Ref. Ares(2013)3431427 - 07/11/2013

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

Torreperogil (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Asociación de Vinos de la Tierra de Torreperogil
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Asociación
Nacionalidad:	España
Dirección	Sin nº, Carretera de Córdoba- Valencia Km 157 23320 TORREPEROGIL (Jaén) España
Teléfono.:	+34 955 03 22 78
Fax:	+34 955 03 21 12
Correo(s) electrónico(s):	dgipa.cap@juntadeandalucia.es

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	PC_V_T_TORREPEROGIL actualizado cc 07.11.2013.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	Orden de 30.11.2011, aprueba Pliegos de condiciones de los Vinos de la Tierra

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Torreperogil (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:	Artículo 73, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) nº 607/2009 Artículo 73, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 607/2009
Tipo de indicación geográfica:	IGP - Indicación Geográfica Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos, rosados y tintos

Características analíticas:

Un grado alcohólico adquirido no inferior a 10% en volumen para los vinos tintos, rosados y blancos.
Una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro o a 46,6 miliequivalentes por litro.
La acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior, a 0,8 gramos/litros (g/l) expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l). No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada unidad de grado alcohólico que sobrepase los 12 grados, hasta un máximo de 1,18 gramos por litro.
Cuando el nivel en azúcares residuales sea inferior a 5 gramos por litro (g/l), los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total de los vinos con derecho a la mención Vino de la Tierra de “Torreperogil” serán: 200 miligramos por litro (mg/l),

para los, vinos blancos y rosados, y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g de azúcares residuales por litro, los límites serán: 250 mg/l para los vinos blancos y rosados y 200 mg/l para los vinos tintos.
Características organolépticas:
Los vinos deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, siendo éstas de forma genérica: Para blancos: Color: Muy pálido, con leve tono hacia amarillo. Sabor: Resulta a la boca amplio, sabroso y envolvente. Aromas: A la nariz se percibe una rica y abundante variedad de aromas primarios y frutales, resaltando una fina fragancia. Para rosados: Color: Con tonalidades violáceas. Sabor: Afrutado, limpio y elegante. Aroma: Completo e intenso, formado por las variedades que lo componen. Para tinto: Color: Rubí. Sabor: Ligero, con buen equilibrio, sabroso, amplio y largo con final de boca se

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de la tierra

b. Letra b)

Viejo
Noble
Añejo

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	
Descripción de la práctica:	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 Kg/ha en las variedades tintas, ni los 12.000 kg/ha en las variedades blancas, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas. Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Indicación Geográfica Protegida.

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción y elaboración está comprendida por los términos municipales pertenecientes a la provincia de Jaén de: Torreperogil, Úbeda, Sabiote, Cabra de Santo Cristo, Rus, Canena, Baeza, Cazorla, Santo Tomé, Pozo Alcón y Villacarrillo.

a. Zona NUTS

ES616	Jaén
ES61	Andalucía
ES6	SUR
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

28. JAEN BLANCO
17. PEDRO XIMENET
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
04. GARNACHA TINTA

02. TEMPRANILLO

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Pedro Ximenez B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Garnacha Tinta N
Tempranillo N
Jaén Blanco B

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:
Factores naturales La comarca natural de La Loma y Las Villas, donde se encuentra delimitada la zona de producción de los vinos con indicación geográfica “Torreperogil”, se encuentra situada en el centro meridional de la provincia de Jaén, perteneciente a la Comunidad autónoma de Andalucía, entre las latitudes 37º 37’N y 38º 10’, asentada en el Valle del Alto Guadalquivir El clima propio de su ubicación pertenece al tipo Mediterráneo continental, marcado fuertemente por las condiciones del Valle del Guadalquivir que, abierto al Océano Atlántico, canaliza la circulación atmosférica de la zona con la entrada de vientos húmedos en primavera y otoño, que producen abundantes lluvias sobre todo en los meses de abril y noviembre, 60 mm mensuales, frente a las nulas precipitaciones en verano, estando las precipitaciones anuales en el intervalo entre 400 y 600 mm. Los suelos donde se cultiva la uva para la elaboración de vino bajo la IGP, presentan una estructura franco-limosa y arcillo-limosa, siendo estos últimos suelos fuertes con gran capacidad de retención de agua. Son suelos fríos que retrasan la maduración de la uva que dan lugar a buenas producciones, confiriendo cuerpo, estructura y untuosidad a los vinos blancos y tintos.

Factores Humanos

La tradición vitivinícola de la zona viene referenciada desde el siglo XV, siendo desde entonces conocidos los vinos de Torreperogil en toda la región. Pero es a partir de 1956, cuando se sientan las bases cualitativas para el reconocimiento y protección actual de la indicación, con la fundación de la Cooperativa “Nuestra Señora de la Misericordia”, en la que los viticultores de la zona se agrupan orientando su labor a la obtención de vinos de calidad. De esta forma, se lleva a cabo la selección de las cepas mejor adaptadas a las condiciones agroclimáticas de la zona, destacando la variedad autóctona Jaén Blanco, la cual es la base en la elaboración de los vinos blancos ya que en ellos la mayor parte de la uva empleada pertenece a esta variedad. También se imponen las limitaciones de producción, y el resto de prácticas encaminadas a la obtención de vinos de calidad, como la vendimia y el aclareo manual de racimos, así como la realización de la poda en verde.

Gracias a su calidad y al dinamismo del sector, los vinos de Torreperogil, hoy en día están referenciados en la gran mayoría de las cartas de los restaurantes de su provincia, y son promocionados en numerosas ferias, así como organizando visitas a bodega, cursos de enología, catas y presentaciones en diversas jornadas y muestras gastronómicas. Asimismo, cuenta con una imagen corporativa de la IGP que fue seleccionada mediante un concurso entre los diseñadores gráficos de la provincia de Jaén.

Detalles del producto:

Los vinos de la IGP “Torreperogil” tienen unas características específicas achacables a los factores naturales y humanos propios de su origen geográfico. La zona de producción, debido a los factores humanos y a varios parámetros climatológicos y edafológicos, le confiere a estos vinos unas características determinadas, del modo siguiente:

- Grado alcohólico medio-alto y acidez media debido a:
Altas temperaturas diurnas y ausencia de precipitaciones en el periodo de maduración.
Suelos con altos niveles de carbonato cálcico y bajo contenido en materia orgánica.
Fuerte insolación (más de 2.500 horas al año),
Superficie foliar elevada por Kg de uva, gracias al buen crecimiento vegetativo por las condiciones favorables de suelo y clima, combinado con la limitación de producciones máximas.

- Alto contenido en antocianos y taninos, ideal para el envejecimiento, debido al alargamiento de la maduración del fruto a causa de:

Amplia oscilación térmica durante el cultivo que prolonga el ciclo vegetativo. Contraste entre las temperaturas diurnas y nocturnas en el periodo de maduración. Crecimiento vegetativo sostenido, gracias a la capacidad de retención del suelo y al régimen pluviométrico del Valle Alto del Guadalquivir. Limitación de producciones máximas. - Alto potencial aromático debido a: Madurez óptima de la uvas vinificadas, gracias al ciclo vegetativo prolongado y a la cuidada recolección manual, que permite vendimiar selectivamente las uvas en el momento idóneo de cada variedad y recinto de viñedo. Excelentes condiciones sanitarias de las uvas a causa de las bajas precipitaciones desde el envero hasta la vendimia y a la baja humedad relativa.
Interacción causal:
De lo anteriormente expuesto se deduce que los Vinos con IGP “Torreperogil” poseen unas características específicas vinculadas a su origen geográfico, debido a las condiciones naturales y humanas descritas en el apartado A, que ejercen los efectos señalados en el apartado B, de la manera que se ha detallado anteriormente.”

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma “Andalucía”, unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.	

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

Descripción:
Solicitud modificación

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 de la Infanta Isabel 28071 MADRID España
Teléfono.:	+34 91 347 53 97
Fax:	+34 91 347 54 10
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

Torreperogil