

## Solicitud de una nueva modificación

### I. DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. NOMBRE Y TIPO

##### a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Uclés (es)

##### b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

#### 3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

##### Vino Tinto

##### *Breve descripción textual*

Vinos con un grado alcohólico alto y ricos en potasio. Vinos tintos con capa de color e intensidad aromática media alta, destacando los aromas afrutados intensos y florales. Potentes con cuerpo, estructura intensa y buena armonía. Los vinos que han pasado por barrica son persistentes en boca, potentes y armonioso, postgusto intenso, largo y complejo.

##### *Características analíticas generales*

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):

12

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):

12

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por

13,3

<i>miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

### Vino Blanco Joven

<i>Breve descripción textual</i>	
De color amarillo pálido, pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas. Aromas primarios, principalmente frutales, francos, limpios y frescos. Al paladar son suaves, ligera acidez, con retrogusto persistente y armonioso, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azúcares residuales. *Sulfuroso máximo pra semisecos, semidulces y dulces: 200 mg/l	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	10
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

### Vino Blanco Fermentado en Barrica y Blanco envejecido

<i>Breve descripción textual</i>	
Se presentarán limpios y brillantes, con color amarillo pajizo y/o tonalidades doradas. Son de intensidad media-alta con aromas primarios bien ensamblados y recuerdos al tostado de la barrica. Equilibrados, suaves al tacto, con retrogusto frutal y notas de madera nueva.	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	11,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

### Vino Rosado

<i>Breve descripción textual</i>
Vinos rosados limpios y brillantes, con colores rosa fresa y/o frambuesa. Se reconocen aromas primarios afrutados y/o florales, de intensidad media alta. Son frescos, con acidez equilibrada, suaves al tacto y retrogusto armonioso y frutal.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	11,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

### Vino Espumoso

*Breve descripción textual*

Los vinos espumosos son blancos, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes.  
Aroma afrutado y limpio.  
En boca son frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal.

*Características analíticas generales*

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	10
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

**4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS****a. Prácticas enológicas esenciales**

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Vinos tintos jóvenes, la maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 4 días. Si se someten a un breve periodo de envejecimiento no podrá ser inferior a dos meses en barricas, que deberán ser de roble y tener una capacidad máxima de 600 litros.</p> <p>Para los vinos de crianza y reserva la maceración del mosto en presencia de los hollejos tendrá una duración mínima de 7 días.</p> <p>Blanco Seco, estrujado de los racimos, con separación del raspón y de los hollejos. Fermentarán durante el tiempo necesario para agotamiento de los azúcares con temperatura no superior a 22 °C. En caso de efectuar maceración con los hollejos, ésta no será por periodo superior a 6 días.</p>	

<i>Tipo de práctica</i>	Práctica cultural
-------------------------	-------------------

<i>enológica:</i>	
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Los viñedos de variedades tintas de menos de 6 años, no podrán dar lugar a vinos de la denominación de origen Uclés. Pero podrán elaborarse vinos blancos con D.O. Uclés desde el primer año de producción de la planta de vid.	

**b. Rendimientos máximos****Viñedo de variedades tintas > 40 años en vaso**

<i>Rendimiento máximo:</i>
5000 Kilogramos de uvas por hectárea

**Viñedo de variedades tintas > 40 años en vaso**

<i>Rendimiento máximo:</i>
35 Hectolitro por hectárea

**Viñedo de variedades tintas > 40 años en espaldera**

<i>Rendimiento máximo:</i>
8000 Kilogramos de uvas por hectárea

**Viñedo de variedades tintas > 40 años en espaldera**

<i>Rendimiento máximo:</i>
56 Hectolitro por hectárea

**Viñedos de variedades tintas  $40 \geq$  años > 15 en vaso**

<i>Rendimiento máximo:</i>
6500 Kilogramos de uvas por hectárea

**Viñedos de variedades tintas  $40 \geq$  años > 15 en vaso**

<i>Rendimiento máximo:</i>
45,5 Hectolitro por hectárea

**Viñedos de variedades tintas  $40 \geq$  años  $> 15$  en espaldera***Rendimiento máximo:*

9500 Kilogramos de uvas por hectárea

**Viñedos de variedades tintas  $40 \geq$  años  $> 15$  en espaldera***Rendimiento máximo:*

66,5 Hectolitro por hectárea

**Viñedo de variedades tintas  $15 \geq$  años  $> 6$  en vaso***Rendimiento máximo:*

8000 Kilogramos de uvas por hectárea

**Viñedo de variedades tintas  $15 \geq$  años  $> 6$  en vaso***Rendimiento máximo:*

56 Hectolitro por hectárea

**Viñedo de variedades tintas  $15 \geq$  años  $> 6$  en espaldera***Rendimiento máximo:*

11000 Kilogramos de uvas por hectárea

**Viñedo de variedades tintas  $15 \geq$  años  $> 6$  en espaldera***Rendimiento máximo:*

77 Hectolitro por hectárea

**Variedades blancas en vaso***Rendimiento máximo:*

8000 Kilogramos de uvas por hectárea

**Variedades blancas en vaso**

<i>Rendimiento máximo:</i>
----------------------------

56 Hectolitro por hectárea
----------------------------

### Variedades blancas en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>
----------------------------

11000 Kilogramos de uvas por hectárea
---------------------------------------

### Variedades blancas en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>
----------------------------

77 Hectolitro por hectárea
----------------------------

## 5. ZONA DELIMITADA

<p>Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes municipios de las provincias de Cuenca y Toledo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De Cuenca: Acebrón (El), Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa del Campo, Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago, Huelves, Huete, Langa, Loranca del Campo, Paredes, Pozorrubio, Rozalén del Monte, Saelices, Tarancón, Torrubia del Campo, Tribaldos, Uclés, Valparaíso de Arriba, Valparaíso de Abajo, Vellisca, Villamayor de Santiago, Villarrubio y Zarza de Tajo.</li> <li>- De Toledo: Cabezamesada: polígonos 501 a 505 (a.i.), 507 y 508; Corral de Almaguer: polígonos 20, 21, 22 a 25 (a.i.); y Santa Cruz de la Zarza.</li> </ul>
--

## 6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON
--------------------

VERDEJO
---------

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
--------------------------------------

SYRAH
-------

MACABEO, VIURA
----------------

## 7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
---

Está situada a una altitud, comprendida entre 500 a 800 m en
--

la mitad occidental y entre 600 y 1200 en la mitad oriental.  
El suelo se caracteriza por tener una importante cantidad de potasio que ofrecerá equilibrio y buena maduración del fruto. Son suelos con textura más fina, tendencia caliza que oscila de franco-arcilloso a franco arenoso; son profundos

La altura y los suelos ricos en potasio, y el predominio de las formas libres en vaso con densidades de plantación bajas, dan lugar a unas uvas compensadas en ácidos con las que se obtienen unos vinos muy equilibrados, con un pH bajo que aumenta la acidez de estos vinos, caracterizándoles para una vida más larga en botella.

## 8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida "Uclés" pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones "Premium" y "Reserva".	

**II. OTROS DATOS:****1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

**Reasons for amendment**

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado.

**2. DATOS DE CONTACTO****a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Asociación Vitivinícola de Uclés
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Asociación Agrupación de Productores de Vino con la D.O. Uclés (acorde a la Ley Orgánica 1/2002 de marzo reguladora del derecho de asociación); formada por 5 bodegas y 122 viticultores.
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	93 Avenida Miguel de Cervantes 16400 Tarancón (Cuenca) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 969135056
<i>Fax:</i>	+34 969135056
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	gerente@vinosdeucles.com

**b. Datos del intermediario**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

**c. Datos de las partes interesadas**

--

**d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla-La Mancha Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural
<i>Dirección</i>	4 C/ Pintor Matías Moreno, 45071 Toledo España
<i>Teléfono.:</i>	34 925248826
<i>Fax:</i>	34 925266722
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgidr@jccm.es

**e. Datos de los organismos de control**

<i>Nombre del organismo de control</i>	ECOAGROCONTROL, S. L.
<i>Dirección</i>	41, 1º C HUMILLADERO, 13630 SOCUÉLLAMOS (CIUDAD REAL) España
<i>Teléfono.:</i>	34 926-532628
<i>Fax:</i>	34 926-539064
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	calidad@ecoagrocontrol.com

<i>Nombre del organismo de control</i>	SOHISCERT, S.A.
<i>Dirección</i>	KM. 20.8 APDO. CORREOS 350 FINCA "LA CAÑADA" - CTRA. SEVILLA-UTRERA 41710 UTRERA (SEVILLA) España
<i>Teléfono.:</i>	34 955-868051
<i>Fax:</i>	34 955-468137
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sohiscert@sohiscert.com

<i>Nombre del organismo de control</i>	EMPRESA DE CONTROL E INSPECCION DE LA MANCHA, S. L. U.
<i>Dirección</i>	73 - 1 AVDA. DE CRIPTANA, 13600 ALCÁZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL) España
<i>Teléfono.:</i>	34 926-541592
<i>Fax:</i>	34 926-588040
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	calidadlamancha@terra.es

<i>Nombre del organismo de control</i>	LIEC AGROALIMENTARIA S.L.
<i>Dirección</i>	PARC. 113 POL. INDUS. CALLE XV, 13200 MANZANARES (CIUDAD REA) España
<i>Teléfono.:</i>	34 926-647115
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@liec.org

### 3. TÉRMINOS TRADICIONALES

#### a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

#### b. Letra b)

Viejo

Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

#### 4. Zona NUTS

ES425	Toledo
ES423	Cuenca
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

#### 5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CHARDONNAY
GARNACHA TINTA
MERLOT
MOSCATEL GRANO MENUDO
SAUVIGNON BLANCO

#### 6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

##### a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP UCLÉS. Pliego de Condiciones.doc

##### b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	DOP UCLÉS. Decisión Nacional aprobación-2.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 7/4/2009 por la que se publica la orden de Castilla-La Mancha de aprobación del reglamento de la DO "Uclés".

**c. Otro(s) documento(s):****d. Mapas de la zona delimitada****e. Nota para la Comisión Europea****7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

<i>Enlace:</i>	<a href="http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/pliego-DOP_UCLES.pdf">http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/pliego-DOP_UCLES.pdf</a>
----------------	---