Ref. Ares(2019)625725 - 04/02/2019

Solicitud de un nuevo nombre de vino

Vera de Estenas
PDO-ES-N1665
Fecha de aplicación: 04/02/2019

1. DOCUMENTO ÚNICO

1.1. Nombre(s)

Vera de Estenas (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 reserva y gran reserva

Tinto Reserva:

Fase Visual: color rojo guinda, con tonos suaves entre cereza y teja.

Fase Olfativa: primeros aromas, frescos entre frutales y varietales. Se aprecian aromas de la uva bien madura, avainillados y notas de suave calidez.

Fase Gustativa: suave, con gran volumen en boca y final seco

Tinto gran reserva:

Fase Visual: color granate con tonos teja.

Fase Olfativa: frutos secos, rojos muy maduros, con el paso del tiempo pueden evolucionar hacia especias y notas balsámicas bien conjugadas. Maderas muy finas, vainillas y toques del tostado del roble.

Fase Gustativa: estructurado, con fruta muy madura, que llena con plenitud el paladar.

* El valor del grado alcohólico total máximo se situará dentro de los límites legales de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino tinto crianza y tinto madurado en barrica

Tinto Crianza: rojo cereza. Notas a frutas y especias bien integradas; monte bajo Mediterráneo. Suave en boca, frutos con taninos dulces, amables en su paso.

Tinto Madurado en barrica: tonos violáceos; brillante y limpio. Buenos aromas primarios, a frutas rojas, aromas de bosque y madera. En boca, sabores especiados y afrutados

* El valor del grado alcohólico total máximo se situará dentro de los límites legales de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15,83

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino rosado

Rojo con tonos fresas y ribetes violáceos; limpio y brillante. Aroma muy intenso, afrutado. En boca muy equilibrado, recordando la fruta y aromas florales.

* El valor del grado alcohólico total máximo se situará dentro de los límites legales de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	6 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	14,17
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino blanco

Amarillo pajizo, brillante. Aromas frutales. En boca frutalidad intensa y golosa.

* El valor del grado alcohólico total máximo se situará dentro de los límites legales de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15,0
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

1.5. Prácticas vitivinícolas

1.5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

La vinificación de los vinos tintos madurados en barrica, crianza, reserva y gran reserva, se llevará a cabo con las variedades Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot. La elaboración será en depósitos a temperatura controlada no superior de 28º. La permanencia en barrica será en envases de roble de 225 litros o 300 litros de capacidad. Los vinos madurados en barrica permanecerán en barrica durante un periodo inferior a 6 meses. Los vinos de crianza durante un mínimo de seis meses. Los de reserva durante un mínimo de doce meses y los de gran reserva un mínimo de dieciocho meses en barrica. Estos vinos completarán su envejecimiento con estancia en botella hasta completar el tiempo mínimo legalmente establecido.

Los vinos blancos Chardonnay fermentarán en barricas nuevas de roble de 225 ó 300 litros.

Para la elaboración de los vinos rosados se utilizará mayoritariamente la uva tinta Bobal. Su elaboración se llevará a cabo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 22º C.

El rendimiento máximo será del 70%.

Práctica de cultivo

La variedad Bobal se cultiva con la tradicional poda en vaso. El resto de variedades están plantadas en espaldera. Los controles de maduración, azucares, pH y acidez, determinaran el día optimo de la vendimia, dependiendo del vino que se vaya a elaborar con esas uvas.

1.5.2. Rendimientos máximos

Variedaes tintas

7950 kilogramos de uvas por hectárea

Variedaes tintas

55,65 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

8700 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

60,90 hectolitros por hectárea

1.6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada se encuentra en el término municipal de Utiel (Valencia), distribuida del siguiente modo: Polígono 37, parcelas 101, 104, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149 y Polígono 38, parcelas 195, 196, 197, 204, 205, 206a1 y a2, b,d,e,f y g, 207, 208, 337 a, b y d, 218, 220, y 534.

1.7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

TEMPRANILLO

MERLOT

CHARDONNAY

1.8. Vínculo con la zona geográfica

Factores naturales y humanos

“Vera de Estenas” es el nombre geográfico de la zona geográfica delimitada. Dicho paraje se extiende sobre una suave pendiente que desciende desde la Sierra Juan Navarro hasta la Vega del río Magro, todo ello a la vera de la rambla de Estenas, de donde la zona delimitada recibe su denominación,

rambla que bordea la finca, drena las sierras septentrionales de Utiel llevando las aguas al río Magro, y constituye una frontera natural de dicho término municipal, término municipal situado en el interior de la provincia de Valencia.

El área geográfica delimitada se encuentra situada sobre un manto freático y éste se encuentra a muy escasa profundidad de la superficie de la misma, siendo además las precipitaciones medias de unos 430 mm, y la media de días lluviosos de 52. El número medio de horas de sol es de 2600 y el número de días cubiertos es de 60 de media, teniendo unos 130 días despejados al año aproximadamente.

Respecto al marco geológico, los viñedos de la finca se hallan situados principalmente en terrenos Miocenos, y en menor proporción sobre Cuaternarios, siendo los suelos predominantes en la zona pardocalizos, con unos valores medios de 38% en caliza total y el 14% en caliza activa. Los suelos tienen una conductividad media baja, lo que indica que no poseen problemas de salinidad, y con un contenido de materia orgánica del 1,5% de media, valor más bajo que en el resto de las zonas colindantes, estando el ph del suelo de la zona sobre 8.5.

También es destacable la presencia de un bosque de 2 ha. en el paraje delimitado, que actúa como elemento regulador de la humedad y amortiguador del impacto de los vientos y la temperatura.

Por último, una de las características presentes en los viñedos de este paraje es su orientación. Dada la especial orografía del mismo es determinante el criterio de la elección de la orientación de las filas y del sistema de conducción del viñedo, aspectos que vienen determinados principalmente por la forma de las parcelas, el sentido de la pendiente, la disponibilidad de agua, y la dirección de los vientos dominantes, intentando buscar en todo momento la recepción óptima de la radiación solar.

Descripción del vino

Los vinos de este paraje están condicionados por las particulares características del suelo, orografía y climatología locales, con especial trascendencia de su situación a muy escasa distancia del manto freático situado a sus pies. Se trata de vinos con una buena graduación alcohólica; colores intensos y brillantes; aromas primarios de fruta madura que perduran varios años en el vino; en boca, vinos estructurados y armónicos; con un bouquet común denominador de todos ellos que se repite cada añada; buena estructura y aptos para la crianza en barrica y posteriormente en botella, con taninos densos pero nada agresivos y con el índice de polífenoles totales en los tintos altos y con una acidez total, en ácido tartárico, en torno a 5-6 gr/l.

Vinculo

Debido a la particular orografía del paraje delimitado, caracterizada por la proximidad al rio Magro al sur, a la Sierra Negrete al norte y a la rambla de Estenas que bordea el paraje, y que actúan como barreras naturales, a su específica climatología, al tipo de suelos descritos, a la presencia de una masa forestal en el mismo y situada en su centro, y a su ubicación sobre un manto freático situado a pocos metros de profundidad, se consiguen uvas con una maduración óptima y con un gran contenido en azúcares y una buena acidez. Para conseguirlo es determinante la presencia de un mayor nivel de humedad que la existente en el resto de zonas colindantes, y que evita que se detenga la maduración, fundamentalmente en los meses más secos del año, dando lugar a vinos con una gran intensidad de color, alto porcentaje de taninos y polifenoles, buen grado alcohólico y una acidez equilibrada. Para conseguir estos vinos es determinante la influencia que sobre el viñedo genera el manto freático y la específica orografía del paraje.

La acidez total, en ácido tartárico, en torno a 5-6 gr/l, hace muy equilibrados en boca los vinos, acidez que es posible gracias a la influencia del manto freático existente en el área delimitada y que atempera las temperaturas entre el día y la noche, provocando que las oscilaciones no sean tan bruscas como en el resto de la comarca y manteniendo la humedad más elevada que en las zonas colindantes, lo que favorece un buen desarrollo foliar que perdura hasta después de la vendimia con hojas vigorosas. El bosque situado en el centro del paraje también ejerce su influencia sobre el proceso de maduración de las uvas ya que mantiene el frescor durante el verano, provocando una maduración lenta de las uvas, que trasladado a los vinos genera una acidez muy equilibrada protegiendo a su vez del viento las viñas próximas en el invierno y primavera, evitando así las heladas tardías.

También influye de forma determinante en la naturaleza de los vinos la proximidad del paraje por la parte sur al río Magro que también sirve como moderador de las temperaturas y humedad en la vega del mismo. Lo mismo ocurre al norte con la Sierra Negrete que sirve como parapeto para los fríos vientos del norte en invierno y en primavera. Otro elemento diferenciador consiste en la rambla de Estenas que bordea la finca y drena las sierras septentrionales de Utiel, llevando las aguas al río Magro. Los suelos con horizonte de costra caliza, también aportan un mayor grado de humedad que el existente en el resto de la comarca, donde predominan los suelos sobre materiales no consolidados. Esto hace que mientras el pH de las zonas colindantes al paraje estén en torno al 8.2-8.3, el suelo del mismo esté sobre 8.5. Estos valores elevados de pH se deben principalmente a las importantes cantidades de carbonato cálcico. Este alto pH, favorece la absorción por las plantas de fosfatos, potasio, calcio y magnesio.

Así pues, los suelos no coinciden con los del resto de la comarca en el contenido calizo, ya que mientras estos se sitúan en un promedio del 25%, los del área delimitada se encuentran en un 38% de caliza total y de 14% de caliza activa. Igualmente, los valores del fósforo y potasio en el suelo del paraje (aunque más variables según parcelas) son más altos que en el resto de la comarca y zonas colindantes, entre 30 y 50 ppm y el potasio entre 0,35 y 0, 55 meq/l.

En definitiva, todos estos factores son los causantes de las particularidades presentes en los vinos de este pago, vinos con una gran intensidad y brillo en color, con aromas primarios a fruta madura y estructurados y armónicos en boca.

Por otra parte, las diferencias más notorias entre la elaboración de los vinos de "Vera de Estenas" y los vinos de su entorno, acogidos a la DOP Utiel-Requena, dentro de la cual se ubica, son las siguientes, por ejemplo para los vinos tintos envejecidos:

PARÁMETRO	DOP UTIEL-REQUENA	VERA DE ESTENAS
Grado adquirido mín (%vol)	10.5	12,5
Azúcares totales max (g/l)	9	4
Acidez total mín (g/l)	3.5	5
Acidez volátil máx (g/l)	1,2	0,95
Dióxido de azufre máx (mg/l)	150	140
Intensidad colorante mín		10 UA/cm
IPT min		55
Rendimiento máximo (kg/Ha)	7500-10500	7850 kg/Ha
Rendimiento extracción (%)	74	70

Por último, hay que destacar que, aunque en la actualidad hay una sola bodega en la zona delimitada, el registro ha sido solicitado por la "Compañía Vinícola del Campo de Requena, SL". Esta empresa se creó precisamente para agrupar a un conjunto de propietarios de viñedo ubicados en la zona delimitada, con el fin de solicitar la DOP. De hecho dicha bodega no es el titular del 100% de las parcelas existentes en el área geográfica delimitada, ya que las parcelas número 144 y 147 del polígono 37, y las parcelas 197, 204, 207, 208, 218 y 220 del polígono 38 pertenecen a otros propietarios viticultores, a los que se ha dado el oportuno trámite de audiencia. A lo

anterior hay que añadir además que, a pesar de que la bodega tiene más parcelas de su propiedad, colindantes al área delimitada, no se han incluido en el mismo al carecer de las condiciones edafoclimáticas necesarias.

Por tanto, si bien en estos momentos hay una sóla instalación de elaboración, en el futuro podrían existir más que, si cumplieran el pliego de condiciones podrían utilizar la DOP."

1.9. Condiciones complementarias

NINGUNO / NINGUNA

1.10. Enlace al pliego de condiciones

http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+VERA+DE+ESTENAS-GRABADA.pdf/d0d9334c-f314-407f-82e2-15d935a0f9e5