Ref. Ares(2018)3016154 - 08/06/2018

Solicitud de un nuevo nombre de vino

Cebreros
UE Nº: PDO-ES-02348
Enviado el 08-06-2018
PDO

1. DOCUMENTO ÚNICO

1.1. Nombre(s)

Cebreros (es)

1.2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

1.3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

1.4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos.

Los vinos blancos presentan tonalidades que van del amarillo pajizo al amarillo dorado, limpios y brillantes; tienen olores de la serie frutal, son sabrosos, equilibrados y glicéricos en boca. Si están envejecidos en barrica, pueden aparecer ribetes dorados en fase visual, presentan olores de fruta más madura y mayor volumen en boca.

* Acidez volátil máxima para vinos de más de 1 año: 16,67 meq/l hasta 10% vol más 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10.

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 606/2009, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el apartado 3 de ese mismo anexo.

* Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa 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):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

Vinos Rosados

Los vinos rosados son limpios y brillantes, con tonalidad del rosa pálido al rosa fresa o frambuesa. Se caracterizan por presentar notas de frutas rojas y/o negra, y en boca presentan una estructura media. Si están envejecidos en barrica, podrán presentar tonos más anaranjados, y permanecen los recuerdos frutales con menor intensidad, apareciendo sensaciones de madera en segundo plano..

* Acidez volátil máxima para vinos de más de 1 año: 16,67 meq/l hasta 10% vol más 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10.

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 606/2009, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el apartado 3 de ese mismo anexo.

* Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
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	13,33

miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

Vinos Tintos.

Los vinos tintos se presentan limpios en fase visual, con tonalidad rojo picota y con ribetes violáceos. Se caracterizan por sus notas de frutas roja y/o negra, y por su acidez y estructura equilibrada, que les aporta finura y elegancia. Si están envejecidos en barrica, mantienen la gama frutal combinada con la madera, y presentan mayor suavidad y persistencia y ribetes teja.

* Acidez volátil máxima para vinos de más de 1 año: 16,67 meq/l hasta 10% vol más 1 meq/l por cada grado de alcohol que excede de 10.

Estos vinos podrán sobrepasar los límites que se fijan en el anexo IC, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 606/2009, siempre que cumplan las condiciones establecidas en el apartado 3 de ese mismo anexo.

* Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

1.5. Prácticas vitivinícolas

1.5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

-La plantación, sustitución de marras, injerto in situ y sobreinjerto solo se podrá realizar con las variedades autorizadas.

-Las nuevas plantaciones solo podrán efectuarse con las variedades principales : Garnacha Tinta y Albillo Real.

La formación de la cepa se podrá efectuar:

-Formación tradicional en vaso y sus variantes.

-Formación en espaldera: en plantaciones dirigidas y apoyadas.

Práctica enológica específica

Grado alcohólico potencial mínimo de las uvas: 12% Vol. (var. Tintas) y 11% Vol. (var. blancas).

Se emplearan únicamente depósitos o recipientes que eviten la contaminación del vino y autorizados por la legislación vigente.

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

Condiciones de envejecimiento:

- Los vinos que vayan a hacer uso de la mención «FERMENTADO EN BARRICA» utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de madera de roble.

- El envejecimiento se realizará en barricas de madera de roble.

- El periodo de envejecimiento se contará a partir del 1 de noviembre del año de la cosecha.

Restricción pertinente en la vinificación

- Los vinos blancos se elaboran exclusivamente con la var. Albillo Real.

- Los vinos rosados y tintos se elaboran con un mínimo del 95% de la var. Garnacha Tinta.

Para la extracción del mosto queda prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

1.5.2. Rendimientos máximos

6000 kilogramos de uvas por hectárea

42 hectolitros por hectárea

1.6. Zona geográfica delimitada

Comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de Ávila:

La Adrada, El Barraco, Burgohondo, Casavieja, Casillas, Cebreros, Cuevas del Valle, Fresnedilla, Gavilanes, Herradón de Pinares, Higuera de las Dueñas, El Hoyo de Pinares, Lanzahíta, Mijares, Mombeltrán, Navahondilla, Navalmoral, Navaluenga, Navarredondilla, Navarrevisca, Navatalgordo, Pedro Bernardo, Piedralaves, San Bartolomé de Pinares, San Esteban del Valle, San Juan de la Nava, San Juan del Molinillo, Santa Cruz de Pinares, Santa Cruz del Valle, Santa María del Tiétar, Serranillos, Sotillo de la Adrada, El Tiemblo, Villanueva de Ávila, Villarejo del Valle.

1.7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA - GIRONET

1.8. Vínculo con la zona geográfica

FACTORES NATURALES Y HUMANOS

Factores naturales.

La zona a proteger se en cuenta situada en el Sistema Central Ibérico, entre las cuencas de los ríos Alberche y Tiétar, tributarios del Tajo. El macizo

oriental de la Sierra de Gredos es el eje transversal que separa ambas cuencas. Predominan los materiales de origen granítico.

En la cuenca del Alberche, el relieve en general es abrupto pero sin formas agudas, aparecen cerros intercalados de considerable altura y con pronunciadas pendientes. El viñedo se sitúa principalmente en las laderas de los cerros de la margen izquierda del valle, en orientación sur. La altitud se sitúa entre 800 y 1000, algunas parcelas pueden estar por encima de los 1.000 m. La cuenca del Tiétar es más suave, pero también hay un fuerte desnivel hacia el cauce del río.

Los suelos son de textura franco-arenosos con roca madre de granito, con escasa materia orgánica y ligeramente ácidos. En mucha menor proporción, existe una zona de esquistos con textura franco-arcillo-arenosa. Los suelos que predominan en la zona, según la clasificación FAO, son los cambisoles. El Cambisol Dístrico y el Cambisol Húmico son los que concentran la mayor parte de los viñedos.

El clima es mediterráneo con influencia continental; se caracteriza por unos inviernos relativamente cortos y no muy fríos, los veranos son calurosos, largos y secos. La temperatura media anual en la zona donde se asienta el viñedo (en la Sierra de Gredos, el clima es de montaña) se sitúa entre 12 y 15 °C, la pluviometría varía de 400 a 800 mm y el periodo libre de heladas es de 215 días. En general, puede decirse que el clima es más cálido y lluvioso que en otras zonas de la región donde se ubican las D.O.P. asentadas en la margen del río Duero.

Factores humanos.

Durante siglos el ser humano ha ido seleccionando los terrenos óptimos para el cultivo de la vid, eligiendo los más adecuados con orientación Sur - Sureste. Cabe destacar la gran altitud de algunas parcelas, a más de 1000 metros de altitud.

Las variedades principales utilizadas para la producción de vino son la Garnacha Tinta y el Albillo Real. A lo largo de la historia hay referencias a la buena adaptación de estas variedades al territorio. Aunque son variedades presentes en otras zonas, los factores edafoclimáticos dan lugar a una tipicidad muy marcada en los vinos a proteger.

Los viñedos en la zona delimitada son muy longevos, el 94% de las cepas tienen más de 50 años y el 37% más de 80 años. Esto implica producciones bajas y de mucha calidad.

El marco de plantación usado en la zona es amplio, generalmente mayor a 2.5 x 2.5 metros. Así la densidad de plantación es de 1.600 cepas/Ha, adaptada a la pluviometría escasa e irregular y los suelos pobres en materia orgánica.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Los vinos de la zona delimitada se pueden diferenciar en: blancos, rosados, tintos, jóvenes o envejecidos. Todos ellos tienen en común las siguientes características impresas por el terruño:

- Grado alcohólico elevado.

- Acidez tartárica elevada y equilibrada.

- Alta longevidad, en especial los vinos tintos tienen un alto potencial de guarda.

- Son vinos equilibrados, finos y elegantes en boca, y muy vivos.

NEXO CAUSAL

Los vinos de la zona delimitada deben su tipicidad fundamentalmente al medio geográfico. Como ya se ha dicho anteriormente, la zona viene definida por la presencia de dos sierras y dos ríos, ambos de la cuenca del río Tajo. El viñedo se sitúa, principalmente, en las laderas de los cerros de la margen izquierda de los dos valles, en orientación Sur. Esta situación determina que las características edáficas, geológicas y climáticas del territorio conformen una zona excepcional y específica para el cultivo de la vid. Además, el saber hacer del ser humano que ha seleccionado las variedades más adecuadas y la forma de cultivo más idónea, permite obtener un producto singular y específico. Las principales circunstancias que acreditan este vínculo se resumen a continuación:

- Los suelos de textura franco arenosa con la roca madre de granito aportan finura a los vinos, resultando elegantes en boca.

- El microclima de la zona a proteger, distinto al de las zonas colindantes, más modulado que el resto de Castilla y León y más fresco que el de territorios al sur y al este, imprime una tipicidad marcada. Además, la ausencia de precipitaciones, en verano e inicios de otoño, asegura vendimias sanas y de gran calidad.

- Los viñedos están situados a mucha altura, algunos a más de mil metros sobre el nivel del mar, por lo que la uva obtenida tiene muy buena acidez, proporcionando frescura y viveza al vino.

- El mapa varietal también presenta su peculiaridad. Los viticultores han seleccionado durante siglos las variedades mejor adaptadas a la zona: la Garnacha Tinta y el Albillo Real, que son la base de los vinos y las que le aporta el carácter diferencial. La Garnacha Tinta da lugar a vinos con grado alcohólico elevado aunque gracias a la altura y la climatología resultan frescos. El Albillo Real es propio del territorio y distinto al Albillo Mayor, típico de otros territorios de Castilla y León; da lugar a vinos blancos complejos, sabrosos y vivos, con gran capacidad de envejecimiento en barrica.

- Los marcos de plantación utilizados tradicionalmente, junto con la baja pluviometría y la escasez de materia orgánica en los suelos, dan lugar a producciones muy bajas de uva. Este es un factor de gran calidad, al obtener uva con parámetros analíticos equilibrados, con muy buena maduración, tanto industrial como polifenólica.

- La edad elevada del viñedo (el 94% tienen más de 50 años y el 37% más de 80). Este factor, unido a las características anteriores, dota a los vinos de gran capacidad de guarda.

El conjunto de circunstancias comentadas anteriormente se resumen en una muy buena maduración de la uva, que permite obtener vinos con elevado grado alcohólico (no inferior a 12º en blancos y rosados y a 13º en tintos). Al mismo tiempo, se consigue una acidez importante (acidez total no inferior a 4,5 gramos por litro expresados en ácido tartárico). Es esta doble característica, alcohol y acidez elevados ambos, lo que permite el equilibrio que define a los vinos de Cebreros.

Los vinos de la zona amparada resultan diferentes de otros de territorios circundantes, en particular, de los vinos del valle del Duero, en que presentan ese equilibrio alcohol-acidez característico, con una estructura marcada pero no excesiva, lo que propicia que muestren un carácter muy elegante.

1.9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y su afinado posterior en botella, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona delimitada. Los vinos terminan de redondearse en la botella y es en este envase donde culminan su proceso de elaboración y adquieren las características que se definen en el apartado 2 del presente Pliego, en particular, las características organolépticas. El transporte del vino a granel, sin embotellar, supondría el movimiento del producto sin esta operación final y provocaría una pérdida de calidad (oxidaciones y otros síntomas de evolución…).

En consecuencia, 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, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida asimismo en el presente 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 la mención «VINO DE CALIDAD DE CEBREROS», en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «CEBREROS».

- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, añada, vendimia o menciones equivalentes, aunque los vinos no hayan sido envejecidos.

- Se podrán utilizar las menciones «FERMENTADO EN BARRICA» o «ROBLE», siempre que los vinos cumplan las condiciones establecidas en la legislación vigente.

- En aquellas partidas en las que se demuestre que el 100% de las uvas utilizadas para elaborar el vino proceden de un único municipio, se podrá indicar en el etiquetado que el vino ha sido elaborado con uvas procedentes de dicho municipio.

1.10. Enlace al pliego de condiciones

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/7_vinicos/index.html