Ref. Ares(2021)4468904 - 09/07/2021

Solicitud de un nuevo nombre de vino

«Dehesa Peñalba»

PDO-ES-02592

Fecha de aplicación: 09.07.2021

DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S)

Dehesa Peñalba (es)

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO TINTO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Fase visual: limpio de intensidad de capa media a alta y tonalidad desde el rojo teja al rojo violáceo.

- Fase olfativa: de intensidad media a alta, con notas varietales definidas por fruta (roja y/o negra), y/o florales y/o balsámicos, así como notas propias de la crianza cuando los vinos hayan sido maderizados (vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados).

- Fase gustativa: los vinos deberán ser equilibrados, con recuerdo de aroma de fruta (roja y/o negra), y/o florales y/o balsámicos, así como notas propias de la crianza cuando los vinos hayan sido maderizados (vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados). De cuerpo y persistencia media a alta.

* En los límites no señalados se seguirá la reglamentación comunitaria.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

12,5

Acidez total mínima:

4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

20,00

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

150

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica de cultivo

1. La conducción del cultivo será en espaldera.

2. La densidad de plantación mínima será de 2.000 cepas/ha.

2.

Práctica enológica específica

1) Condiciones de elaboración del vino.

Vino Tinto Joven:

Vendimia manual en cajas y almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva entre 5 y 10ºC.

Selección manual en mesa y transporte de la uva a encubado mediante cinta transportadora (no utilización de equipos de bombeo en la elevación de bayas).

Maceración prefermentativa en frío (5-10ºC) durante 5-8 días.

Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, durante mínimo 15 días.

Microoxigenación a dosis de 15 ml/l/mes durante 3 días, y 6 ml/l/mes durante 8 días.

Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable.

Maceración larga fermentativa y postfermentativa mínima de 21 días.

Vino tinto con envejecimiento:

Vendimia manual en cajas y almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva entre 5 y 10ºC.

Selección manual en mesa y transporte de la uva a encubado mediante cinta transportadora (no utilización de equipos de bombeo en la elevación de bayas).

Maceración prefermentativa en frío (5-10ºC) durante 5-8 días.

Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable.

Maceración larga fermentativa y postfermentativa mínima de 21 días

Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, durante mínimo 15 días.

Microoxigenación a dosis de 15 ml/l/mes durante 3 días, y 6 ml/l/mes durante 8 días.

3.

Práctica enológica específica

2) Condiciones de envejecimiento.

Las condiciones del envejecimiento serán, en función del tipo de vino, las siguientes:

Vino Tinto Monovarietal:

Envejecido en barricas de roble de 225 l durante mínimo de 12 a 24 meses.

Vino Tinto Multivarietal:

Envejecido en barricas de roble 225 l y/o 500 l y/o tinas de madera de 5.000 l durante un período mínimo de 6 a 24 meses.

4.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción del mosto solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, disponiendo de un coeficiente medio de transformación de uva/vino máximo del 72%. En concreto, para la elaboración del vino tinto destinado a envejecimiento, no se utilizarán bombas para el transporte de la pasta al depósito para el encubado.

5.2. Rendimientos máximos

1. Vino tinto Joven

8000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Vino tinto Joven

57,60 hectolitros por hectárea

3. Vino tinto con envejecimiento

6000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Vino tinto con envejecimiento

43,20 hectolitros por hectárea

6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

El área geográfica de la DOP «DEHESA PEÑALBA» se encuentra ubicada en el término municipal de Villabáñez (Valladolid), contando con una superficie total de 91,4287 ha, constituyendo una superficie continua de terreno definida por las siguientes parcelas SIGPAC(*), Sistema de Información Geográfica de las Parcelas Agrícolas:

- Polígono 6: parcelas 5121, 5122, 5123, 5124 y 5125 y el recinto 3 de la parcela 9003 (canal de riego).

La elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos por la DOP «DEHESA PEÑALBA» se realizarán en la zona delimitada en el párrafo anterior.

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

7. PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

8.1.

a) Zona geográfica (factores naturales y humanos).

a.1) Factores naturales:

La zona geográfica definida en el apartado 1.6 se corresponde con una superficie con características orográficas, edafológicas y climáticas uniformes y diferentes del entorno, tal y como se expone a continuación, cumpliendo con el concepto tradicional de pago vitícola (superficie continua de terreno con características edáficas y microclimáticas propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, destinado de forma

tradicional al cultivo del viñedo). Este carácter peculiar suele venir determinado por la existencia de elementos físicos como ríos, páramos, masas boscosas…, que enmarcan la zona y propician estas condiciones diferenciales. Es el caso de esta zona, este carácter diferencial se explica por las siguientes consideraciones:

1.- La orogénesis de la zona se debe primordialmente al paso del río Duero por la zona de estudio, el cual, como agente de erosión y sedimentación, ha creado diversas estructuras, como terrazas de vega de río, en las que predomina materiales de deposición, principalmente arenas y gravas, así como de fondo de valle. De esta forma, la zona delimitada se encuentra ubicada sobre una campiña de baja pendiente, uniforme e inferior al 5% y encajado en el fondo de valle (cota aproximada de 720 m), delimitado por dos paramos de mayor cota (800-840 m), alcanzando en zonas perimetrales pendientes entre el 5-15%, que diferencian la zona objeto de estudio de su entorno, tanto al sur como al norte. El río Duero la bordea la zona por el Norte, donde el paraje conserva el mismo nombre (Dehesa Peñalba), aunque aquí las pendientes comienzan a elevarse (laderas de páramo y páramo) y no son aptas para el cultivo del viñedo. Al sur está ceñida por masas arbóreas de pino albar. Ambos elementos: páramo y pinar proporcionan un efecto amortiguador de condiciones las climáticas adversas.

2.- La localización del área delimitada, situada en la terraza constituida por un terreno de deposición fluvial gravoso con manto arenoso, sobre el fondo margo-calizo, se caracteriza por la presencia de cantos, gravas y arenas. Estás últimas alcanzan valores medios a nivel estadístico del 78%, diferenciándose de los terrenos circundantes que cuentan con menor contenido en arena (alrededor del 60%) en la zona oeste o incluso ricos en calizas y margas en los páramos y laderas, de mayores pendientes y más arcillosas.

Como consecuencia, la zona delimitada ofrece suelos filtrantes, secos y arenosos en superficie, un terreno cálido, pero con un fondo fresco y con buenas reservas hídricas. Es pobre en materia orgánica y pobre en nutrientes.

3.- El comentado efecto amortiguador que proporcionan los elementos circundantes a la zona permite unas condiciones climáticas menos adversas, tales como temperaturas extremas, bajos niveles de humedad, vientos severos… Así, la zona delimitada dispone de un microclima caracterizado por unas temperaturas más suaves, 12º C de media anual (aproximadamente, medio grado más que las zonas circundantes); especialmente, más suaves en otoño y primavera, una buena ventilación (oeste-este) y un periodo libre de heladas más amplio que el de las zonas circundantes, con 206 días (las zonas circundantes están por debajo de 200 días).

En resumen, la zona delimitada conocida como Dehesa Peñalba se encuentra situada en una cuenca fluvial de fondo de valle, con terreno homogéneo, en planicie, con orientación óptima noroeste-suroeste para el cultivo de la vid, siendo caracterizado el suelo como terreno caliente y pobre, debido al alto nivel de arenas y elementos gruesos, cantos y gravas, que lo dotan de buena permeabilidad y reflexión de la radiación solar, estando protegido por dos formaciones de páramo calizo-margosos en la vertiente norte y sur, que por

diferencia de cota, lo resguardan y enmarcan. Además, esta área delimitada se ve influenciada y limitada por una masa boscosa de pino albar, a lo largo de todo el perímetro sur y oeste, así como por el río Duero que limita la zona norte y este. El análisis del medio físico realizado pone de manifiesto que la zona delimitada conocida como Dehesa Peñalba se corresponde con un paraje enmarcado de características edáficas uniformes y climáticas propias que lo diferencian y distinguen de su entorno, debido a su proceso de formación geomorfológico, litológico y orográfico, así como por la presencia de otras barreras naturales, como un cauce fluvial y diversas masas arbóreas, laderas y paramos.

8.2.

a.2) Factores Humanos:

Tras la experiencia adquirida durante los dieciocho últimos años con el viñedo de la zona delimitada, se han implantado diversas variedades vínicas, las cuales están especialmente bien adaptadas al medio geográfico, al proporcionar una uva con una alta concentración en polifenoles, especialmente en contenido en antocianos totales e índice de taninos.

- Tempranillo. La variedad más importante del viñedo de "Dehesa Peñalba", que gracias a una cubierta vegetal de las calles y un trabajo en profundidad cerca de las cepas, unido a un trabajo muy minucioso de las espalderas, se encuentra en perfecta armonía con el entorno.

- Syrah: la segunda variedad más representativa que, con un ciclo más largo, ha encontrado una situación privilegiada (primavera y otoños suaves) para exprimir todas sus cualidades varietales.

- Cabernet Sauvignon: Al igual que la Syrah, el microclima de la zona delimitada favorece su máxima expresión, aunque limita su producción.

- Merlot: variedad que sufre en general en la zona de limitaciones hídricas, encuentra en el subsuelo las reservas hídricas necesarias a su perfecta y equilibrada maduración.

Para mejorar las condiciones de cultivo y maduración de la uva en dichas variedades, durante el ciclo vegetativo de la viña se realizan prácticas vitícolas tendentes a reducir la producción por hectárea, consiguiendo así una materia prima de más calidad con un grado de maduración muy equilibrado.

En el viñedo se practica una viticultura sostenible con máximo respeto al medio ambiente. Las parcelas de viñedo cuentan con certificación en producción ecológica.

El cuidado del viñedo se completa en bodega con un proceso de elaboración esmerado, en el que destacan las siguientes actuaciones:

- Vendimia manual en cajas y el almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura entre 5/10ºC. Selección en mesa, así como la elevación en cinta (sin empleo de bombas), para que las uvas lleguen al depósito sin oxidaciones previas y que se dé una maceración en óptimas condiciones.

- Proceso de maceración fermentativa y postfermentativa de un mínimo 21 días.

- Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, aportando microoxigenación.

8.3.

b) Calidad y Características del producto debidas fundamentalmente o exclusivamente a la zona geográfica.

Los vinos de la DOP Dehesa Peñalba son vinos tintos de color sostenido, (intensidad alta y tonalidad rojo-azulada, de gran estabilidad), muy buena capa, muy aromáticos, con predominio de la fruta roja y negra madura, especialmente en su juventud. Presentan una estructura consistente debido a su fracción polifenólica elevada y estable, con un tanino dulce y longevo. Como consecuencia resultan vinos muy elegantes, de cuerpo medio-alto, sabrosos, voluminosos y largos en su paso por boca.

8.4.

c) Descripción del nexo causal. Interacción entre los factores naturales y humanos y las características del producto.

La zona delimitada de la DOP Dehesa Peñalba 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. Estas condiciones naturales, junto con la elección de las variedades y manejo sostenible de la plantación y un método de elaboración muy cuidado, permiten obtener un producto (vino) de características peculiares. Esta afirmación se apoya en las siguientes consideraciones:

1.- El suelo, caracterizado como un terreno caliente y pobre, con alto nivel de arenas y elementos gruesos, cantos y gravas, que lo dotan de una muy buena permeabilidad y reflexión de la radiación solar, permite que se vea favorecida la maduración de la uva y fenómenos como la pigmentación de los hollejos, obteniéndose uvas con mayor contenido polifenólico, sobre todo en antocianos totales y taninos.

2.- Las barreras naturales que delimitan la zona delimitada: terreno en planicie con buena orientación protegidos por dos formaciones en páramo de mayor cota y por bosque de pino albar, así como delimitado al norte por el río Duero, permiten que la uva madure de forma óptima, al recibir una mayor radiación del suelo, y que se dé un efecto amortiguador de las condiciones extremas del clima. Estas condiciones son más benignas en dos épocas clave para el ciclo de la vid, como son la primavera y el otoño que coinciden, respectivamente, con la floración y cuajado y con la fase final de

la maduración de la uva, proporcionando un aumento del período de crecimiento de la vid. También el período libre de heladas es mayor y, por tanto, la vid dispone de más días para que se desarrolle y madure, así como una temperatura media anual superior con respecto a su entorno. Todo ello se traduce en una maduración más equilibrada, potenciándose fenómenos como la pigmentación de los hollejos en uvas tintas, y produciendo uvas con mayor contenido polifenólico, que permite obtener un vino con mayor contenido polifenólico y aptitud de guarda, al disponer de mayor estructura y mayor concentración de antocianos totales y taninos.

3.- El suelo cálido arenoso y el clima más benigno (primaveras y otoños más suave) permiten que la variedad Tempranillo, pero especialmente las variedades foráneas francesas (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah) de ciclo más largo, se hayan adaptado muy bien, consiguiendo madurar y completar su ciclo de forma más equilibrada y completa, obteniendo una concentración más alta en componentes (antocianos totales y aromas) que la uva producida en el entorno.

4.- La elección de las variedades y un manejo sostenible de la plantación permite obtener una materia prima óptima para producir el vino de la DOP Dehesa Peñalba:

- La Tempranillo aporta estructura, aromas de frutos rojos y de frutos del bosque, color sostenido y profundo.

- La Cabernet Sauvignon aporta volumen, largura, taninos longevos fruta madura, intensa y especiados.

- La Merlot aporta elegancia, taninos muy suaves, fruta roja gran equilibrio entre la acidez y el pH.

- La Syrah da taninos sedosos, fruta negra, un pH y una acidez que aporta mucha frescura

Resumiendo, las variedades Tempranillo y Cabernet permiten obtener vinos longevos por su volumen, su estructura y su largura, y la Syrah y la Merlot aportan frescura acidez intensidad aromática elegancia y finura

8.5.

5.- La vendimia manual en cajas y el almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura entre 5/10ºC evita la oxidación y protege el color (compuestos antociánicos). Asimismo, la selección en mesa, así como la elevación en cinta (sin empleo de bombas), permiten que las uvas lleguen al depósito sin oxidaciones previas y que se dé una maceración en óptimas condiciones. Con todo ello comienza la maceración en frío con la uva intacta, lo que mejora el potencial aromático y la extracción de color.

6.- La duración del proceso de maceración fermentativa y postfermentativa (mínimo 21 días), permite conseguir más concentración de compuestos de color (antocianos y taninos), la liberación de aromas libres, una mayor estructura y vinos potencialmente más longevos.

7.- La crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, aportando microoxigenación favorece la mayor extracción y longevidad de los vinos, al aumentar los contenidos en compuestos fenólicos, como los taninos y los antocianos, al promover la formación de piranoantocianos, antocianos y flavanoles, los cuales necesitan la formación de acetaldehído para la formación de aductos coloreados mediados por puente de etilo (la formación de acetaldehído necesita oxígeno). Así pues, utilizando la micro antes de la fermentación maloláctica se mejoran las características cromáticas y la estabilidad del color de los vinos. Además, se mejoran las sensaciones en boca, en relación al cuerpo y astringencia. Otro efecto positivo de la microoxigenación es la mejora del aroma de los vinos, reduciendo el carácter vegetal. La micro permite la reducción de compuestos como pirazinas y tioles, que resultan oxidados por el oxígeno.

Desde el análisis en uva, ya se ha explicado como la uva producida en la zona delimitada posee una mayor concentración de antocianos, así como de composición tánica, viendo reflejado durante la vinificación por su difusión-maceración al vino, dotándoles de una mayor intensidad y tonalidad rojo-azulada en su fase juvenil, así como de mayor longevidad por la formación de materia colorante más estable. Como consecuencia, los vinos de la DOP Dehesa Peñalba son vinos de capa alta, con notas generalmente de fruta madura roja y/o negra y cuerpo medio-alto, redondos, maduros y con final largo, teniendo una gran concentración de pigmentos polifenólicos, otorgando vinos más estructurados, con un color más estable y por ende vinos más longevos y con mayor aptitud a la crianza y envejecimiento en botella que los vinos producidos en la zona.

De forma más concreta, y según el estudio realizado por el Grupo de Enología de Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada, perteneciente al Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Castilla la Mancha, la diferenciación de los vinos producidos en el DOP Dehesa Peñalba es posible, fundamentalmente, porque presentan mayor cantidad de antocianos monómeros y porque éstos son de una mayor estabilidad intrínseca (mayor concentración de malvidina 3-glucósido y mayor proporción de antocianos más estables, como los antocianos p-cumaroilados y cafeoilados), cuando se comparan con vinos de la zona colindante a la bodega, de similar tiempo de envejecimiento (vinos pertenecientes a la DOP Ribera del Duero e IGP Castilla y León)

En efecto, la zona geográfica delimitada de la DOP Dehesa Peñalba está incluida dentro de la IGP Castilla y León y cercana a la DOP Ribera del Duero y, aun conservándose las características generales propias de la IGP, presenta características sustancialmente diferentes a esta y tiene unas características que no se encuentran en la DOP Ribera del Duero.

A continuación, se expone un cuadro comparativo entre la DOP Dehesa Peñalba y la IGP Castilla y León y la DOP Ribera del Duero.

Mayor grado alcohólico (%vol):

IGP Castilla y León (> 11,0); DOP Ribera del Duero (> 11,5); «Dehesa Peñalba» (> 12,5)

Menor kg/ ha:

IGP Castilla y León (16.000); DOP Ribera del Duero (7.000); «Dehesa Peñalba» (8.000 Tinto Joven y 6.000 Tinto con envejecimiento)

Mayor acidez volátil (meq/l):

IGP Castilla y León (< 13,36); DOP Ribera del Duero (< 8,33); «Dehesa Peñalba» (< 20)

Según estudio realizado por la Universidad de Castilla la Mancha, mayor concentración de antocianos monómeros (mg/l):

DOP Ribera del Duero (< 59); «Dehesa Peñalba» (< 223)

Si bien partes del área demarcada tienen otros propietarios (recintos 1 y 2 de la parcela 5121 y recinto 3 de la parcela 5122), la solicitud ha sido presentada por la única bodega que actualmente está presente en el área demarcada. Otros productores podrían unirse al proyecto en el futuro si lo desearan.

8.6.

d) Interacción informal.

Dehesa Peñalba ha sido siempre un territorio pretendido por numerosos marquesados, obispados y nobleza, los cuales desde la antigüedad han visto el potencial de estas tierras al margen del río Duero.

Existen numerosas referencias documentales y bibliográficas que nos hablan de la antigüedad de la villa de Peñalba de Duero y de los términos que conforman su alfoz, así como del cultivo del viñedo y la comercialización o derechos hacia los señores feudales con partidas de mosto obtenido en estas tierras.

En el S.XIV se redacta el "Libro Becerro de las Behetrías de Castilla", por mandato del rey Pedro I de Castilla en el que se recogen las distintas Merindades y behetrías que conformaban el reino de Castilla. En el mismo se relacionan las distintas villas regidas por el régimen de behetrías, su status jurídico, los derechos económicos que posee el rey y los derechos de los señores. Existen diversas copias manuscritas, aunque una de las más antiguas se custodia en la Real Chancillería de Valladolid.

Dentro de la Merindad del Infantado de Valladolid (Merindat del infantazgo de vallit), aparecen relacionados tanto Villabañez (Villa hanes) como Peñalba (Peñalva).

"En 1.751, Villabáñez era villa de tres señoríos" del Partido de Portillo de la Provincia de Madrid. Los tres señoríos a que pertenecía esta villa eran los siguientes: el Cabildo de la Catedral de Valladolid, la Marquesa de Camarasa y el Marqués de Revilla, vecinos de Valladolid. En ese momento Villabañez, en su término municipal comprendía 11.423 obradas de terreno; de las cuales, 600 de viñedo/1.200 aranzadas, …"

"El término municipal de Peñalba de Duero comprendía 1.923 obradas de terreno; de las cuales, 560 eran de sembradura de secano, 6 de prados (4, concejiles), 7 de eras (concejiles), 500 de monte de roble y encina (concejil), 650 de viñedo en la Dehesa de Peñalba La Verde, …".

Aunque en los documentos históricos es habitual encontrar citas relativas al Dehesa, La Dehesa, Dehesa de Peñalba, Peñalba La Verde, en realidad se corresponde con el mismo paraje, Dehesa Peñalba, que es el que se viene utilizando en los últimos 30 años. Todo ello denota además que el término "Dehesa" es un nombre geográfico y no una vinculación del término Dehesa con la ganadería.

En 1995 se retoma la replantación de estas tierras con diversas variedades de vid de ciclo medio-largo y se construye una bodega totalmente equipada con alta tecnología enológica, que permite extraer todo el potencial de la uva y transformarlo en vinos de reconocido prestigio internacional.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Será obligatoria la indicación del del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos protegidos.

Los vinos de la D.O.P. «DEHESA PEÑALBA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

Los vinos de la DOP «DEHESA PEÑALBA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente

Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPTA+PCC+VP+DEHESA+PE%C3%91ALBA+Rev+0+%281%29.docx/3066f78c-4629-ae2d-ea64-1c0f64b265e9?