Ref. Ares(2013)2637615 - 11/07/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Priorat (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Priorat
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Corporación de derecho público
Nacionalidad:	España
Dirección	2 Calle Mayor 43737 Torroja del Priorat España
Teléfono.:	34 977 839 495
Fax:	34 977 839 495
Correo(s) electrónico(s):	info@doqpriorat.org

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	Pliego Priorat es Subsanado[1].doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Resolución de 8 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, que publica la Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat.

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Priorat (es)
Término(s) equivalentes):	Priorato (es)
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:	Artículo 73, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 607/2009
Tipo de indicación geográfica:	DOP - Denominación de Origen Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Características analíticas:

1.1.1. Vino

-Grado alcohólico

-Acidez Volátil

ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE CAMPAÑA	ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE EDAD SUPERI AÑO
≤0.99 *	≤ 0,8g/l hasta 10grados+ 0,06 por grado y a crianza (con un máximo de 1,2g/l)

-Acidez Total

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO ≥ 3,5gr/l

-AZÚCARES RESIDUALES Y ANHÍDRIDO SULFUROSO

AZÚCARES RESIDUALES	ANHÍDRIDO SULFUROSO
contenido en azúcares residuales expresados en glucosa+fructosa < 5 gr/l	Vinos blancos: máximo 200 mg/l Vinos rosados: máximo 200 mg/l Vinos tintos: máximo 150 mg/l
contenido en azúcares residuales expresados en glucosa+fructosa ≥ 5 gr/l	Vinos blancos: máxima 300 mg/l Vinos rosados: máxima 250 mg/l Vinos tintos: máximo 200 mg/l

1.1.2. Vinos de licor

-Grado alcohólico

-Acidez Volátil

ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE LICOR(EXCEPTO VINO RANCIO) DE EDAD INFERIOR AL AÑO	ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE LICOR(EXCEP RANCIO) DE EDAD SUPERIOR AL AÑO
≤0.99	≤ 0,8g/l fins10graus+ 0,06 por grado y año d (con un máximo de 1,2g/l)

Los vinos de licor rancios deberán tener una acidez volátil de 2,4 g/l≤

-Acidez Total

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO ≥ 3,5gr/l

-AZÚCARES RESIDUALES Y ANHÍDRIDO SULFUROSO

AZÚCARES RESIDUALES ANHÍDRIDO SULFUROSO

contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa < 5 gr/l	máximo 150 mg/l
contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa ≥ 5gr/l	máximo 200 mg/l

Características organolépticas:

1.1.1. Vinos

a) Vino blanco:

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante

Aspecto Olfativo: Correcta intensidad y calidad olfativa con aromas francos, afrutados, florales o lácticos.

Aspecto Gustativo: En la fase gustativa ha de ser equilibrado, suave y fresco.

Vino blanco con envejecimiento en madera:

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio y límpido

Aspecto Olfativo: Correcto intensidad y calidad olfativa con aromas de fruta y/o especias.

Aspecto Gustativo: En la fase gustativa ha de ser equilibrado y bien estructurado al gusto.

b) Vino tinto:

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante.

Aspecto Olfativo: Aromas primarios afrutados y/o florales y/o minerales.

Aspecto Gustativo: Entrada y evolución en boca equilibrada, con estructura y frescor.

Vino tinto con envejecimiento en madera:

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio y límpido

Aspecto Olfativo: Equilibrio entre aromas primarios, secundarios y terciarios. Intenso y agradable.

Aspecto Gustativo: Entrada y evolución en boca con una correcta estructura de los taninos.

c) Vino rosado:

Aspecto Visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante

Aspecto Olfativo: Correcta Intensidad y Calidad olfativa, con aromas afrutados y/o florales.

Aspecto Gustativo: En la fase gustativa han de ser afrutados, con buena persistencia y con una correcta entrada y evolución en boca.

d) Vino de finca:

Aspecto Visual: Los vinos de finca han de tener un aspecto visual de un vino limpio y límpido.

Aspecto Olfativo: Correcta intensidad olfativa.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca.

1.1.2. Vinos de licor

a) Vino rancio:

Aspecto Visual: Los vinos rancios han de tener un aspecto visual limpio y límpido, con tonalidades propias del tipo de elaboración.

Aspecto Olfativo: Buena intensidad olfativa.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca.

b) Vino de licor dulce:

Aspecto Visual: Los vinos de licor dulces han de tener un aspecto visual limpio y límpido.

Aspecto Olfativo: Buena Intensidad y calidad olfativa

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca.

c) Vino mistela blanca:

Aspecto Visual: Aspecto visual limpio y límpido.

Aspecto Olfativo: Buena Intensidad y calidad olfativa

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca.

d) Vino mistela negra:

Aspecto Visual: Aspecto visual limpio y límpido.

Aspecto Olfativo: Buena Intensidad y calidad olfativa.

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca.

e) Vino dulce natural:

Aspecto Visual: Aspecto visual de un vino de licor limpio y límpido.

Aspecto Olfativo: Buena Intensidad y calidad olfativa

Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca. -

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino dulce natural
Vino de pago
Denominación de origen calificada (DOCa)

b. Letra b)

Reserva
Rancio
Gran reserva
Crianza

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
- Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades de la uva. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos tendentes a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación. - La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad de las uvas, y se efectuará de la manera siguiente: a) Tradicional en vaso con dos pulgares de dos yemas y la ciega con una carga máxima de 12 yemas por cepa y/o 30.000 yemas por hectárea. b) Emparrado con división de la vegetación y carga máxima de 12 yemas por cepa y/o 42.000 yemas por hectárea. - La densidad de plantación máxima será de 9.000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 2.500 cepas por hectárea. - La práctica de riego, deberá ser autorizada previamente cuando se justifique	

con el objeto de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente de acuerdo tanto con las condiciones hídricas del suelo como con las condiciones ecológicas de la viña.

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica

Descripción de la práctica:

Vendimia

- La vendimia se realizará preferentemente a mano, y exclusivamente se destinará a la elaboración de vinos protegidos la uva su con el grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol. para las variedades tintas y de 12% vol. mínimo para las variedades blancas.

Métodos de obtención. Prácticas enológicas específicas y restricciones en la elaboración

- Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la DOP Priorat.
- En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología orientada a la optimización de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación del hollejo/orujo, de manera que su rendimiento final no sea superior a 65 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.
- Los vinos destinados a VINO de FINCA tendrán una elaboración y crianza totalmente independientes dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento. En el caso de uva destinada a vino de finca el rendimiento máximo admitido será un 15% inferior al fijado por la Denominación de Origen Protegida. Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad.
- En la elaboración de los diferentes tipos de vinos protegidos deberán utilizarse las variedades de Vitis vinífera relacionadas en el apartado 6 de este Pliego de Condiciones.

CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

2.1.1. Vino

a) **Vino blanco:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12% vol.

b) **Vino tinto:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,50% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol.

c) **Vino rosado:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,00% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol.

d) **Vino de finca:** vino elaborado, embotellado y criado por las personas físicas o jurídicas las cuales, ellas mismas o sus socios, tienen la titularidad de las viñas situadas en una finca, y que cumplan la normativa vigente de la Generalitat de Catalunya. Su proceso de elaboración se realizará en bodegas situadas en la misma finca o, excepcionalmente, en bodegas próximas, siempre y cuando la titularidad de las viñas y las bodegas sean de las mismas personas físicas o jurídicas, y se realizará exclusivamente con uvas procedentes de las variedades de vitis vinifera recomendadas o autorizadas por la DOP Priorat.

2.1.2. Vinos de licor:

a) **Vino rancio:** vino tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera, de vinos blancos o tintos, de grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 15% vol. Durante su crianza, mínima de cinco años, podrán alcanzar una elevada concentración de alcohol, y no está permitido en estos vinos el encabezado con alcohol vínico. También se admitirá el proceso acelerado de oxidación conocido como sol y serena.

b) **Vino de licor dulce:** Vino de licor tradicional con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. Durante su proceso de elaboración se le podrá adicionar alcohol de vino, siempre que hayan adquirido 8 grados de alcohol natural.

c) **Vino mistela blanca:** vino de licor de calidad tradicional, en su elaboración se separa el mosto flor de la uva y seguidamente se filtra, con un grado alcohólico volumétrico potencial mínimo de 12% vol., para añadir acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15 % vol. y máximo de 22% vol.

d) **Vino mistela tinta:** la elaboración de los vinos de licor de calidad tradicionales denominados mistela tinta se realizará a partir de las variedades tintas autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico volumétrico potencial mínimo de 12,5% vol. Se macera el mosto de la uva chafada, con la separación previa del raspón, con una mezcla de alcohol vínico y se airea dos veces al día

madurando quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los restos sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior a 15% vol. y máximo de 22% vol.
e) Vino dulce natural: vino de licor tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 320 gr/l, 18 grados alcohólicos probables, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica adquirida será como mínimo de 15% vol.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
• PRODUCCIÓN MÁXIMA DE UVA La producción máxima admitida será de 6.000 Kilos por hectárea (Kg/ha). - En el caso de uva destinada a vino de finca el rendimiento máximo admitido será un 15% inferior al fijado anteriormente. • PRODUCCIÓN MÁXIMA DE VINO El producto final máximo, calculado en hectolitros por hectárea, será de 39 hl/ha.

5. ZONA DELIMITADA

Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant y su agregado Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, la parte norte del municipio de Falset comprendida por los polígonos números 1, 4, 5, 6, 7, 21 y 25 enteros; y por las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, parte oeste de la 93 (1,69 ha), 96, 97, 98, 100, 101, parte norte de la 102 (0,16 ha), 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 y 150 del polígono nº. 2; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13,14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, parte norte de la 47 (17 ha), parte norte de la 50 (2,6 ha), parte norte de la 52 (3 ha), parte norte de la 53 (14 ha), 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 del polígono 3; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, parte norte de la 28 (1,36 ha), parte norte de la 29 (3,85 ha), 63, 69, 72, 73, 74 y 75 del polígono nº. 19; por las parcelas 18, 19, 20, 21, parte norte de la 27 (1,36 ha), parte norte de la 28 (2,04 ha), 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, parte norte

de la 65 (0,85 ha), 67, 69, 70, 71 75, 76, 77, y 78 del polígono nº. 20; por las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40 del polígono nº. 22 y por las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16,17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48 del polígono nº. 24 y la parte este del municipio del Molar comprendida por los polígonos nº. 5, 6 y 7 enteros y por parte este de la parcela 8 (0,45 ha) y las parcelas 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 y 68 del polígono nº. 4; por las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88,89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101,102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112,113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122,123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132,133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152,153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162,163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173,174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206,207, 208, 209, 211 y 212 del polígono nº. 8; por las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14,15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38,39, 40, 44 y 45 del polígono 9 y por las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37,38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56,57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 y 72 del polígono 10.

a. Zona NUTS

ES514	Tarragona
ES51	Cataluña
ES5	ESTE
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

22. MAZUELA (CARIÑENA)
20. XARELLO BLANCO
17. PEDRO XIMENET

15. MOSCATEL DE ALEJANDRIA
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
06. MACABEO (VIURA)
04. GARNACHA TINTA
02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Xarello B
Picapoll Negro N
Picapoll Blanco B
Pinot Noir N
Pedro Ximenez B
Cabernet Franc N
Syrah N
Mazuela
Cabernet-Sauvignon N
Moscatel de Grano Menudo B
Moscatel de Alejandria B
Merlot N
Macabeo B
Garnacha Tinta N
Garnacha Peluda N
Garnacha Blanca B
Tempranillo N
Chenin B

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:
Los vinos de la DOP Priorat son el producto de la sabia combinación del clima, el suelo y las variedades de cepas, fruto de centenares de años de experiencia en el

cultivo de la viña.

Detalles de la zona geográfica

La zona de producción del Priorat se caracteriza geológicamente por tener suelos con predominio de pizarras carboníferas, denominadas licorellas, con afloramientos de rocas hipogénicas, en estratos muy inclinados que constituyen un conjunto de montañas de fuerte desnivel, pedregosas, sin valles ni llanuras intercaladas, por lo cual el cultivo de la viña es difícil y costoso y la producción baja, pero adaptada perfectamente a estas condiciones y donde se obtienen vinos de excelente calidad y con una graduación alcohólica elevada, que les otorga unos inconfundibles aromas *finos y delicados*.

Factores naturales

-

a) La orografía y los suelos

La **DOP Priorat** es una región montañosa situada en el centro de la provincia de Tarragona, a 25 Km del mar, en la cordillera Prelitoral. Delimitada por el Norte por la Sierra de Montsant, en el Oeste por las Crestas del Lloar y La Figuera, en el Este por la Sierra del Molló y en el Sur donde acaba la Montaña de Pizarra. De hecho, el río Siurana atraviesa esta zona vitivinícola de nordeste a suroeste marcando una tortuosa depresión completamente rodeada de montañas. La **DOP Priorat** tiene una superficie de 176 km^2 que equivalente a 17.629 ha., de las cuales 2.429,20 ha. quedan excluidas para la práctica del cultivo de la viña.
La difícil orografía de la **DOP Priorat** ha hecho que tradicionalmente se haya cultivado la viña en terrenos muy empinados, los cuales dificultan la mecanización, por lo tanto se continúa trabajando con las formas más tradicionales de cultivo. El **paisaje** que generan las viñas en estas pendientes es uno de los rasgos característicos de la DOQ Priorat que le dan esta **personalidad** tan marcada.
Este territorio configurado de numerosas colinas, está formado por materiales de la era paleozoica, principalmente pizarras del Devónico y del Carbonífero (formadas entre 416 y 318 millones de años), por tanto de las más antiguas que se pueden encontrar en superficie en Cataluña.
Los suelos son poco profundos, normalmente de un solo horizonte y con la roca madre a poca distancia de la superficie (a unos 10-15 cm). Tienen un bajo contenido de materia orgánica y están formados mayoritariamente por la disgregación de las pizarras, que aquí reciben el nombre de licorella, unas piedras laminares y quebradizas de color cobre oscurecido, entre las cuales se introducen las raíces de las cepas en la búsqueda de humedad, agua y nutrientes. La cepa padece y como consecuencia de ésta característica resultan vendimias más bien

escasas, con unos rendimientos de uva muy bajos, en torno a la cifra de 1 kilogramo por planta de media. Es precisamente a este tipo de suelos a los que cabe atribuir u**na de las grandes virtudes de los vinos del Priorat**.

b) Climatología

El relativo aislamiento de la **DOP Priorat** en relación con la influencia del mar y, al mismo tiempo, la protección que ofrece la sierra del Montsant a los vientos fríos del norte, le confiere unas condiciones climáticas muy peculiares, marcadas por las **notables oscilaciones térmicas entre el día y la noche. La temperatura media anual se sitúa entre 14 y 15 grados. La pluviometría media anual se sitúa entre los 400 y 500 litros por metro cuadrado.**

Estas condiciones climáticas con presencia de los vientos del Noroeste, que provocan una evaporación rápida de la humedad de la superficie, junto con la composición geológica del terreno y la estructura especial del suelo permite que las raíces de la planta se introduzcan entre las diferentes hojas laminares que forman las licorellas. Estas condiciones favorecen la maduración completa del fruto que permite su recolección en el momento óptimo y que permite aportar en los vinos unas características inconfundibles con otros similares para la obtención de vinos de gran calidad.

Por otra parte, éstos terrenos duros y el clima seco propician que la cepa se desarrolle poco, la cual cosa facilita una baja incidencia de enfermedades.

Factores humanos

El paisaje de la **DOP Priorat** es una de las razones para entender el territorio, sus vinos y la cultura de la gente que vive; de hecho es su imagen más directa, todo el mundo se capaz de visionar el paisaje y comprender cuál es el resultado de la interacción humana con el mismo. **El paisaje constituye en sí mismo un valor de la expresión cultural** del territorio, ya que es el medio más importante para llegar a asimilar la esencia del carácter y la manera de entender la vida de las personas que viven y trabajan en aquel espacio. En este sentido, y con la finalidad de proteger este valor, determinadas prácticas culturales en el ordenamiento del territorio venden reguladas por la **DOP Priorat** mediante normativa interna relativa al paisaje.

En definitiva, el paisaje de la **DOP Priorat** es la expresión visual de la dura relación entre la acción humana y el entorno, de su traza cultural sobre el espacio, pasando a ser una profunda **señal de identidad de sus vinos y de la manera de elaborarlos**.

Historia y cultura

La introducción de la viña, así como su expansión, se debe en gran medida a la fundación, durante el siglo XII, de la **Cartuja de Scala Dei**. El rey Alfons I El Casto pidió a monjes cartujos de la Orden de Sant Bru que se instalaran en la comarca reconquistada en el Valí de Xîbrana (actual Siurana). La fundación de la Cartuja

de Scala Dei a los pies del Montsant, dio lugar que siete pueblos, de los que actualmente configuran la DOQ Priorat, estuvieran sometidos al dominio del Prior de la abadía y que sus propiedades empezaran a ser conocidas como "Priorato". Los monjes escogieron aquel lugar porque reunía las condiciones adecuadas para la plantación de viña y con el paso de los siglos, la expansión y la mejora del cultivo de la viña, especialmente en los siglos XVIII y XIX, junto con el carácter intenso del vino, hicieron conocer los vinos producidos en este territorio como unos vinos muy especiales y que no era posible ubicarlos en ninguna otra zona.

Ya en el siglo XX, el Estatuto del Vino promulgado en 1932 por el Ministerio de Agricultura reconocía el **Priorat** como zona vitivinícola a proteger. La aplicación y ejecución de esta Ley no se pudo realizar debido a las circunstancias sociopolíticas vividas en el país consecuencia de la guerra civil y de la segunda guerra mundial. Finalmente, el 23 de julio de 1954 se aprobó el primer reglamento de la DOP Priorat y fue publicado en el B.O.E. el 11 de agosto de 1954. En aquellos años, la existencia de la denominación de origen poder supuso ofrecer unas ciertas expectativas en la zona, muy azotada por la despoblación y la crisis generalizada del mundo rural. Expectativas que se han ido consolidando a medida que se ha reforzado el vínculo entre el territorio y el cultivo de la viña, alcanzándose en las últimas dos décadas un florecimiento impensable hasta hace pocas fechas, en relación a viña plantada de nuevo y gente que se dedica a la viticultura, todo ello mejorando las técnicas de cultivo y perfeccionando un producto que hoy día disfruta del reconocimiento de los expertos a nivel mundial.

Detalles del producto:

Todo lo relativo a detalles del producto se ha indicado ya en la subsección tercera de esta sección.

Interacción causal:

Los vinos amparados por la DOP Priorat, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas descritas al punto 2 de este Pliego de Condiciones.

Los vinos tienen una elevada proporción de EXTRACTO SECO que les proporcionan excelentes propiedades organolépticas y una correcta ACIDEZ que facilita su conservación. Los vinos tintos tienen una fuerte coloración rojo-oscuro que les proporciona una inconfundible particularidad visual. Los vinos de la DOP Priorat se diferencian de los vinos de otras zonas de su entorno por un mayor contenido alcohólico y concentración en color. Son vinos con corpulencia y estructura.

Los vinos de licor, y sus diferentes tipos de Vino rancio, Vino de licor dulce, Vino mistela blanca, Vino mistela negra y Vino dulce natural, resultan vinos con las

características propias de su elaboración detalladas en el punto 2.1. De acuerdo con las características propias del producto, a partir del cual se elaboran, los vinos de licor tienen que ser limpios y límpidos a la vista, con una buena Intensidad y calidad olfativa, y una correcta estructura en boca. La crianza de estos vinos tan particulares, dentro de la zona de elaboración, se ve favorecida por el clima templado y seco, junto con la presencia de vientos del Noroeste.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
El embotellado de vinos amparados por la DOP Priorat deberá realizarse en las bodegas, que se encuentren situadas en la zona de producción, se dediquen a la actividad de embotellado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por esta DOP. La finalidad del embotellado en origen es garantizar el origen del producto y en su totalidad, mediante el sistema de trazabilidad de la bodega en origen, y de acuerdo al sistema de certificación. El transporte a granel fuera de la DOP implica someter los productos a unas condiciones que no se consideran óptimas para el mantenimiento de las características de estos vinos.	

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

Descripción:
Delimitación cartográfica de las parcelas que no se incluyen en su totalidad en la zona delimitada de la DOP Priorat

VI. OTROS DATOS:

1. DATOS DEL INTERMEDIARIO

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios 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@marm.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

Priorat