Ref. Ares(2021)889691 - 02/02/2021

Solicitud de un nuevo nombre de vino

Urueña
PDO-ES-02485
Fecha de aplicación: 02-02-2021

1. DOCUMENTO ÚNICO

1.1. Nombre(s)

Urueña (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 – Vino rosado

Los vinos rosados se presentan limpios, sin signos de turbidez, de color rosa frambuesa. En nariz, son francos, de intensidad alta o muy alta, de las familias fruta fresca y/o floral y/o acaramelada. En boca son golosos, frescos, equilibrados en alcohol-acidez y redondos.

(*) 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.):	12,5
Acidez total mínima:	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

VINO – Vino Tinto Envejecido

Los vinos tintos se presentan limpios, sin signos de turbidez, intensidad cromática muy alta y tonos, rojo picota o rojo granate. En capa fina, aparecen tonos púrpura y capa alta o muy alta. En nariz, son francos, de intensidad alta o muy alta, de las familias fruta roja y/o fruta negra y especiada y/o balsámica. En boca, son equilibrados y redondos, con postgusto intenso y persistencia alta o muy alta.

(*) 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.):	13,00
Acidez total mínima:	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20,00
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 densidad de plantación no será inferior a 3.000 plantas por hectárea.

Se realizará la poda en pulgares e intervenciones de poda en verde para regular la carga y el equilibrio superficie foliar/peso de la cosecha.

El riego se efectuará por goteo.

Se aplicarán técnicas de lucha integrada contra plagas.

Solo se destinarán a vino de pago uvas sanas y en perfecto estado de madurez (12,5° de alcohol probable).

Práctica enológica específica

Selección previa de las uvas antes de llegar a los depósitos de fermentación.

La vinificación se efectuará separada por variedades.

Vinos rosados: maceración pelicular en frío y fermentación a temperatura controlada.

Vinos tintos: maceración pre-fermentativa por debajo de 10° durante 24-48 horas. Fermentación a temperatura controlada.

Para las operaciones de prensado se utilizarán prensas hidráulicas verticales o neumáticas.

El envejecimiento se realizará en barricas de roble francés y americano, manteniendo una temperatura de 15 -18 ºC y una humedad relativa del 75%.

Restricción pertinente en la vinificación

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

1.5.2. Rendimientos máximos

8000 kilogramos de uvas por hectárea

56,00 hectolitros por hectárea

1.6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica delimitada de la DOP URUEÑA se encuentra ubicada en el municipio de Urueña, en la provincia de Valladolid, contando con una superficie total de 78 ha, constituyendo una superficie continua de terreno definida por las siguientes parcelas SIGPAC(*), Sistema de Información Geográfica de las Parcelas Agrícolas:

Polígono 1: parcelas 114, 117, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 140, 168, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 9022, 9023, 9024 y 10120.

Polígono 8: recinto 2 de la parcela 101 y recinto 1 de la parcela 9001.

Las parcelas que son propiedad del solicitante son: del polígono 1, las parcelas 114, 117, 121, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 168, 5158 y 5159, y del polígono 8, el recinto 2 de la parcela 101 y el recinto 1 de la parcela 9001

(*) Dado que el SIGPAC es objeto de actualizaciones, debe tenerse en cuenta que las referencias citadas anteriormente corresponden al SIGPAC publicado en 2020.

1.7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

1.8. Vínculo con la zona geográfica

Características de la zona geográfica. Factores naturales.

La zona geográfica definida en el apartado 6 se corresponde con una superficie de características geológicas, morfológicas, climáticas y edafológicas homogéneas y diferentes del entorno, tal y como se justifica en los párrafos siguientes, cumpliendo con el concepto tradicional del pago vitícola (superficie continua de terreno con características edáficas y microclimáticas propias que lo diferencian y distinguen de otros colindantes, destinado de forma tradicional al cultivo de viñedo). Este carácter uniforme y diferencial suele venir determinado por la existencia de elementos físicos como ríos, cursos de agua y otros elementos del paisaje, que lo delimitan o por unas características específicas de la zona que no se dan alrededor. En el caso concreto de la DOP Urueña, la zona está definida por los cursos del río Sequillo, el arroyo de la Ermita y el regato del Veterinario. Los factores naturales que condicionan esta zona delimitada son:

1- El área delimitada está situada en el término municipal de Urueña que, hidrográficamente, está dentro de la cuenca del Duero, en la confluencia del Río Sequillo (afluente del Valderaduey) y el Arroyo de la Ermita. La zona situada al noroeste de Urueña es una llanura que se encuentra entre los 710 y los 720 m de altitud sobre el nivel del mar con las isolíneas subparalelas al río Sequillo, al norte.

2- Urueña está ubicada en la Comunidad Autónoma de Castilla y León - la tercera de España en superficie de viñedo- y pertenece a la provincia de Valladolid en la que existen cinco denominaciones de origen. Se encuentra, por tanto, en un entorno muy adecuado para el cultivo del viñedo en el que las condiciones ambientales son muy favorables para la producción de vinos de calidad al tiempo que la historia, la cultura y la afición de los viticultores favorece una adecuación a las tecnologías y enfoques actuales y futuros.

3.- Los resultados obtenidos en el zonificación del terroir: Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en el pago vitícola de Urueña (Urueña, Valladolid), realizado por el equipo de la Universidad Politécnica de Madrid, describen y cartografían esta situación y concluyen que: "La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima, naturaleza de la roca, la geoforma, la pendiente, la orientación y las propiedades del suelo) permite destacar la especificidad del medio geográfico y la aptitud de la zona de la DOP Urueña para la producción de vinos de calidad y que posee propiedades del medio propias que lo diferencian y distinguen de las de su entorno". Estas propiedades y características se extienden, no solo a las parcelas actualmente plantadas de viñedo propiedad del solicitante, sino a las parcelas adyacentes que junto a las anteriores conforman el área delimitada.

Clima

A partir de los datos de las estaciones de la Agencia Estatal de Meteorología de Castromonte, y Villaderfrades, el observatorio completo de Valladolid (Aeropuerto) y los datos disponibles en las estaciones agroclimáticas de Villapando y Medina de Rioseco, de la red SIAR, se ha comprobado que hay

pocas diferencias termométricas en la región observándose precipitaciones inferiores en las zonas elevadas del Monte de Urueña y temperaturas superiores en los valles. En general, las mayores precipitaciones se dan en la estación otoñal y las menores en el verano (orden O-P-I-V), total unos 410 mm. En general nos encontramos una región libre de obstáculos montañosos que permite la influencia oceánica con la entrada de aire húmedo.

El período activo de vegetación, se extiende desde abril/mayo hasta el mes de octubre. Las temperaturas medias anuales son de unos 11,4 grados. El valor anual de insolación un valor medio anual de 2650 horas al año.

Los datos de evapotranspiración ponen en evidencia el déficit de humedad comparando los datos de precipitación con los de evapotranspiración.

Índices climáticos y bioclimáticos:

- Índice climático de Martonne y Emberguer: Semiárido tipo mediterráneo

- Diagramas ombrotérmicos de Gaussen: 4 meses secos (junio-septiembre)

- Clasificación climática de Köppen: Csb (clima templado con verano seco y cálido, en los que la temperatura media del mes más cálido es inferior a 22ºC y tiene más de cuatro meses con temperaturas que superan los 10ºC)

- Índice de posibilidades heliotérmicas de Huglin: 1940 a 2000 grados

- Integral térmica eficaz (Winkler): En torno a 1400 -1500 grados (zona II)

Estos valores señalan la adecuación de la zona para el cultivo de variedades de vid para la producción de vino de calidad. La DOP Urueña se localiza en una sola zona mesoclimática bien definida y diferenciada de las otras veintitrés que existen en la Comunidad Autónoma de Castilla y León y cuyas características relativas se ven modificadas por el resguardo y abrigo oriental que supone el páramo cercano (>110 m) y la proximidad de las zonas de vaguada y fondos de valle de la red de drenaje.

Geología, Litología y Geomorfología

La naturaleza de la roca (litología) en la zona de la DOP Urueña está formada por dos tipos de materiales terciarios (los conglomerados Rojos de Belver y la Facies Tierra de Campos s.l.) y por rellenos cuaternarios (terrazas y fondos de valle). El material original es pedregoso y aporta abundantes elementos gruesos tanto a la superficie (incrementada por el derrame de las calizas desde el Páramo), como dentro del propio perfil del suelo lo que en relación con el producto final constituye un factor de calidad. La cementación preferentemente caliza de los materiales originales y la originada por la edafogénesis son la causa principal del aislamiento de la zona por los elementos geomorfológicos que confieren su especificidad.

El relieve se prefigura a partir de esta litoestratigrafía lo que condiciona el drenaje y determina su configuración. Los cauces del Sequillo, de la Ermita y del Veterinario delimitan el resalte donde se localiza la zona delimitada. La morfología del relieve resultante es específico y muy favorable para la producción de vinos de calidad: suave con ligera pendiente hacia los drenajes y modelado entre 710 y 720 metros de altitud (sólo el 1,8 % de la superficie de altitud de Castilla y León).

A partir del Modelo Digital del Terreno y los colectores principales de la red de drenaje se aprecia la importancia de la cuenca del Sequillo que condiciona el pequeño relieve y la ligera orientación general de la zona de estudio hacia el norte y su red secundaria de drenaje dominada por el regato del Veterinario en el límite oeste y el arroyo de la Ermita que la limita por el este, permitiendo la evacuación del agua hacia los tres lados a favor de la pendiente.

Suelos

Cuando se realizan estudios de suelo a gran escala (muy detallados) como en este caso se utiliza como unidad de suelo la última categoría de la clasificación (la Serie) que permite condicionar y definir el manejo específico de cada unidad. En este sentido, los suelos de la zona de la DOP Urueña son bastante heterogéneos a causa principalmente de la litología y del relieve. Sin embargo, desde el punto de vista descriptivo en el área delimitada sólo hay dos tipos de perfiles de suelo que se corresponden con Alfisoles [A/Bt/Bk(m)] e Inceptisoles [A/Bk(m)], ambos de vocación eminentemente vitícola.

Los suelos de la zona presentan una media-baja fertilidad. La materia orgánica media-baja (0,75-1,5%) y un suelo pobre en nitrógeno (<1 %) pero con una relación C/N baja (< =8 %). Los débiles contenidos de elementos se consideran como un factor de calidad. También cabe destacar que la capacidad de intercambio catiónico (CIC) presenta un valor medio-alto (10-25 cmol+/kg arcilla y/o materia orgánica).

La representación de las clases texturales en la zona de la DOP Urueña permite observar una importante homogeneidad con predominio de la clase franco-arcillo-arenosa. No existen texturas contrastantes. La homogeneidad del perfil supone una cualidad muy positiva ya que regula la humedad (al disminuir la escorrentía) y la temperatura. La humedad acaba siendo absorbida por el terreno debido a la capacidad de drenaje de este y a la homogeneidad del perfil que disminuye la escorrentía".

La temperatura media anual del suelo a 50 cm es superior a 15°C pero inferior a 22°C (mésico entre 8 y 15°C) y la diferencia entre las medias de verano e invierno supera los 5°C. Así mismo, el régimen de humedad xérico supone que el suelo está seco al menos la mitad de los días en los que la temperatura del suelo es superior a 5°C (está seco más de 45 días consecutivos durante los 4 meses siguientes al solsticio de verano y está húmedo más de 45 días consecutivos durante 4 meses siguientes al solsticio de invierno).

Los suelos presentan buena capacidad de drenaje. La eliminación del exceso de agua de las parcelas se realiza adecuadamente y de forma natural principalmente por el río Sequillo que recoge las aguas de los arroyos del Veterinario y de la Ermita.

En resumen, se pueden extraer las siguientes conclusiones del estudio realizado sobre el medio físico:

1.- La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima, naturaleza de la roca, la geoforma, la pendiente, la orientación y las propiedades del suelo) permite destacar la especificidad del medio y la aptitud para la producción de los vinos de la calidad requerida mediante un manejo adecuado.

2.- Las parcelas que integran el área demarcada constituyen un conjunto armónico y los datos específicos obtenidos en estudios concretos y detallados en parte de ellas son absolutamente traspasables a parcelas limítrofes del entorno porque sus características climáticas, geológicas, geomorfológicas y de suelo son similares.

3.- El área delimitada tiene unas características comunes y particulares que la diferencian de otras establecidas como denominaciones de origen en la región.

Características de la zona geográfica. Factores humanos.

El principal factor humano que permite diferenciar el pago de Urueña es la singular adaptación de las variedades, en gran parte, como consecuencia del manejo aplicado. Además del Tempranillo, las variedades Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon se han adaptado perfectamente al terreno.

La adaptación de las plantas seleccionadas permite difuminar los problemas causados por el riesgo medio de heladas que existe preferentemente desde octubre hasta finales de abril y con un período mayor en los años extremos (desde finales de septiembre hasta finales de mayo).

Asimismo, para minimizar los riesgos de helada la poda se realiza al final del invierno, y las labores en verde comienzan a finales de mayo, cuando el riesgo de heladas ya es mínimo. Se realiza laboreo regularmente para evitar la proliferación de hierbas.

La maceración prefermentativa a bajas temperaturas permite fijar los aromas afrutados y varietales. Durante la fermentación se aplican continuos bazuqueos que proporcionan una gran extracción polifenólica y cromática.

Características del producto

Los vinos de la DOP URUEÑA se caracterizan por la originalidad en la expresión de las variedades y por presentar una evolución en el tiempo muy positiva, potenciando los aspectos varietales y la complejidad. Son potentes y golosos en la boca, con mucha estructura y gran estabilidad del color. Destacan por su equilibrio, su elegancia y su carácter mineral que les da una personalidad única y singular.

Los vinos rosados de Urueña presentan tonalidades rosa frambuesa y notas azuladas de la variedad Syrah que es la variedad con mayor superficie. En nariz, predominan las frutas frescas, ciertas notas florales y acarameladas. Los rosados de la variedad Tempranillo se caracterizan más por la presencia de frutas rojas.

En cuanto a los vinos tintos, presentan una intensidad cromática muy alta, con tonalidades rojo picota o rojo granate y, en capa fina, aparecen tonos púrpuras. Tienen una gran complejidad aromática como consecuencia del mapa varietal y, sobre todo, se caracterizan por su redondez, por la ausencia de aristas.

Interacción entre los factores naturales y humanos y las características del producto

La zona delimitada de la DOP Urueña constituye un paraje con continuidad territorial. Presenta, tal y como se ha expuesto en los apartados anteriores, características edáficas uniformes y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. Su nombre está vinculado al cultivo del viñedo, del que se obtienen unos vinos con rasgos y cualidades diferenciadas y singulares, debidas fundamentalmente a la actuación humana sobre dicho medio geográfico. La interacción de los diferentes factores del medio estudiados (clima, litología y suelos), que permiten concluir una gran especificad del medio físico de Urueña, junto con la elección de las variedades y las decisiones de manejo de la finca, dan como resultado unos vinos de gran calidad y con un carácter diferenciado. Todo ello se apoya en las siguientes consideraciones:

1.- La singularidad de las parcelas que constituyen la zona de la DOP URUEÑA juega un efecto ligado a lo que se denomina terroir. Los suelos de media-baja fertilidad, materia orgánica media-baja y pobres en nitrógeno, junto con la buena capacidad de drenaje dan lugar a vinos ricos en extracto y en antocianos. Los débiles contenidos de elementos se consideran como un factor de calidad.

2.- La heterogeneidad de los suelos del pago que ha sido explicada en el apartado a), anterior, constituye, en sí misma, una característica diferencial, ya que permite condicionar y definir el manejo específico de cada unidad, optimizar la situación en cada caso y otorgar a los vinos mayor complejidad.

3.- Las condiciones agroclimáticas permiten el desarrollo de un ciclo largo de madurez a partir del envero, con importantes saltos térmicos entre el día y la noche, que posibilita una mejor fijación y complejidad aromática derivada del control natural de la acidez en la uva. Los parámetros acidez, alcohol y estructura están perfectamente equilibrados.

4.- Derivado de esa buena acidez natural de la uva, la fijación y estabilidad del color es mucho mayor debido a estas condiciones, aportando vinos con una mayor posibilidad de conservación en el largo plazo después de haber sido embotellados. La fijación del color, derivada de los importantes saltos térmicos veraniegos, es significativa.

5.- Las variedades de uva implantadas en la zona de la DOP URUEÑA se expresan de manera genuina: la Syrah con una golosidad, potencia y untuosidad extraordinarias, la Cabernet Sauvignon produce unos vinos potentes y con mucha estructura, la Merlot se presenta muy aromática y en boca suele tener un gusto suave y, por supuesto, la Tempranillo, variedad predominante en la zona, que tiene importantes notas frutales y envejece muy bien en barrica.

6.- La maceración prefermentativa a bajas temperaturas permite fijar los aromas afrutados y varietales. Durante la fermentación se aplican continuos bazuqueos que proporcionan una gran extracción polifenólica y cromática.

De acuerdo con los puntos anteriores, en la zona geográfica delimitada de la DOP Urueña, incluida en el área delimitada de la IGP Castilla y León, se dan características sustancialmente diferentes de las de esta última. Asimismo, está rodeada de algunas de las principales DOP de la región de Castilla y León: al norte, la DOP Cigales, al noreste la DOP Ribera del Duero, al sur, las DOP Rueda y Toro y al suroeste, la DOP Arribes, siendo la DOP Toro la más próxima y similar. Sin embargo, aun conservándose las características propias de la IGP Castilla y León, los vinos de Urueña presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la DOP Toro. Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola) y no se encuentran en la zona circundante, donde tampoco existe viñedo, porque sus condiciones son diferentes.

A esto hay que unir que el mapa varietal de la DOP Urueña es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. En la DOP Rueda, la variedad predominante (con más del 98% de la superficie es la blanca Verdejo), las DOP Ribera del Duero, Toro y Cigales son prácticamente un monocultivo de la variedad Tempranillo en sus distintas sinónimas y la DOP Arribes tiene un mapa varietal totalmente distinto, con variedades autóctonas de la zona. En Pago de Urueña, las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot suponen un 75% de la superficie total, haciendo que el perfil organoléptico de los vinos sea muy diferente.

A continuación, se expone una comparativa de la DOP Urueña con la IGP Castilla y León y la DOP Toro:

Variedades tintas

D.O. TORO: Tinta de Toro y Garnacha;

IGP CASTILLA Y LEÓN: Variedades autorizadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León

DOP URUEÑA: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tinta del País (Tinta de Toro)

Rendimiento máximo (Kg/ha)

D.O. TORO: 6.000-9.000

IGP CASTILLA Y LEÓN: 16.000

DOP URUEÑA: 8.000

Rendimiento extracción

D.O. TORO: 70%

IGP CASTILLA Y LEÓN: 75%

DOP URUEÑA: 70%

Grado alcohólico mínimo (%vol.)

D.O. TORO: 12,5

IGP CASTILLA Y LEÓN: 11

DOP URUEÑA: 13

Grado alcohólico medio (%vol.)

D.O. TORO: 15

IGP CASTILLA Y LEÓN: 13

DOP URUEÑA: 14

Acidez total media en ácido tartárico (g/l)

D.O. TORO: 4

IGP CASTILLA Y LEÓN: 4,5

DOP URUEÑA: 5

Características organolépticas

D.O. TORO: sabrosos y estructurados

IGP CASTILLA Y LEÓN: frescos y afrutados

DOP URUEÑA: golosos, elegantes y equilibrados

Por último, dentro de la zona delimitada para la DOP Urueña en el momento actual existe un solo productor (una sola bodega), motivo por el cual la solicitud ha sido presentada por este. No existen, en la actualidad, ni otros productores de uva ni otros elaboradores de vino que se sumen a la solicitud de registro, por lo que, por el momento, no hay posibilidad de constituir una agrupación de productores. Sin embargo, en las parcelas que no son propiedad del solicitante, podrían establecerse nuevos productores de viñedo y nuevas bodegas (debe tenerse en cuenta que estas parcelas suman una

superficie de 45,96 ha pertenecientes a diferentes propietarios), que estarían en condiciones de cumplir con los requisitos del producto vino DOP Urueña.

1.9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1.- El término tradicional «VINO DE PAGO podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos protegidos por la DOP Urueña, aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

3.- Los vinos de la DOP Urueña podrán hacer uso de las menciones «ENVEJECIDO EN ROBLE» o «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

1.10. Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+PAGO+URUE%C3%91A+Rev+0.docx/dd22fc9e-8f00-30df-252e-ded5a340131f