Ref. Ares(2013)2647133 - 12/07/2013

Pliego de Condiciones de los Vinos de la Denominación de Origen Protegida - Vino de Pago, Dominio de Valdepusa

1. Nombre que se debe proteger

Dominio de Valdepusa

2. Descripción de los vinos

2.1. Elementos característicos de los vinos de pago Dominio de Valdepusa a determinar mediante un análisis físico-químico:

Características analíticas		
Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	≥ 12,50	± 0,2
Grado alcohólico total (% vol)	≥ 12,50	± 0,2
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	2,5 ≦ AT ≦6,5	± 0,3
Acidez volátil (meq/l)	< 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 145	± 15
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	< 4	± 0,5

2.2. Elementos característicos de los vinos de pago Dominio de Valdepusa a determinar mediante un examen organoléptico:

i) Vinos procedentes del envejecimiento de los varietales de Cabernet-Sauvignon (CS), Petit Verdot (PV), Syrah (S) y Graciano (G).
- Fase Visual: intensidad de color alta, de capa muy cubierta.
- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, en el caso del CS, la mayoría de las siguientes características aromáticas: complejidad, especiado, canela, tabaco, chocolate, herbáceos, frutas de bosque y balsámicos. En el PV, complejidad, especiado, tonos minerales, madera noble, florales y confitura de ciruela o arándanos. En el S, complejidad, torrefactos, balsámicos, madera noble, tonos minerales, frutas de bosque y florales (violetas). En el G especiado, floral (rosas rojas), menta, cacao, madera noble, fruta compotada.
- Fase Gustativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las características siguientes: potencia, persistencia, carnosidad, frutosidad y suavidad de los taninos, con mayor expresividad en el caso del PV y mayor elegancia en el caso del S. Para el G debe notarse una mayor acidez.

ii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.
- Fase Visual: intensidad de color alta.
- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las siguientes características aromáticas: torrefacto, cuero, tabaco, especias, cacao, sotobosque, grosellas, frutillos negros.
- Fase Gustativa: deben poder apreciarse con intensidad media-alta la mayoría de las características siguientes: potencia, elegancia, complejidad así como una tanicidad agradable.

iii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales envejecidos de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.
- Fase Visual: intensidad de color alta, de capa muy cubierta.
- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las siguientes características aromáticas: complejidad, tonos minerales, confitura de ciruelas y frutas de bosque, chocolate, especiados, tabaco, balsámicos, madera noble, equilibrio y elegancia.

- Fase Gustativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las características siguientes: potencia, carnosidad, expresividad, persistencia, elegancia y suavidad de los taninos.

3. Prácticas enológicas específicas

- Métodos de vinificación y elaboración:

El proceso de elaboración de los vinos varietales de Cabernet-Sauvignon (CS), Petit Verdot (PV), Syrah (S)(la escasa producción de merlot se elabora con el syrah) y Graciano (G) es el siguiente: La fermentación alcohólica tendrá una duración mínima de siete días, se hará a temperatura comprendida entre 25 ºC y 28 °C para CS, PV y G, y entre 25 ºC y 30 ºC para S, inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. Maceración en presencia de los hollejos. Descubado y prensado, de las que se obtendrá un rendimiento máximo de 68 litros por cada 100 kilogramos de vendimia. Posteriormente se realizará la fermentación maloláctica.

Dependiendo del tiempo de envejecimiento y del ensamblaje de dichos varietales, los tipos de vino que se obtienen son los siguientes:

i) Vinos procedentes del envejecimiento de los varietales de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano:
Envejecimiento mínimo de 10 meses en barricas de roble francés de entre 225 litros y hasta 300 litros con tiempo de uso inferior a 4 años. Filtración previa al embotellado mínima o nula.

ii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.
Ensamblaje a partir de una selección de los varietales obtenidos en el proceso de elaboración. Envejecimiento mínimo de 6 meses en barricas de roble francés de entre 225 litros y hasta 300 litros con tiempo de uso inferior a 4 años. Filtración mínima o nula previa al embotellado.

iii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales envejecidos de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.
Ensamblaje a partir de la selección de los varietales envejecidos. Envejecimiento adicional mínimo de 6 meses en barricas de roble francés de entre 225 litros y hasta 300 litros con tiempo de uso inferior a 2 años. Filtración previa al embotellado igualmente mínima o nula.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas 942a, 942h y 945a del polígono 13 del término municipal de Malpica de Tajo (Toledo) que se corresponden con las siguientes del Registro Vitícola: Polígono17, Parcela 1, Subparcelas a y b, Parcela 2, Subparcelas ab, b y c, y Parcela 3, Subparcelas a, b, c, d, e y f.

La superficie del viñedo es de 49,0848 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la propiedad.

5. Rendimientos máximos

No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, en caso de superarse estos rendimientos la totalidad de producción de uva de la parcela no podrá emplearse en la elaboración de vinos de esta denominación de origen:

- Cabernet Sauvignon: 10.000 kg/ha y 68 hl/ha
- Petit Verdot: 12.000 kg/ha y 81,6 hl/ha
- Syrah: 13.000 kg/ha y 88,4 hl/ha
- Graciano: 13.000 kg/ha y 88,4 hl/ha

- Merlot: 10.000 kg/ha y 68 hl/ha

6. Variedades de uvas de vinificación

Tintas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot y Graciano.

7. Vínculo con la zona geográfica

7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Los suelos del Pago Dominio de Valdepusa están formados por un estrato superficial de arcilla con un espesor de 30 a 50 cm y un subsuelo de piedra caliza, fragmentada, de 2 ó más metros de profundidad, formada en el período cretácico. Es un suelo de tipo básico (pH >8), de buena estructura, porosidad y drenaje, considerado como ideal para la producción de grandes vinos.

Clima continental, veranos secos y calurosos e inviernos fríos, con marcados contrastes entre el día y la noche. La temperatura media es de 17ºC en invierno y 26ºC en verano. Precipitación media anual de 450 mm.

7.2. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

En los vinos producidos se expresa la personalidad y mineralidad del pago Dominio de Valdepusa. La arcilla de los suelos en este pago aporta poder, complejidad e intensidad a sus vinos, mientras que el subsuelo de pura caliza confiere elegancia, mineralidad y textura aterciopelada a sus taninos.

La filosofía de trabajo se basa en la sostenibilidad, el respeto por el entorno natural y el suelo para obtener uvas con alto potencial de calidad y personalidad, condición esencial para lograr grandes vino de pago.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

En el Dominio de Valdepusa se hace todo lo posible para transmitir las características del suelo a sus uvas, incluyendo las características físicas, minerales y biológicas del suelo. Esto se consigue mediante el desarrollo de un sistema radicular profundo capaz de extraer los minerales del subsuelo. Para esto las técnicas utilizadas son utilización de cubierta vegetal, mulching, plantación en macetas ceptonic a fin de que las raíces nacientes profundicen suficientemente hasta alcanzar la capa caliza, alta densidad de plantación, riego por goteo y la eliminación de raíces superficiales. Todo con el fin de obtener unas uvas de una madurez adecuada, con un elevado contenido de polifenoles (taninos) y antocianos (pigmentos colorantes). El resultado de estas técnicas son uvas con un buen equilibrio entre factores clave como la frutosidad, el alcohol y la acidez.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Dominio de Valdepusa el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Vino de Pago.
Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Dominio de Valdepusa son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

9. Comprobaciones

9.1. Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+DOMINIO+DE+VALDEPUSA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos lo operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y

organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atendrá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.