Ref. Ares(2013)3621436 - 03/12/2013

# Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

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

| |
|---|
| Valencia (es) |

## II. DATOS DEL SOLICITANTE

| | |
|---|---|
| *Nombre y cargo administrativo del solicitante:* | CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA VALENCIA |
| *Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):* | Corporación de derecho público que con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado |
| *Nacionalidad:* | España |
| *Dirección* | 22 Quart<br>46001 Valencia<br>España |
| *Teléfono.:* | 963910096 |
| *Fax:* | 963910029 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | info@vinovalencia.org |

## III. PLIEGO DE CONDICIONES

| | |
|---|---|
| *Situación:* | Adjunto |
| *Nombre del expediente* | 281113 PC Valencia control cambios - copia-1.doc |

## IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

| | |
|---|---|
| *Referencia jurídica:* | ORDEN 3/2011, de 16 de noviembre, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, que modifica la Orden de 13/2011, de 20 de mayo, que aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la DOP Valencia. |

# V. DOCUMENTO ÚNICO

| | |
|---|---|
| *Denominación(es) que debe(n) registrarse* | Valencia (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<br>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 |
| 6. Vino espumoso aromático de calidad |
| 8. Vino de aguja |

## *2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)*

*Características analíticas:*

| Tipo | Grado alcohólico adquirido mínimo (% volumen) | Grado alcohólico total mínimo (%volumen) |
|---|---|---|
| Vino Blanco | 9 | 9 |
| Vino Rosado y tinto | 9,5 | 9,5 |
| Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con el término tradicional Crianza, Reserva y Gran Reserva | 12 | 12 |

| | | |
|---|---|---|
| Vino de Licor (Blancos, rosados y Tintos) | 15 | 17,5 |
| Vino Espumoso Aromático de Calidad (Blancos, rosados y Tintos) | 6 | 10 |
| Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención “Petit Valencia” | 4,5 | 9 |
| Vino de Aguja (Blancos, rosados y tintos) | 7 | 9 |

| Parámetro | Rango | |
|---|---|---|
| ACIDEZ TOTAL (Ácido Tartárico) | Vino blanco, rosado, tinto, espumoso aromático de calidad y de aguja: *Mínimo de 3,5 g/l*<br>Vinos de licor: *Mínimo de 1,5 g/l* | |
| ACIDEZ VOLATIL (Ácido acético) | Vino blanco, rosado, tintos, espumoso aromático de calidad y de aguja: *Inferior a 0,80 g/l*<br>Vinos con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5 y vino de licor: *inferior a 1,2 g/l* | |
| ANHÍDRIDO SULFUROSO | Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa) < *5g/l* | Vinos blancos y de aguja blancos : *máximo 200 mg/l*<br>Vinos rosados y de aguja rosados*: máximo 200 mg/l*<br>Vinos tintos y de aguja tintos*: máximo 150 mg/l* |

| | | |
|---|---|---|
| | Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa*) ≥ 5g/l* | Vinos blancos: *máximo 300 mg/l*<br>Vinos rosados y de aguja blancos y rosados*: máximo 250 mg/l*<br>Vinos tintos y de aguja tintos*: máximo 200mg/l* |
| | Vino de licor contenido azúcar *< 5g/l: máximo 150 mg/l* | |
| | Vino de licor contenido azúcar *≥ 5g/l: máximo 200 mg/l* | |
| | Vino espumoso de calidad: *máximo 185 mg/l* | |
| | VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD (Blancos, rosados y/o tintos) | Bruto Natural: inferior a 3 gramos/litro<br>Extra Bruto: entre 0 y 6 gramos/litro<br>Bruto: inferior a 12 gramos/litro<br>Extra seco: entre 12 y 17 gramos/litro<br>Seco: entre 17 y 32 gramos/litro<br>Semiseco: entre 32 y 50 gramos/litro<br>Dulce: superior a 50 gramos/litro |
| AZÚCARES TOTALES<br>Expresados en términos de frutosa y glucosa | VINOS DISTINTOS DE LOS ESPUMOSOS (Blancos, rosados, tintos, de licor) | Seco: Si su contenido en azúcar no es superior a:<br>- 4 gramos por litro, o<br>- 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual<br>Semiseco: Si su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede:<br>- 12 gramos por litro, o<br>- 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual<br>Semidulce: Si su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos/litro<br>Dulce: Si su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro. |

| | |
|---|---|
| DIÓXIDO DE CARBONO | Vino de aguja: De 1 bar a 2,5 bares a temperatura de 20ºC<br>Vino espumoso aromático de calidad: Igual o superior a 3 bares a temperatura de 20ºC |

*Características organolépticas:*

BLANCOS

Color: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos. En el caso de haberse criado en madera, pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.
Nariz: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino
Boca: Buena acidez, frescos y afrutados. Buena persistencia

ROSADOS

Color: Presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmon.
Nariz: Limpia e intensa donde predominen los aromas afrutados.
Boca: Buena acidez, franco y equilibrado. Afrutado y con buena persistencia.

TINTOS

Color: Dominarán los tonos cubiertos, predominando los tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí, excepto los de larga crianza que presentarán tonalidades rojo teja.
Nariz: De buena intensidad y carga de fruta, excepto en aquellos que hayan sido criados en madera, donde existirá un equilibrio entre fruta y madera. Limpia y agradable.
Boca: Abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo postgusto. En el caso de crianza en madera, será bien estructurada y con buenas sensaciones retronasales.

VINO LICOR

Color: En el caso de vinos de licor blanco, predominarán los tonos amarillos desde el amarillo pálido al amarillo dorado. En el caso de vinos de licor rosados,

encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos de licor tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceos, púrpura, granate o rubí.
Nariz: De buena intensidad, siendo muy intensa y característica cuando proceda de la uva Moscatel.
Boca: Dulce y golosa, equilibrada y de potente postgusto.

VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD

Color: En el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos, a los amarillos más dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.
Nariz: Limpia e intensa con aromas propios de la variedad.
Boca: Con buena acidez e intensidad. Fresco y con buena integración del carbónico.

VINO DE AGUJA.

Color: En el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos, a los amarillos más dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.
Nariz: Limpia e intensa con aromas propios de la variedad.
Boca: Fresca, afrutada e intensa y con buena integración del carbónico.

## *3. TÉRMINOS TRADICIONALES*

### a. Letra a)

| |
|---|
| Denominación de origen (DO) |

### b. Letra b)

| |
|---|
| Reserva |
| Primero de Cosecha |
| Gran reserva |

| |
|---|
| Crianza |

# *4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS*

## a. Prácticas enológicas

| *Tipo de práctica enológica:* | Práctica enológica específica |
|---|---|
| *Descripción de la práctica:* | |
| Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 82 litros de mosto o 76 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.<br><br>Los envases de madera utilizados en los procesos de envejecimiento deberán ser de roble y con una capacidad que se ajuste a los límites de volumen establecidos por la normativa vigente para la utilización de determinadas menciones tradicionales. | |

## b. Rendimientos máximos

| *Rendimiento máximo:* |
|---|
| La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 Kg. de uva para las variedades blancas, y de 9.100 Kg. para las tintas.<br><br>El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 69,16 hectólitros, para vinos de variedades tintas y 91,20 hectólitros para vinos de variedades blancas. |

# *5. ZONA DELIMITADA*

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Valencia está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Valencia comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la DOP, denominadas subzonas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

4.1

a) Subzona **ALTO TURIA:** Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

b) Subzona **VALENTINO:** Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higueruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.

c) Subzona **MOSCATEL DE VALENCIA:** Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.

d) Subzona **CLARIANO:** Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xàtiva.

Componen también la zona de producción las parcelas inscritas en el Registro Vitícola y explotadas por socios de cooperativas o titulares de bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador que tradicionalmente han asignado las mismas a la producción de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia, situadas en los siguientes parajes de los municipios de Almansa y Caudete, de la provincia de Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti y Casa Hondo, del término municipal de Almansa y en los parajes de Vega de Bogarra, Derramador y El Angosto, del término municipal de Caudete.

4.2
Asimismo, dada la continuidad edáfica, proximidad geográfica y analogías climáticas y enológicas y atendiendo a los derechos históricos existentes se considera también zona de producción la ocupada por los terrenos situados en los términos municipales:

Alcalalí, Alfara, Algueña, Beneixama, Benissa, Biar, Camporrobles, Castalla, Caudete de las Fuentes, Elda, Fuenterrobles, Gata de Gorgos, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, Ibi, La Romana, Llíber, Monóvar y su partida Mañán, Onil, Petrer, Pinoso, Requena, Salinas, Sax, Siete Aguas, Sinarcas, Teulada, Tibi, Utiel, Venta del Moro, Villargordo del Cabriel, Villena y Xaló.

### a. Zona NUTS

| | |
|---|---|
| ES523 | Valencia / València |
| ES521 | Alicante / Alacant |
| ES52 | Comunidad Valenciana |
| ES5 | ESTE |
| ES421 | Albacete |
| 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 |
| 22. MAZUELA (CARIÑENA) |
| 18. MENCIA |
| 17. PEDRO XIMENET |
| 15. MOSCATEL DE ALEJANDRIA |
| 13. VERDEJO BLANCO |
| 11.MERLOT |
| 10. SYRAH |
| 09. CABERNET SAUVIGNON |
| 08. GARNACHA TINTORERA |
| 06. MACABEO (VIURA) |
| 05. MONASTRELL |
| 04. GARNACHA TINTA |
| 03. BOBAL |
| 02. TEMPRANILLO |

### b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

| |
|---|
| Petit Verdot N |

| |
|---|
| Sauvignon Blanc B |
| Planta Fina de Pedralba B |
| Pinot Noir N |
| Pedro Ximenez B |
| Planta Nova B |
| Riesling B |
| Bonicaire N |
| Bobal N |
| Mencía N |
| Cabernet Franc N |
| Syrah N |
| Mazuela |
| Cabernet-Sauvignon N |
| Merseguera B |
| Malbec |
| Moscatel de Grano Menudo B |
| Moscatel de Alejandria B |
| Merlot N |
| Verdil B |
| Monastrell N |
| Macabeo B |
| Graciano N |
| Tortosí B |
| Gewürztraminer B |
| Garnacha Tinta N |
| Forcallat Tinta N |
| Garnacha Tintorera |
| Verdejo B |
| Tempranillo N |
| Chardonnay B |

### c. Otras variedades

| |
|---|
| Subirat Parent |
| Semillon Blanc |
| Viognier |

# *7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA*

*Datos de la zona geográfica:*

- **Factores naturales.**

La Denominación de Origen Valencia se encuentra situada en el interior de la provincia de Valencia, al este de la península ibérica.
Se caracteriza por tener un clima suave y húmedo, consecuencia de su cercanía al mar. La temperatura media anual es de unos 15ºC. Los inviernos gozan de temperaturas templadas, mientras que los veranos son largos,secos y calurosos. La amplitud térmica es considerable.
Durante el periodo de mayo a septiembre, la evapotranspiración es elevada, mientras que encontramos el periodo libre de heladas desde mediados de abril a finales de octubre.
Las precipitaciones se concentran durante los periodos de primavera y otoño, siendo la pluviometría media de 520 milímetros/año y 55 el número de días de lluvia al año. El número de días de sol es elevado.
Por su parte, los suelos se distinguen por ser pardo-calizos, con horizontes de humos poco desarrollados, de textura limo-arenosa.

- **Factores humanos**

En la elaboración del vino, además de las condiciones edafoclimáticas, las prácticas enológicas, fruto de años de experiencia y tradición, son fundamentales en el resultado final. De este modo, en la DOP Valencia la viticultura va dirigida a controlar el desarrollo del fruto sin perder la calidad de éste, por ello se limitan los rendimientos de producción.

En bodega se utilizan prácticas enológicas respetuosas con las características propias de la uva, que transfieran fielmente al vino todas sus propiedades. De entre éstas, destacamos las siguientes:

• El vino de licor tradicional de la DOP Valencia está elaborado con la variedad Moscatel de Alejandría, cuya elaboración consiste en la adición al mosto de alcohol vínico y posterior maceración durante un periodo de tiempo determinado, para una vez acabado el proceso de maceración, eliminar las partes sólidas por sedimentación y posterior filtrado y así obtener el vino de licor moscatel de Valencia con unas características únicas.

• Asimismo, se elabora otro tipo de vino tradicional denominado “Petit Valencia” de la siguiente forma: se recepciona y selecciona la uva, que es sometida a un derrapado completo, estrujado y conducida a los depósitos autovaciantes para

una maceración pelicular. Posteriormente se sangran estos depósitos obteniéndose el mosto que es refrigerado y conservado hasta el inicio de la fermentación.

La fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada y bajo estricto control analítico, obteniendo así un vino de baja graduación por fermentación incompleta del mosto inicial y azúcares residuales naturales.

*Detalles del producto:*

Vino

Los vinos de la DOP Valencia se caracterizan por tener una mayor graduación alcohólica, una elevada intensidad aromática y una marcada intensidad colorante.

Vinos de licor

Los vinos de licor de la DOP Valencia se distinguen por su alta intensidad aromática, así como por tener aromas característicos de plantas mediterráneas, tales como azahar o flor blanca.

Vinos espumosos aromáticos de calidad

Los vinos espumosos aromáticos de calidad de la DOP Valencia son afrutados, ligeros y equilibrados.

Vinos de aguja

Los vinos de aguja de la DOP Valencia destacan por ser afrutados, ligeros y equilibrados.

*Interacción causal:*

Los vinos DOP Valencia presentan un mayor grado alcohólico debido a que la temperatura media de la zona protegida es bastante suave, hecho que provoca una pronta maduración de la uva.

Asimismo, los vinos de la DOP Valencia se caracterizan por tener una elevada intensidad aromática, la cual se debe al estrés hídrico que sufre la vid en primavera y verano, ya que en este periodo las temperaturas son elevadas y la evapotranspiración es más acusada.

Estos vinos, además, se distinguen por su marcada intensidad colorante, causada por la amplitud térmica.

Los vinos de licor de la DOP Valencia destacan por su alta intensidad aromática, consecuencia de que las temperaturas medias son suaves durante todo el año y por el estrés hídrico sufrido en primavera y verano.

Por su parte, los vinos espumosos aromáticos de calidad de la DOP Valencia son

característicos por ser afrutados, ligeros y equilibrados. Estos rasgos son la consecuencia del clima Mediterráneo, con temperaturas suaves durante todo el año.

Finalmente, los vinos de aguja de la DOP Valencia son afrutados, ligeros y equilibrados, debido a las temperaturas medias existentes, que son templadas.

## *8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS*

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

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen “VALENCIA”, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente.

2. La comercialización de los vinos bajo los nombres de las subzona de Alto Turia, Valentino, Clariano y Moscatel queda limitada exclusivamente a los vinos elaborados con uva producida en la correspondiente subzona. Los vinos producidos a partir de uva de diferentes Subzonas o la mezcla de vinos de dichas subzonas podrán únicamente ser comercializados bajo el nombre de “Valencia”. Podrán utilizarse los nombres de una de las variedades amparados por este Reglamentos en los vinos que hayan sido elaborados exclusivamente con esa variedad.
Otras menciones de etiquetado:
a) La mención **“VINO PETIT VALENCIA”** se aplicará a los vinos con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 4,5% vol. que pueden tener o no azúcar residual, elaborados de forma natural, y con un grado alcohólico total mínimo permitido de 9% vol, para su uso como vino joven.

b) La mención **“MOSCATEL DE VALENCIA”,** o **“VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA”,** se podrá aplicar a los vinos cuya uva sea en su totalidad de la variedad Moscatel de Alejandría y se haya elaborado conforme al cuarto guión del apartado c) del punto 3 del Anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, de 22 de octubre de 2007.

c) La mención **“VINO DULCE”** podrá aplicarse a los vinos de licor que cumplan lo indicado en el cuarto guión del apartado c) del punto 3 del anexo XI ter del Reglamento CE 1234/2007.

## *9. MATERIAL COMPLEMENTARIO*

### a. Otro(s) documento(s):

| *Descripción:* |
| --- |
| Solicitud de modificación de la disposición nacional de aprobación, anterior a 1/8/2009. |

# VI. OTROS DATOS:

## *1. DATOS DEL INTERMEDIARIO*

| | |
|---|---|
| *Nombre del intermediario:* | Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino<br>Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios<br>Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica |
| *Dirección* | 1 Paseo Infanta Isabel<br>28071 Madrid<br>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*

| |
|---|
| Valencia |