



Publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea

Nota de prensa

La Unión Europea registra la nueva Denominación de Origen Protegida de vino de pago “Rosalejo”

- Esta nueva DOP, cuya zona geográfica está ubicada entre Anchuras (Ciudad Real) y Sevilleja de la Jara (Toledo), hace la número 103 de todas las denominaciones de origen españolas de vinos y la 22 de las registradas en Castilla-La Mancha
- Se trata del vino de pago número 25 de los reconocidos por la UE hasta la fecha, 13 de los cuales son castellanomanchegos

25 de marzo de 2024. El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) ha publicado el [reglamento por el que se aprueba la protección para el nombre Denominación de Origen Protegida \(DOP\) de vinos “Rosalejo”](#) y su inscripción en el registro de la UE de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.

La solicitud fue presentada en abril de 2022 por el titular de la bodega ubicada en el paraje denominado Rosalejo. La DOP Rosalejo, cuya zona geográfica delimitada es un pago ubicado entre los términos municipales de Anchuras (Ciudad Real) y Sevilleja de la Jara (Toledo), con una extensión de algo más de 1.300 hectáreas, hace la número 103 de todas las denominaciones de origen españolas de vinos, y la número 22 de las registradas de Castilla-La Mancha.

Asimismo, como “vino de pago” representa el número 25 de los reconocidos por la UE hasta la fecha, 13 de los cuales pertenecen a la comunidad castellanomanchega.

La comarca donde se elaboran estos vinos se encuentra al pie de la sierra de Sevilleja, en la cara suroeste de este sistema montañoso, a 650 metros de altitud. Esta zona está a unos tres kilómetros del gran embalse del Cijara, con un clima templado y una pluviometría media de 650 litros anuales.





Debido a los suelos ácidos característicos de estos territorios, los vinos poseen una acidez total natural y un ph bastante bajo que les da un carácter fresco y joven, a pesar de encontrarse en una latitud bastante meridional. Otra particularidad es la buena concentración de color, un intenso rojo rubí que resulta prácticamente inalterable con el paso de los años.

Las variedades autorizadas para su elaboración son tintas syrah, tempranillo y garnacha tinta, con permanencia mínima de envejecimiento en barrica de roble de seis meses y pueden llegar a ser crianza, reserva o gran reserva.

