aptos para la crianza o para ser consumidos en su estadio de jóvenes.
Interacción causal:
3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino. El clima continental seco y el predominio de terrenos calizos pobres en materia orgánica de la zona de producción, provocan estrés hídrico en la vid, respondiendo ésta con bajas producciones y buena maduración. Los suelos calizos (pH altos 7,5-8,5), ofrecen poca resistencia a la penetración de las raíces,

reflejan la luz solar y almacenan su calor para el periodo nocturno. Estos factores favorecen la obtención de vinos tintos bien estructurados complejos y elegantes. Las condiciones climáticas del verano, con temperaturas altas que se suavizan al final de esta estación, propician un final de la maduración más lento, lo que conlleva un mayor desarrollo de compuestos polifenólicos y la conservación de los aromas.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	

Los envases deberán ser de vidrio, con la excepción establecida a continuación, y su volumen estará dentro de la gama de cantidades y capacidades nominales autorizadas en la legislación vigente. Podrán envasarse vinos amparados por la Denominación de Origen Valdepeñas en envase “bag in box” de 3 litros de capacidad, para su comercialización en Dinamarca, Finlandia, Noruega, Reino Unido y Suecia.

Todos los envases deben ir provistos de las contraetiquetas o precintas entregadas por la Asociación Interprofesional de la Denominación de Origen Vitivinícola Valdepeñas. De acuerdo con el artículo 36 de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, estas contraetiquetas o precintas tienen valor de certificado de denominación de origen para el volumen del vino con DOP al cual se refieran.

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 “Valdepeñas” 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

Valdepeñas