Ref. Ares(2013)2647188 - 12/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Dehesa del Carrizal (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Caiz Carrizal, s.l.u.
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Sociedad Limitada Unipersonal, formada por 1 explotación vitivinícola.
Nacionalidad:	España
Dirección	km 5 Carretera Retuerta del Bullaque a Navas de Estena 13194 Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) España
Teléfono.:	+34 925421773
Fax:	+34 925421761
Correo(s) electrónico(s):	aescalona@dehesadelcarrizal.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

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

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Orden ARM/702/2009 que publica la orden de la CA de Castilla y La Mancha por la que se modifica el Reglamento del vino de pago "Dehesa del Carrizal".

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Dehesa del Carrizal (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 vino son los siguientes:

- Grado alcohólico adquirido (% vol) 12 < % vol < 15
- Grado alcohólico total (% vol) ≥12 % vol
- Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa) < 4
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico) 4 < AT < 7
- Acidez volátil (meq/l) < 16,7
- Dióxido de azufre total (mg/l) < 120

Características organolépticas:

Las características a determinar mediante análisis organolépticos para cada tipo de vino son:

1) Tinto Cabernet Sauvignon

- Fase Visual: Color rojo rubí con ribetes atejados que con el tiempo evolucionan a castaños. Capa media.
- Fase Olfativa: Intenso carácter varietal, pimienta y tabaco. Aromas de crianza en barrica, especias, cedro y de monte bajo. Balsámicos.

- Fase Gustativa: Seco, de fácil entrada, bien pulido. Complejo en el centro de boca, recuerdos de caja de puros, tabaco de pipa, minerales, jara. Ligera astringencia final.

2) Tinto Syrah

- Fase Visual: Rojo picota de media a media-alta intensidad.
- Fase Olfativa: Aromas varietales, bayas, cuero. Carácter frutal. Ligeras maderas en segundo plano.
- Fase Gustativa: Seco y frutal. Llena mucho la boca. Paso lento, notas de bayas, algo rústico. Tanino presente. Largo final.

3) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

- Fase Visual: Color rojo cereza, limpio y brillante. Muy ligera evolución. Capa media alta.
- Fase Olfativa: Aroma de media intensidad bien ensamblado. Frutas rojas maduras, cueros, tabaco, café y cacao.
- Fase Gustativa: Seco y redondo. Fruta confitada, compota. Tostados de roble de buena calidad. Tanino presente pero maduro, no agresivo. Elegante. Largo y rico final.

4) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo.

- Fase Visual: Color rojo guinda con muy ligeros tonos teja, de media a media-alta intensidad.
- Fase Olfativa: Intenso aroma frutal: frutos de bosque: mora y frambuesa y bayas. Limpio y directo. Notas de monte, ligeros humos. En segundo plano recuerdos de crianza: coco, tostados, torrefactos.
- Fase Gustativa: Suave entrada en boca, con movimiento constante. Seco con recuerdos golosos por su carácter frutal. Sabroso. Compota, mermelada, fruta roja madura y notas terrosas. Ligera astringencia de madera. Tostados y maderas limpias. Largo y agradable recuerdo final de carácter frutal.

5) Blanco Chardonnay

- Fase Visual: Color amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color. Limpio y brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.
- Fase Olfativa: Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Recién embotellado recuerdos de madera limpia y tostados que van matizándose con el tiempo.
- Fase Gustativa: Seco, untuoso, casi graso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.

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:	
Prensado sin sobrepasar 1,5 kg/cm2 que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. 1) Tintos de Cabernet Sauvignon o Syrah: Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 ºC. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 ºC que dura de 10 a 30 días. Envejecimiento en barricas de roble de 225 y 300 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad de 5 años como máximo, durante 12-24 meses, y tinos de madera de 4.000 litros, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación. Clarificación con albúmina de huevo o clarificante que no altere organolépticamente el vino. Filtración mínima o nula. 2) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah: Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 ºC. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 ºC que dura de 10 a 30 días. La vinificación y envejecimiento de los monovarietales se hace por separado. Durante este envejecimiento se realiza el ensamblaje mediante cata, completándose el envejecimiento una vez ensamblado. El envejecimiento total es de 12 a 24 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera de 4.000 litros, barricas con una antigüedad de 2-3 años en los primeros meses, posteriormente en nuevas o de un año, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación. Filtración mínima o nula.	

3) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo: Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 ºC. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Fermentación maloláctica Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 ºC que dura de 10 a 30 días. La vinificación y envejecimiento de los monovarietales se hace por separado. Durante este envejecimiento se realiza el ensamblaje mediante cata, completándose el envejecimiento una vez ensamblado. El envejecimiento total es de 3 a 12 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés con cinco años de antigüedad como máximo de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera de 4.000 litros, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación. Filtración mínima o nula.
4) Blanco Chardonnay: Maceración en frío durante 6-12 horas a temperatura comprendida entre 15-20 ºC. El 25-50% del mosto obtenido fermentará sobre lías en barricas nuevas de roble francés durante 3-4 meses a una temperatura máxima de 20 ºC. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que será inferior a 15 ºC durante un tiempo a determinar por cata. Estabilización tartárica por frío y filtrado.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
* Cabernet Sauvignon: 70 hl/ha y 10.000 kg/ha * Syrah: 84 hl/ha y 12.000 kg/ha * Merlot: 59,5 hl/ha y 8.500 kg/ha * Chardonnay: 63 hl/ha y 9.000 kg/ha * Tempranillo: 70 hl/ha y 10.000 kg/ha

5. ZONA DELIMITADA

Incluyen las siguientes parcelas del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcelas 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc, y 449eca del polígono 9.
La superficie del viñedo asciende a 22,4283 hectáreas.

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

Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
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 Pago Dehesa del Carrizal se encuentra en el extremo oeste del término de Retuerta del Bullaque, muy próximo al de Navas de Estena, en la provincia de Ciudad Real. En términos comarcales, pertenece a la Comarca Montes de Toledo, pudiendo ser considerado como el centro geográfico de la comarca. Todo este territorio tiene una clara influencia geomorfológica y más concretamente morfoestructural. Desde el punto de vista geomorfológico la comarca se define como el zócalo silíceo de relieve apalachense del Macizo Hespérico Meridional, y desde el punto de vista bioclimático y biogeográfico, se definiría como la comarca

de monte mediterráneo silício de la Meseta Sur.
Esta apretada configuración montañosa da lugar a una serie de condiciones, que la hacen absolutamente única, y diferente a sus regiones limítrofes: Meseta Toledana al norte, La Mancha al este y Campo de Calatrava al sur.
Estas condiciones vienen marcadas por: un clima más húmedo, la aparición de diversos microclimas derivados de las diversas orientaciones, el fenómeno climático de las inversiones térmicas motivadas por la acumulación de aire frío en las depresiones y el consiguiente estancamiento de nieblas, la existencia de pedrizas que matizan las condiciones climáticas, la existencia de estrechos pasos de agua (boquerones), la dificultad de drenaje y su vocación forestal.
El factor humano es determinante en el paisaje de esta comarca, y viene marcado fundamentalmente por el aislamiento provocado por la dificultad de las comunicaciones. El actual paisaje de esta comarca viene marcado por el uso ganadero, agrícola, forestal y cinegético del hombre durante toda la historia. Las zonas de brezo, jara, romero y aulaga nacen de los incendios provocados por los pastores para la regeneración de la vegetación; las manchas arbóreas más importantes, se sitúan junto a las pedrizas, que funcionaron como cortafuegos naturales de aquellas quemas; y las rañas son los desmontes producidos por el hombre para obtener zonas de cultivo.

Detalles del producto:

2) Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.
Las características del suelo, y muy especialmente la orientación en ladera a norte del viñedo, protegido por un cerro que deja en umbría la viña a primeras horas de la tarde, hace que se produzcan vinos casi de carácter atlántico, más que mediterráneos como corresponde a nuestra localización. Algunos críticos de vinos, entre ellos el prestigioso José Peñin, ha resaltado este “carácter atlántico” refiriéndose a la ausencia de notas cálidas, como si ocurre en otros vinos de la zona.
Por otro lado, existe en estos vinos una clara influencia de la vegetación del entorno. Aromas de “monte bajo” (tomillo, romero, brezo) y recuerdos resinosos y balsámicos (pino y eucalipto) se encuentran en todos los vinos de la bodega.
El tercer factor intrínseco a Dehesa del Carrizal es su altitud sobre el nivel del mar, lo que provoca grandes diferencias térmicas día-noche, y con ello lentas maduraciones, llegando en años extremos a 60 días del periodo de maduración desde envero hasta vendimia.

Interacción causal:

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.
La configuración montañosa del pago, la localización de la viña por sus suaves pendientes orientación norte y su situación de umbría, las características del suelo por su especial composición silícea y su carácter ácido, producen un vino casi de

carácter atlántico.
Así mismo el entorno botánico por la influencia aromática en las uvas, el respetuoso trabajo del hombre con el fin de respetar sin modificar las características de las uvas producidas, y las lentas maduraciones, producen vinos en los que se encuentran aromas de monte bajo y recuerdos resinosos y balsámicos.

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

Dehesa del Carrizal