

Solicitud de una nueva modificación

I. MODIFICACIÓN

1. REGLAS APLICABLES A LA MODIFICACIÓN:

Article_105_minor

2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

CORRECCIÓN DE ERRORES

Descripción y motivos

En el epígrafe 2 del apartado b.3) del punto 8 del pliego de condiciones, relativo a los períodos mínimos de envejecimiento para el uso de la mención "GRAN RESERVA", hay una errata, donde dice "...al menos veinticuatro, habrán permanecido en barricas de madera de roble, y treinta y seis, en botella...", debe decir "...al menos veinticuatro, habrán permanecido en barricas de madera de roble y , en botella, el resto de dicho período..."

Ya que es ésta última la transcripción literal de la norma específica reguladora vigente en el momento en que se inscribió esta DOP en el registro comunitario, que era la Orden AYG/1633/2006, de 17 de octubre (publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante la ORDEN APA/312/2007, de 25 de enero, que puede consultarse en "Material de Apoyo"). Además en el Documento Único si se transcribió correctamente.

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Ribera del Duero (es)

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino rosado

Los vinos rosados de la DOP Ribera del Duero destacan por sus colores vivos y su nariz afrutada. En boca son refrescantes, ligeros, de acidez adecuada y equilibrados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,833
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino tinto

Los vinos tintos jóvenes son también de colores vivos e importante capa. En nariz son afrutados, intensos y, en boca, bien estructurados, vivos, equilibrados y de acidez adecuada.

Los vinos tintos envejecidos destacan por sus colores vivos, con muy buena capa y con tonos azulados que permanecen en el tiempo. En nariz, son muy complejos con tonos afrutados y presencia de la madera. En boca son potentes y, a la vez, elegantes, muy equilibrados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,833
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

Grado natural mínimo de la uva: 11°. La uva debe tener un buen estado sanitario.

Rendimiento máximo de extracción: 70 litros por 100 Kg de uva.

Restricción pertinente en la vinificación

Los vinos rosados se elaboran con un 50%, al menos, de las variedades tintas autorizadas.

Los vinos tintos deben elaborarse, como mínimo, con un 75% de la variedad Tempranillo (Tinta del País). La participación de la variedad Tempranillo(Tinta del País),

junto con Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, no deberá ser inferior al 95%.

Práctica de cultivo

No pueden destinarse a la elaboración de vinos de la DOP uvas procedentes de parcelas mixtas que no permitan una adecuada separación de variedades.

b. Rendimientos máximos

7000 kilogramos de uvas por hectárea

49 hectolitros por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

Las tierras que se agrupan bajo la Denominación de Origen Ribera del Duero se sitúan en la meseta norte y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid.

El río Duero es el eje que une esta zona a lo largo de una franja vitícola de unos 115 km de longitud y 35 de anchura.

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

TINTO FINO synonymn of : TEMPRANILLO

TINTA DEL PAIS synonymn of : TEMPRANILLO

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

Un clima de marcada continentalidad con fuertes oscilaciones térmicas (anual y diaria; en especial , durante la maduración) y de bajo nivel de precipitaciones, la elevada altitud media, el terruño de la zona y una variedad adaptada al entorno Tempranillo (Tinta del País) permiten la obtención de unos vinos con una acidez muy equilibrada y gran estructura protagonizada por taninos muy dulces. Estos vinos, especialmente aptos para la guarda, se consiguen, siempre y cuando, se practique una viticultura tendente a la limitación de rendimientos.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará exclusivamente en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el apartado 4 de dicho Pliego, en sus instalaciones embotelladoras.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Podrá utilizarse en el etiquetado:

-El término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

-Los términos tradicionales: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA siempre que cumplan con los períodos de envejecimiento en meses:

CRIANZA; 24 min., 12 en barrica de roble.

RESERVA; 36 min. 12 en barrica de roble y resto botella.

GRAN RESERVA; 60 min, 24 en barrica de roble y resto botella.

La mención ROBLE; 3 meses mínimo en barrica de roble.

10. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/PPCC_DOP_RDUERO_modif.pdf