

# Solicitud de una nueva modificación

Rueda  
UE N°: PDO-ES-A0889-AM02  
Enviado el 12-02-2018  
PDO

## 1. MODIFICACIÓN

### 1.1. Reglas aplicables a la modificación:

Article\_105\_minor

### 1.2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

CORRECCIÓN DE UNA ERRATA

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN:

En el punto 9.b (Tareas de control), dentro del apartado b.1 (Metodología de los controles), en su último párrafo, donde dice:

- CALIFICACIÓN DE VINOS
- Proceso de calificación.
- Seguimiento de vinos calificados en bodega.

Debe decir:

- CONTROL DE VINOS
- Verificación del proceso de calificación.
- Seguimiento de vinos calificados en bodega.

Esta corrección no afecta al documento único.

MOTIVOS:

Detectada una errata en el texto procede su corrección.

## 2. DOCUMENTO ÚNICO

### 2.1. Nombre(s)

Rueda (es)

### 2.2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

### 2.3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

### 2.4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - Vinos Blancos y Rosados

Los vinos blancos de Rueda son de color amarillo verdoso a pajizo, con aromas frutales y herbáceos (Rueda Verdejo y Rueda) y más tropicales (Rueda Sauvignon). En boca, fresco, ácido y final amargo, con importante cuerpo y estructura (verdejos) y más ligero si es Sauvignon.

Los dos tipos anteriores, si son fermentados en barrica, presentan un color amarillo más intenso y sus aromas propios aparecen entremezclados con tonos ahumados y tostados.

Los vinos rosados presentan aromas a frutas silvestres y en boca son sabrosos, bien estructurados y equilibrados.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales			
Grado	alcohólico	volumétrico	total

máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,65
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

### VINO - Vinos Tintos

Los vinos tintos jóvenes presentan aromas a frutas silvestres y en boca son sabrosos, bien estructurados y equilibrados.

Los vinos tintos envejecidos en barrica presentan aromas de crianza junto con las frutas silvestres. En boca, son complejos.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

### VINO DE LICOR - Rueda Dorado

El vino RUEDA DORADO es un vino de licor de alta graduación, de color dorado, con aromas propios de crianza oxidativa (frutos secos, tostados). En boca es glicérico y gran complejidad.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

#### VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Es un vino espumoso elaborado por el método tradicional (blanco o rosado), con color amarillo verdoso a amarillo dorado (blanco) o rosa fresa a piel de cebolla (rosado), caracterizado por presentar una burbuja esférica de pequeño tamaño, de desprendimiento constante y continuo. En nariz es limpio, intenso, complejo, afrutado y varietal. En boca es amplio, con gran vivacidad y con un final en el que se mezcla la fruta con los aromas típicos de la crianza con lías.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	0,65
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

## 2.5. Prácticas vitivinícolas

### 2.5.1. Prácticas enológicas específicas

#### Práctica enológica específica

-Graduación alcohólica volumétrica potencial mínima (en el momento de la vendimia): 12% Vol. (var. tintas); 10,5% Vol (var. blancas) y 9,5% Vol (para elaboración de vinos espumosos).

-Rendimiento máximo de extracción: 72 litros por 100 Kg de uva.

-La capacidad máxima de las barricas para los vinos que vayan a utilizar la mención FERMENTADO EN BARRICA será de 600 l.

-Los vinos de licor tendrán una crianza mínima de 4 años, siendo los dos últimos en barricas de madera de roble de cap. máx. 1.000 l.

#### Restricción pertinente en la vinificación

Vinos blancos: exclusivamente elaborados con variedades blancas autorizadas, con el porcentaje mínimo siguiente:

Rueda Verdejo: 85% Verdejo,

Rueda Sauvignon: 85% Sauvignon Blanc.

Rueda: 50% Verdejo.

Rueda Espumoso: 50% Verdejo (secos y semisecos); 85% Verdejo (brut y brut nature)

Los vinos rosados tendrán un 50% mínimo de variedades tintas autorizadas.

Los vinos tintos se elaborarán exclusivamente con variedades tintas autorizadas.

#### Práctica de cultivo

Densidad de plantación mínima: 1.100 cepas/ha en vaso y 2.200 cepas/ha en espaldera.

#### 2.5.2. Rendimientos máximos

Verdejo y Sauvignon Blanc en espaldera

10000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo y Sauvignon Blanc en espaldera

72 hectolitros por hectárea

Viura en espaldera

12000 kilogramos de uvas por hectárea

Viura en espaldera

86,40 hectolitros por hectárea

Verdejo y Sauvignon Blanc en pie bajo (vaso)

8000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo y Sauvignon Blanc en pie bajo (vaso)

57,60 hectolitros por hectárea

Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

10000 kilogramos de uvas por hectárea

Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

72 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

50,40 hectolitros por hectárea

## **2.6. Zona geográfica delimitada**

1.- La zona de producción de la D.O.P. «RUEDA» está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila. Los términos municipales que conforman la zona de producción son los siguientes:

Provincia de Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero y Villaverde de Medina.

Provincia de Ávila:

Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polígonos catastrales 1, 2, 4 y 5) y Palacios de Goda (polígonos catastrales 14, 17, 18, 19 y 20).

Provincia de Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de Villagonzalo de Coca) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista y Tolocirio.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» coincide de manera exacta con la zona de producción.

## **2.7. Principales variedades de uva de vinificación**

TEMPRANILLO - ULL DE LLEBRE

VERDEJO

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTO FINO

## **2.8. Vínculo con la zona geográfica**

VINO

El clima mediterráneo-continental (grandes contrastes térmicos, inviernos fríos y largos, heladas tardías y veranos calurosos y secos), el terruño (terrenos típicamente cascajosos o pedregosos, que evitan la evapotranspiración y permiten insolación máxima) y la variedad autóctona (Verdejo), son clave para conseguir la personalidad que caracteriza a estos vinos: la variedad Verdejo hace que los vinos blancos de la zona destaquen por su acidez, presencia en boca y perfil aromático. Los tintos por su parte, gracias a la excelente maduración de la uvas son aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

VINO DE LICOR

Se trata de vinos que se han elaborado en la zona desde antiguo: vinos generosos y añejados, elaborados en bodegas subterráneas y envejecidos en grandes toneles y cubas para conseguir un color y aroma propios de la crianza oxidativa. Estos vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la elaboración tradicional de la zona, que por su singularidad y calidad deben conservarse.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La singularidad de la variedad autóctona Verdejo (acidez excepcional, perfil aromático y buena presencia en boca) animó a los bodegueros de la zona a elaborar vinos espumosos, obteniendo unos vinos de gran calidad, donde las características varietales se complementan perfectamente con las aportadas por el método tradicional.

## **2.9. Condiciones complementarias**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento definidas en el Pliego de Condiciones, este deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras situadas dentro de la zona de producción de la DOP Rueda.

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.

-Debe indicarse obligatoriamente el año de la cosecha en el etiquetado, excepto en los vinos espumosos y Dorado.

-Podrá hacerse uso de las menciones: CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA y ROBLE, siempre que se cumpla con lo establecido en la legislación vigente.

-FERMENTADO EN BARRICA podrá utilizarse en vinos fermentados en barrica de roble que permanezcan en la misma 3 meses como mínimo.

## **2.10. Enlace al pliego de condiciones**

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extra.net/elements/galleries/galeria\\_downloads/registros/Pliego\\_de\\_Condiciones\\_DOP\\_RUEDA.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extra.net/elements/galleries/galeria_downloads/registros/Pliego_de_Condiciones_DOP_RUEDA.pdf)