Ref. Ares(2018)3407221 - 27/06/2018

Solicitud de un nuevo nombre de vino

Chozas Carrascal
UE Nº: PDO-ES-N1637
Enviado el 27-06-2018
PDO

1. DOCUMENTO ÚNICO

1.1. Nombre(s)

Chozas Carrascal (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)

Vino tinto

Tinto multivarietal: rojo intenso, limpio y brillante. Vino frutal, balsámico con buena estructura, taninos maduros, chocolate y toque mineral.

Tinto monovarietal (Cabernet Franc): Color rojo violáceo en su fase inicial. Aromas a frutas negras y plantas aromáticas. Predomino de la fruta sobre aromas provenientes de la barrica. En boca envolvente, largo, mineral y balsámico.

Acidez volátil máxima de 10 mEq/l para vinos multivarietales y 8,33 mEq/l para monovarietales.

Contenido máximo en anhídrido sulfuroso de 100 mg/l para vinos multivarietales y 90 mg/l para monovarietales

Los límites no señalados cumplirán la legislación 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):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino blanco y rosado

Blanco: amarillo pajizo en su fase inicial. Equilibrio de aromas entre aromas florales, frutales y de barrica. Aromático, fresco, untuoso y largo en boca.

Rosado: rosa intenso. Aromas a frutas rojas junto a aromas de barrica. Fresco y untuoso, potente, largo y dulce.

Contenido máximo en anhídrido sulfuroso de 105 mg/l para vinos blancos y 115 mg/l para rosados

Los límites no señalados cumplirán la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	6,67
Contenido máximo total de anhídrido	

sulfuroso (en miligramos por litro):	

1.5. Prácticas vitivinícolas

1.5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

Marco de plantación:

Variedades blancas: inferior a 1,3 x 2,5 m

Variedades tintas (excepto Bobal): inferior a 1,4 x 2,5 m

Variedad Bobal: inferior o igual a 2,5 x 2,5 m

Práctica enológica específica

- Vino blanco: La elaboración y conservación se realiza en depósitos de acero inoxidable u hormigón. Se realiza una maceración pelicular que dependerá de la madurez de la uva. Fermentación del vino blanco en barricas de roble.

- Vino rosado: Extracción del mosto flor de las cuatro variedades que componen el coupage de este vino. Conservación en frío y desfangado hasta tener los cuatro mostos juntos. Fermentación del vino en depósitos de acero inoxidable. Maceración durante un mínimo de 3 semanas en barricas de roble.

- Vinos tintos: Elaboración de cada variedad por separado. La maceración se realiza durante un mínimo de 14 días. Envejecimiento en barricas; el vino permanece en barrica durante un mínimo de 5 meses.

1.5.2. Rendimientos máximos

Variedades blancas

9000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

7500 kilogramos de uvas por hectárea

Vinos blancos

63 hectolitros por hectárea

Vinos rosados

56 hectolitros por hectárea

Vinos tintos

53 hectolitros por hectárea

1.6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada se encuentra en término municipal de Requena (Valencia), en la pedanía de San Antonio, distribuida del siguiente modo: Polígono 14, parcelas 293, 294, 297, 300, 301 y Polígono 16, parcelas 101, 111, 112, 124, 125, 126, 127, 128, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 412.

1.7. Principales variedades de uva de vinificación

CHARDONNAY

CABERNET FRANC

MACABEO - VIURA

GARNACHA TINTA - GIRONET

SYRAH

BOBAL

1.8. Vínculo con la zona geográfica

FACTORES NATURALES Y HUMANOS

Factores naturales:

Chozas Carrascal es el nombre geográfico utilizado para indicar el lugar determinado en el que se encuentra el área geográfica delimitada, área cartografiada con dicha denominación. Se trata de uno de los parajes más fríos de toda la comarca por su altura, 720 m, y su cercanía a la sierra Juan Navarro, de donde provienen los vientos dominantes del Norte. Al ser un paraje en planicie ligeramente inclinada, no hay grandes barreras que impidan la entrada tan directa de esta influencia de vientos fríos del Norte.

Los límites del paraje son a norte, este y oeste lomas de mayor altura, en forma de mesetas alargadas, no unidas entre ellas, lo que genera dos desfiladeros a NE y NW por donde circulan a gran velocidad rachas de viento del norte. A sur, el límite es la Vereda Real y el inicio de la meseta central de Requena, sin barreras naturales a Este y Oeste.

Esta peculiar orografía define de un modo muy marcado el territorio protegido, que, al encontrarse al abrigo de unas lomas más altas, tiene un microclima propio.

La climatología de la zona es continental, con influencia mediterránea. La pluviometría media anual es baja, rondando los 350-400 litros anuales, concentrándose éstas en el mes de septiembre. La radiación solar es muy intensa, con casi más de 3.000 horas de sol al año, destacando la gran diferencia térmica entre el día y la noche en los meses de septiembre y octubre, momento de maduración de la uva.

Las condiciones climáticas del paraje se diferencian de las del resto de la comarca y las zonas colindantes en las altas rachas de viento y temperaturas medias más bajas debido a la influencia del viento del norte, y a la protección que le confieren las barreras naturales a este y oeste. La prolongación de la Sierra Juan Navarro al sureste frena gran parte de las nubes que provienen del Mediterráneo cargadas de agua; así, las lluvias en Chozas Carrascal son menores que en otras zonas de la comarca.

El suelo de la finca es básico-alcalino con un pH superior a 8 e inferior a 9. Con textura franca, tendiendo a franco-arcilloso o franco-arenoso, según la parte de la finca. La cantidad de materia orgánica en el suelo es bastante pobre, rondando el 1%, debiéndose hacer correcciones con enmiendas orgánicas cada cierto tiempo. El porcentaje de caliza activa es un factor importante, con valores que rondan entre el 7 y el 21%, cifra notablemente elevada. Los suelos del paraje se caracterizan por una productividad baja con escaso desarrollo de las raíces que no profundizan a más de 30 cm por la capa de caliza existente a esa profundidad.

Factores humanos:

El paraje demarcado cuenta con una alta densidad de plantación, alcanzando en algunos casos más de 3000 plantas por hectárea, en vez de la densidad habitual de la comarca (1.600 plantas por hectárea). Con ello se consigue una mayor competencia entre las plantas, lo que conlleva un menor desarrollo radicular, controlando así un exceso de vigor y producción por cada cepa, teniendo menos kilos de uva por cepa, aumentando de esta manera la calidad. Así se logra que cada planta no sobrepase los 4 kg de producción.

Ha sido la primera zona de la comarca en cultivar variedades foráneas como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc (plantadas en 1992). Se trata de viñedos de más de 20 años de edad perfectamente aclimatados, siendo el paraje demarcado la zona donde mejor dominio de estas variedades se tiene. Con estas variedades ya consolidadas y las autóctonas que también se cultivan (Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Monastrell y Macabeo) se hacen vinos singulares con uvas provenientes de un único viñedo, siendo así un vino irrepetible y singular en toda la comarca.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Los vinos de este paraje están condicionados por las particulares características del suelo y clima locales. Se trata de vinos con un grado alcohólico alto (13,5-14,5%) y buena acidez (4,5-5,5 g/lt en TA), caracterizados por aromas minerales, con un alta madurez de los taninos que se muestra en una gran estabilidad de color, con una muy baja incidencia de enfermedades criptogámicas, y con cepas de baja producción (<4 kg/cepa).

VÍNCULO

Debido a las características edafológicas y climatológicas del paraje, las producciones no son excesivas, ni las plantas muy vigorosas, incidiendo todo ello en la correcta absorción de microelementos (potasio, calcio y magnesio) y en la calidad final de las uvas. La amplitud térmica entre día y noche contribuye a conseguir un adecuado alto grado alcohólico y una buena acidez. Los suelos son de productividad baja con escaso desarrollo de las raíces que no profundizan a más de 30 cm. por la capa de caliza existente a esa profundidad, lo que unido a una escasa pluviometría anual y una gran insolación por la situación geográfica del paraje en pendiente y entre lomas, genera que la producción por cepa sea inferior a 4 kg., que los vinos adquieran fuertes aromas minerales, una alta madurez de los taninos y una baja incidencia de enfermedades criptogámicas.

La zona delimitada se diferencia del resto de zonas colindantes por su especial orografía, clima y suelo. Elementos que combinados generan un auténtico microclima, que no se da en las zonas colindantes. Así, por ejemplo, esta especial orografía provoca que la pluviometría media anual sea más baja que la del resto de zonas colindantes al paraje y las pertenecientes al resto de la DOP Utiel-Requena. Lo mismo ocurre en relación con las fuertes rachas de viento . Todo ello unido a la gran insolación de los viñedos incluidos en el pago por la situación geográfica de los mismos en pendiente y entre lomas, así como la naturaleza de los suelos con una capa de caliza presente a muy poca profundidad, implican que la delimitación geográfica del área amparada se halla llevado a cabo teniendo en cuenta las particulares características naturales y antrópicas del entorno geográfico que diferencia el vino producido en esta zona con el producido en las zonas vecinas.

Por tanto, si bien la zona delimitada está dentro de la zona de la DOP Utiel-Requena, se diferencia claramente de ésta por los siguientes factores y su repercusión en la viña y el vino:

- Su orografía ocasiona:

Temperaturas máximas más bajas por los vientos frescos de Norte

Temperaturas mínimas más altas por las barreras naturales a Este y Oeste: evita heladas de primavera

Velocidad media del viento más baja, pero con rachas del Norte muy veloces: baja humedad

Lluvias más escasas debido a una sierra al Este que frena las nubes.

La pendiente de 6,5%: buena insolación y gran diferencia térmica día-noche

Y esto aporta:

Baja incidencia de plagas y enfermedades

Buen nivel polifenólico y de azúcares.

Buena acidez

Buen desarrollo del ciclo vegetativo

Buena madurez de los taninos

- Y su suelo es menos profundo por capa de caliza a 30 cm de profundidad: menor vigor y desarrollo radicular, menor producción (< 3kg/cepa y racimos y bayas más pequeños)

Y esto aporta:

Mejor calidad de la uva

Vinos con carácter terroso y mineral.

Mayor proporción hollejo/pulpa: vinos más aromáticos.

Por otra parte, las diferencias más notorias entre la elaboración de los vinos de “Chozas Carrascal” y los vinos de la DOP Utiel-Requena son las siguientes, por ejemplo para los vinos tintos envejecidos:

PARÁMETRO DOP UTIEL-REQUENA CHOZAS CARRASCAL

Grado adquirido mín.	10.5 %vol.	13 % vol.
Azúcares totales	9 g/l	Menos 4 g/l
Acidez total mínima	3.5 g/l	4,5 g/l
Acidez volátil máxima	1,2 g/l	0,5-0,6 g/l
Dióxido de azufre máximo	150 mg/l	90-100 mg/l
Intensidad colorante mínima	-	13 UA/cm
Indice Polifenoles Totales mínimo	-	70
Rendimiento máximo de uva kg/Ha	7500 a 10500	7850
Rendimiento extracción	74%	70%

Esta caracterización se avala por el hecho de que la propiedad del solicitante ocupa unas 93 ha. (área geográfica mucho más extensa que el área delimitada y en cuyo interior se encuentra la misma) de las cuales sólo 30 ha. son las que delimitan el área geográfica del pago al no poderse obtener vinos con esas mismas características de los viñedos colindantes al pago, al no darse en los mismos las condiciones edafoclimáticas descritas.

Por tanto, si bien en estos momentos hay un sólo elaborador en la zona delimitada, si en el futuro se instalaran más bodegas podrían utilizar la DOP, siempre que cumplieran su pliego de condiciones.

1.9. Condiciones complementarias

NINGUNO / NINGUNA

1.10. Enlace al pliego de condiciones

http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+CHOZAS+CARRASCAL.pdf/e2e0d39a-6022-4783-ad60-4c754a2023d8