

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Valdepeñas (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 Blanco

Breve descripción textual

Son vinos suaves, de graduación media.
Ligeros en boca, de color amarillo pálido o con tonalidades ambarinas y reflejos dorados si han pasado por barricas.
Su aroma es fino y limpio, discretamente afrutados.
Si ha fermentado en bodega muestra aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por bodega, con volumen y persistencia.
* Volátil máxima: 13,3 meq/l para los vinos de edad superior a un año.
*Sulfuroso máximo: 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	11
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido

	tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Vino Rosado

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Son de color rosáceo con matices rojos y violetas, con aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos. Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez media-alta.</p> <p>* Volátil máxima: 13,3 meq/l para los vinos de edad superior a un año. *Sulfuroso máximo: 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.</p>	

<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 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Vino Tinto

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Son de color rojo picota a cereza violáceo o rubí, de buena capa, con tonos cárdenos u ocres si han envejecido, su aroma es muy sutil y aumenta con el tiempo. En boca son vinos suaves, cálidos y largo postgusto.</p> <p>* Volátil máxima: podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de</p>	

alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l para los vinos de crianza, reserva y gran reserva.
*Sulfuroso máximo: 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	12,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino Tinto Tradicional

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Color rojo violáceo – granate y limpios. Con aromas primarios, vinos francos, afrutados y de intensidad aromática media. En boca expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes. * Volátil máxima: podrá superarse en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l para los vinos de crianza. *Sulfuroso máximo: 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.</p>	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12

<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino Espumoso

<i>Breve descripción textual</i>
Son de tonos pálidos o dorados y brillantes, con burbuja fina y persistente. los aromas son limpios y frutales de intensidad media. En boca son amplios y equilibrados

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	11
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<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>	
En los vinos blancos, la T ^a de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar 18 °C. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un período de 1 a 6 días, la T ^a de	

fermentación podrá llegar hasta 25 °C.
En los rosados, maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una T^a menor de 25 °C. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a T^a controlada menor de 18°C.
En los tintos la maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una T^a controlada menor de 28 °C. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a T^a controlada no superior a 25 °C.

b. Rendimientos máximos**Variedades blancas**

Rendimiento máximo:

7500 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

52,5 Hectolitro por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

6000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

42 Hectolitro por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades blancas

Rendimiento máximo:

3750 Kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades blancas

Rendimiento máximo:

26,3 Hectolitro por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>

3000 Kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>

21 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Situada al sur de la provincia de Ciudad Real en los siguientes términos municipales: Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y parte de los siguientes municipios: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

AIREN

VERDEJO

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

MACABEO, VIURA

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

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

El clima continental seco y el predominio de terrenos calizos pobres en materia orgánica de la zona de producción, provocan estrés hídrico en la vid, respondiendo ésta con bajas producciones y buena maduración. Los suelos calizos (pH altos 7,5-8,5), ofrecen poca resistencia a la penetración de las raíces, reflejan la luz solar y almacenan su calor para el periodo nocturno. Estos factores favorecen la obtención de vinos tintos bien estructurados complejos y elegantes.

En verano las temperaturas altas se suavizan al final y propician un final de la maduración más lento, lo que conlleva un mayor desarrollo de compuestos polifenólicos y la conservación de los aromas.

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>	
Los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida "Valdepeñas" 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 Interprofesional de la D.O. vitivinícola Valdepeñas (Intervaldepeñas)
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Organización interprofesional agroalimentaria "Asociación Interprofesional de la Denominación de Origen Vitivinícola Valdepeñas" (acorde a la Ley 38/1994, de 30 diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias); representatividad del sector productor por las siguientes organizaciones profesionales agrarias ASAJA, ASVIUVA, COAG-IR, UPA y UCAMAN; y del sector comercializador por las siguientes organizaciones profesionales empresariales ASEVIVALDEPEÑAS, y MAESTROS BODEGUEROS. Formada por 38 bodegas y 3.107 viticultores.

<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	23 Calle Constitución - Apartado de correos 21 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 926322788
<i>Fax:</i>	+34 926321054
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	c.r.d.o.valdepenas@telefonica.net

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>	LIEC AGROALIMENTARIA S.L.
<i>Dirección</i>	PARCELA R-113 POL. INDUSTRIAL CALLE XV, 13200 MANZANARES (CIUDAD REAL) España
<i>Teléfono.:</i>	34 926-647115
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@liec.org

<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" - CTR. SEVILLA-UTRERA 41710 UTRERA (SEVILLA) España
<i>Teléfono.:</i>	34 955-868051
<i>Fax:</i>	34 955-868137
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sohiscert@sohiscert.com

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

ES422	Ciudad Real
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CHARDONNAY
GARNACHA TINTA
MERLOT
MOSCATEL GRANO MENUDO
PETIT VERDOT
SAUVIGNON BLANCO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

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

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	DOP VALDEPEÑAS. Decisión Nacional de Aprobación-2.pdf
------------------------------	---

Referencia jurídica:

Orden ARM/500/2009 por la que se publica la orden de Castilla-La Mancha de aprobación del reglamento de la DO "Valdepeñas".

c. Otro(s) documento(s):

d. Mapas de la zona delimitada

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_DO_P_VALDEPEAS.pdf