

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1179**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Ribera del Duero**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, December 16, 2022



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1179**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Ribera del Duero**

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications of the good.**

*Address* Regulatory Council of the Designation of Origin Ribera del Duero

GEOGRAPHICAL AREA

The production area covered by the PDO “Ribera del Duero” consists of the lands located in the population units of the municipalities of the provinces of Burgos, Segovia, Soria and Valladolid of the Autonomous Community of Castilla y León, which are established in section 4 of the specifications of the PDO Ribera del Duero, published in the Official Journal of the EU 2020/C73/08 dated March 6, 2020.

The production area is located in the Autonomous Community of Castilla y León, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0626

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1179**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Ribera del Duero**

PRODUIT(S)

**1. Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

**1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.**

*Adresse* **Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribera del Duero**

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production couverte par l'AOP "Ribera del Duero" est constituée des terrains situés sur les unités de population des municipalités des provinces de Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid dans la Communauté autonome de Castille-et-Léon, qui sont mentionnés dans le paragraphe 4 du cahier des charges de l'AOP Ribera del Duero, publié au Journal officiel de l'Union européenne 2020/C73/08 du 6 mars 2020.

L'aire de production se situe dans la Communauté autonome de Castille-et-Léon, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0626

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1179**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Ribera del Duero**

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

*Dirección* Consejo Regulator de la Denominación de Origen Ribera del Duero

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción amparada por la DOP “Ribera del Duero” está constituida por los terrenos ubicados en las unidades poblacionales de los términos municipales de las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, que se establecen en el apartado 4 del pliego de condiciones de la DOP Ribera del Duero, publicado en el Diario Oficial de la UE 2020/C73/08 de 6 de marzo de 2020.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, en España.

**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) No 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0626

13.06.1986

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.**

SINGLE DOCUMENT

1. Name of the product

Ribera del Duero

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine

4. Description of the wine(s)

‘VINO TINTO JOVEN’, ‘JOVEN ROBLE’

‘JOVEN’ (no ageing or with ageing and/or cask fermentation of less than three months).

Appearance: clear, with at least a medium colour intensity and tones ranging from purple-red to violet red.

Aroma: presence of red and/or fresh black fruit aromas to a medium degree.

Taste: balanced and fresh as a result of the acid component, and light or medium-bodied. A short finish as a minimum.

‘JOVEN ROBLE’ (with ageing and/or cask fermentation of more than three months)

Appearance: clear, with at least a medium colour intensity and tones ranging from purple-red to violet red.

Aroma: presence of red and/or fresh black fruit aromas together with aromas from oak wood ageing.

Taste: balanced and fresh as a result of the acid component, and at least medium-bodied. A short finish as a minimum.

In any case, the physico-chemical parameters laid down in this paragraph shall comply with the limits laid down in EU rules.

**General analytical characteristics**

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11,5

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre) 0,833

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 150

**‘CRIANZA’**

Appearance: clear, with at least a medium colour intensity and tones ranging from garnet-red to violet red. No carbon dioxide.

Aroma: presence of red and/or fresh black fruit aromas together with aromas from oak wood ageing, to at least a medium degree.

Taste: balanced, with sufficient acid freshness and a medium to full body and a medium to long finish.

In any case, the physico-chemical parameters laid down in this paragraph shall comply with the limits laid down in EU rules.

**General analytical characteristics**

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11,5

Minimum total acidity 4 in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre) 0,833

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 150

**RED ‘RESERVA’ AND ‘GRAN RESERVA’, AND OTHER RED WINES OVER TWO YEARS OF AGE**

**'RESERVA' AND 'GRAN RESERVA'**

Appearance: clean or slightly cloudy, with at least a medium colour intensity and tones ranging from brick red to violet red. No carbon dioxide.

Aroma: aromas from ageing of oak wood to a medium degree, with the possible presence of fruit compotes but no fresh fruits.

Taste: balanced, with sufficient acidity and a medium to full body and a medium to long finish.

**OTHER WINES AGED ABOVE TWO YEARS (with ageing or cask fermentation of more than three months)**

Appearance: clean or slightly cloudy, with at least a medium colour intensity and tones ranging from brick red to violet red.

Aroma: presence of aromas from oak wood ageing.

Taste: balanced, with sufficient acidity and a medium to full body and a medium to long finish.

In any case, the physico-chemical parameters laid down in this paragraph shall comply with the limits laid down in EU rules.

**General analytical characteristics**

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11,5

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 0,833 litre)

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 150

**ROSÉ/'CLARETE'**

No ageing:

Appearance: Clear, with a tone between onion skin and raspberry pink, with the possibility of some grey tones in the bottom of the bottle.

Aroma: presence of aromas of red fruits and/or other fruits.

Taste: balanced and fresh with average or high acidity and a light or medium body.

With ageing:

Appearance: Clear, with a tone between onion skin and raspberry pink, with the possibility of some grey tones in the bottom of the bottle.

Aroma: presence of aromas of fresh red fruit or red fruit in a compote and/or other fruits, together with aromas from oak wood ageing. The presence of fruit is optional in the case of 'Reserva' and 'Gran Reserva' wines.

Taste: balanced and fresh with average or high acidity and a light or medium body.

In any case, the physico-chemical parameters laid down in this paragraph shall comply with the limits laid down in EU rules.

#### General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	4,3 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	0,833
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	180

#### WHITES

No ageing:

Appearance: clear and straw yellow of varying intensity.

Aroma: presence of aromas of 'other fruits'. Plant notes may be apparent.

Taste: balanced and fresh with average or high acidity and a light or medium body.

With ageing:

Appearance: clean with a tone between straw yellow and golden yellow. In wines with the traditional terms 'Crianza', 'Reserva' and 'Gran Reserva', an old gold yellow tone is permitted.

Aroma: presence of aromas of 'other fruits', which may be fresh or as a compote, together with aromas from oak wood ageing. The presence of fruit is optional in the case of 'Reserva' and 'Gran Reserva' wines.

Taste: balanced and fresh with average or high acidity and a light or medium body.

Maximum volatile acidity:

0,65 g/l for unfermented and non-barrel aged wines (10,83 milliequivalents per litre)

0,8 g/l for unfermented and non-barrel aged wines (13,33 milliequivalents per litre)

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in %  
volume)

Minimum actual alcoholic strength (in %  
volume) 11

Minimum total acidity 4,5 grams per litre expressed as  
tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents  
per litre) 10,83

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams  
per litre) 180

## 5. Wine-making practices

### a. Essential oenological practices

#### Growing practices

To be considered vineyard parcels for the production of grapes under the PDO 'Ribera del Duero', parcels must be at least in their third growing cycle since planting.

#### Growing practices

The minimum density for new plants will be 2 000 vines per hectare.

Specific oenological practice

19,1 ° Brix (11 ° Beaumé) for the red varieties and 17,9 ° Brix (10,5 ° Beaumé) for the white varieties.

Specific oenological practice

No more than 72 litres of wine or must for every 100 kg of harvested grapes.

Ageing conditions

Specific oenological practice

‘CRIANZA’: red wines with a minimum ageing period of 24 months, at least twelve months of which must be spent in oak barrels. Rosé/‘clarete’ and white wines with a minimum ageing period of 18 months, at least six months of which must be spent in oak barrels.

‘RESERVA’: red wines with a minimum ageing period of 36 months, at least twelve months of which must be spent in oak barrels, with the rest of the period spent in the bottle. Rosé/‘clarete’ and white wines with a minimum ageing period of 24 months, at least six months of which must be spent in oak barrels, with the rest of the period spent in the bottle.

‘GRAN RESERVA’: red wines with a minimum ageing period of 60 months, at least 24 months of which must be spent in oak barrels, with the rest of the period spent in the bottle. Rosé/‘clarete’ and white wines must have a minimum ageing period of 48 months, at least six months of which must be spent in oak barrels, with the rest of the period spent in the bottle.

Ageing conditions

Specific oenological practice

Term ‘ROBLE/BARRICA’

Red, rosé/‘clarete’ and white wines which must have been aged in a barrel for a period of at least three months.

Ageing conditions

Specific oenological practice

For 'Crianza', 'Reserva' and 'Gran Reserva' wines, oak barrels with a maximum 330 litres capacity.

For 'Roble/Barrica' wines, maximum 600 litres.

Relevant restriction on making the wines

Wines covered by the PDO 'RIBERA DEL DUERO' must respect the following proportions of varieties per wine type in their production:

Red wines: shall contain a minimum of 95 per 100 grapes of red grape varieties authorised under this Product Specification. The portion of the varieties Tempranillo, Tinto Fino, or Tinta del País may not be less than 75 %.

Rosé/'clarete' wines: these must be made with at least 50 % of the red varieties authorised in this Specification.

White wines: these must be made with a minimum of 75 % of the Albillo Mayor variety.

b. Maximum yields

**RED VARIETIES**

7 000 kilograms of grapes per hectare

**RED VARIETIES**

50,4 hectolitres per hectare

**WHITE VARIETIES**

9 500 kilograms of grapes per hectare

**WHITE VARIETIES**

68,4 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

PROVINCE OF BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA y SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEbro, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO y VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA y ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA and ZAZUAR.

PROVINCE OF SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA and VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVINCE OF SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE y ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO y ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN y SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN and VILLÁLVARO).

PROVINCE OF VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA y PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) and VALDEARCOS DE LA VEGA.



7. Main wine grape variety(ies)

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

8. Description of the link(s)

1. The terroir and the climate conditions of the geographical area defined in point 5 give the wines of the area their own personality. Thus the synonymities present in the area in terms of the main varieties demonstrate that the grapes grown in the area have certain distinguishing aspects providing these very synonymities.

This distinguishing characteristic finds its expression in the balanced natural acidity of the wines. In the case of the reds, another distinguishing factor is the high phenol content, in which bluish tones from anthocyanins and vitisins are notable, as is tannin of high polymeric quality.

2. Particularly due to the high average elevation of the area, the climate exerts a marked influence on the grapes. Ultimately, though, it is the slow ripening described above, together with the wide thermal difference between day and night, that triggers an outstanding growth of useful compounds during the day, and lessens the metabolic combustion of these compounds at night. The long ripening also sweetens the tannin naturally.
3. As a consequence, the production area covered by the PDO 'RIBERA DEL DUERO' is suitable for obtaining quality wines provided that a ceiling is placed on volumes in vineyards and that late varieties are not used. The area receives a lot of sunshine – above 2 400 hours of sun per year – and has heat in the summer and during growth and ripening, which are required for good polyphenol content.

This is certainly an area that is only just suitable for producing quality wines where adaptations need to be made to planting sites, varieties, plant vigour, growing practices, etc.

4. The natural conditions in the production area, which are linked to the terrain, climate and soil types, allow for optimal development of vineyards that have adapted specifically to Ribera del Duero over the years.

On top of the particular conditions in the area described above are the characteristics specific to the development of the Tinto Fino variety in this area, which gives the wines their unique personality. The variety has adapted in such a

way as to make it native, giving the raw materials special conditions for the production of fine wines that keep well, shown over the centuries as well as in the way the protected wines are marketed today, and which are favourites of consumers.

The Albillo Mayor variety, meanwhile, may be considered the area's main native white variety, since historically it is the most widely planted in the region. Also, white wines in the area have traditionally always been produced based on this variety.

#### 9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Bottling within the demarcated area

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging within the demarcated geographical area

Description of the condition

The wine-making process includes bottling and subsequent ageing of the wines, and thus the organoleptic and physico-chemical characteristics described in this Specification can only be guaranteed if all of the wine handling operations take place in the area of production. The bottling of wines covered by the PDO 'Ribera del Duero' is one of the factors critical to attaining the characteristics set out in the Specification. As a consequence, and with a view to ensuring quality and providing a guarantee as to origin and control, this will be done in wineries located in registered bottling plants in the production area.

Labelling requirements

Legal framework:

EU law

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition

All protected wines must contain mention of the geographical designation 'Ribera del Duero' on the label.

The traditional term replacing the PDO is 'Designation of Origin' (DO).

Labelling requirements

Legal framework:

By a body managing the PDOs/PGIs where this is provided for by the Member States.

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition

The protected wines may use the traditional terms 'CRIANZA', 'RESERVA' and 'GRAN RESERVA' provided that they meet the ageing conditions laid down in the Specification (section 3(b)(2)).

The protected wines may use the terms 'ROBLE/BARRICA' provided that they meet the ageing conditions laid down in the Specification (section 3(b)(2)).

Labelling requirements

Legal framework:

By a body managing the PDOs/PGIs where this is provided for by the Member States.

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition

The wines protected by the PDO 'RIBERA DEL DUERO' may use as an optional designation the geographical name of any of the smaller geographical locations (settlements) that are listed in point 5 of this document, provided that 85 % of the grapes used to make the wine come from parcels located in the indicated smaller geographical location.

0,833 milliequivalents per litre for each degree of alcoholic strength for wines aged up to one year. Wines aged more than one year shall not exceed the ceiling calculated as follows: 1 g/l up to 10 % of alcohol, increasing by 0,06 g/l for each degree of alcoholic strength in excess of 10 %.

0,833 milliequivalents per litre for each degree of alcoholic strength for wines aged up to one year. Wines aged more than one year shall not exceed the ceiling calculated as follows: 1 g/l up to 10 % of alcohol, increasing by 0,06 g/l for each degree of alcoholic strength in excess of 10 %.

0,833 milliequivalents per litre for each degree of alcoholic strength for wines aged up to one year. Wines aged more than one year shall not exceed the ceiling calculated as follows: 1 g/l up to 10 % of alcohol, increasing by 0,06 g/l for each degree of alcoholic strength in excess of 10 %.

0,833 milliequivalents per litre for each degree of alcoholic strength for wines aged up to one year. Wines aged more than one year shall not exceed the ceiling calculated as follows: 1 g/l up to 10 % of alcohol, increasing by 0,06 g/l for each degree of alcoholic strength in excess of 10 %.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Ribera del Duero

2. Type d'indication géographique

AOP – appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

VIN ROUGE JEUNE OU JEUNE EN FÛT DE CHÊNE

VINS JEUNES (sans vieillissement, ou vieillis et/ou fermentés en fût pendant moins de trois mois)

Phase visuelle: couleur limpide, d'intensité moyenne ou plus marquée, avec des teintes allant du rouge pourpre au rouge violacé.

Phase olfactive: arômes de fruits rouges et/ou de fruits noirs frais, intensité moyenne.

Phase gustative: vins frais et équilibrés grâce à la composante acide, modérément ou peu corsés, et de persistance plutôt faible.

VINS JEUNES EN FÛT DE CHÊNE (vieillis et/ou fermentés en fût pendant plus de trois mois)

Phase visuelle: couleur limpide, d'intensité moyenne ou plus marquée, avec des teintes allant du rouge pourpre au rouge violacé.

Phase olfactive: arômes de fruits rouges et/ou de fruits noirs frais et arômes issus du vieillissement en fût de chêne.

Phase gustative: vins frais et équilibrés grâce à la composante acide, modérément corsés, et de persistance plutôt faible.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	0,833
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

**«CRIANZA»**

Phase visuelle: couleur limpide, d'intensité moyenne ou plus marquée, avec des teintes allant du rouge grenat au rouge pourpre. Absence d'anhydride carbonique.

Phase olfactive: arômes de fruits rouges et/ou de fruits noirs frais et arômes issus du vieillissement en fût de chêne, d'intensité moyenne ou plus marquée.

Phase gustative: vins équilibrés et corsés, d'une fraîcheur acide suffisante et de persistance moyenne à élevée.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	0,833
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

**ROUGE «RESERVA» ET «GRAN RESERVA», ET AUTRES VINS ROUGES DE PLUS DE DEUX ANS D'ÂGE**

**«RESERVA» et «GRAN RESERVA»**

Phase visuelle: couleur propre ou légèrement trouble, d'intensité moyenne ou plus marquée, avec des teintes allant du rouge brique au rouge pourpre. Absence d'anhydride carbonique.

Phase olfactive: arômes provenant de l'élevage en fût de chêne, d'intensité moyenne, avec une note possible de compotes de fruits, mais pas de fruits frais.

Phase gustative: vins équilibrés et corsés, d'une acidité suffisante et de persistance moyenne à élevée.

**AUTRES VINS DE PLUS DE DEUX ANS D'ÂGE (vieillis et/ou fermentés en fût pendant plus de trois mois)**

Phase visuelle: couleur propre ou légèrement trouble, d'intensité moyenne ou plus marquée, avec des teintes allant du rouge brique au rouge violacé.

Phase olfactive: arômes provenant du vieillissement en fût de chêne.

Phase gustative: vins équilibrés et corsés, d'une acidité suffisante et de persistance moyenne à élevée.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

Acidité totale minimale 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 0,833

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 150

**ROSÉ / «CLARETE»**

Sans vieillissement

Phase visuelle: couleur limpide avec une teinte allant de la peau d'oignon au rose framboise, voire grisâtre.

Phase olfactive: arômes de fruits rouges et/ou d'autres fruits.

Phase gustative: vins équilibrés et frais, moyennement ou très acides, peu ou modérément corsés.

Avec vieillissement

Phase visuelle: couleur propre avec une teinte allant de la peau d'oignon au rose framboise, voire grisâtre.

Phase olfactive: arômes de fruits frais ou de compotes de fruits rouges et/ou d'autres fruits, accompagnés d'arômes de bois. Dans le cas des vins «reserva» et «gran reserva», les arômes de fruits peuvent être absents.

Phase gustative: vins équilibrés et frais, moyennement ou très acides, peu ou modérément corsés.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

Acidité totale minimale 4,3 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 0,833

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 180

**BLANCS**

Sans vieillissement



Phase visuelle: couleur limpide à la teinte jaune paille.

Phase olfactive: arômes de fruits divers, accompagnés parfois de notes végétales.

Phase gustative: vins équilibrés et frais, moyennement ou très acides, peu ou modérément corsés.

Avec vieillissement

Phase visuelle: couleur propre allant du jaune paille au jaune doré. Les vins portant les mentions traditionnelles «crianza», «reserva» ou «gran reserva» pourront être de couleur or vieilli.

Phase olfactive: arômes de fruits divers, frais ou en compote, accompagnés d'arômes de bois. Dans le cas des vins «reserva» et «gran reserva», les arômes de fruits peuvent être absents.

Phase gustative: vins équilibrés et frais, moyennement ou très acides, peu ou modérément corsés.

Acidité volatile maximale:

0,65 g/l pour les vins non fermentés ou non vieillis en fûts (10,83 milliéquivalents par litre)

0,8 g/l pour les vins fermentés et/ou vieillis en fûts (13,33 milliéquivalents par litre).

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

Acidité totale minimale 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 10,83

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 180

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. Pratiques œnologiques essentielles

#### Pratique culturelle

Les parcelles de production de raisins doivent se trouver au moins dans leur troisième cycle de croissance depuis la plantation pour être visées par l'AOP «Ribera del Duero».

#### Pratique culturelle

La limite minimale de densité pour les nouvelles plantations est de 2 000 pieds de vigne par hectare.

#### Pratique œnologique spécifique

19,1 degrés Brix (11 degrés Beaumé) pour les cépages rouges et 17,9 degrés Brix (10,5 degrés Beaumé) pour les cépages blancs.

#### Pratique œnologique spécifique

La limite maximale est de 72 litres de vin ou de moût par 100 kilogrammes de raisins récoltés.

#### Conditions de vieillissement

#### Pratique œnologique spécifique

«CRIANZA»: vins rouges dont la période de vieillissement est de 24 mois au minimum, dont au moins 12 en fûts de chêne. Vins rosés / «claretes» et vins blancs dont la période de vieillissement est de 18 mois au minimum, dont au moins 6 en fûts de chêne.

«RESERVA»: vins rouges dont la période de vieillissement est de 36 mois au minimum, dont au moins 12 en fûts de chêne et le reste en bouteille. Vins rosés / «claretes» et vins blancs dont la période de vieillissement est de 24 mois au minimum, dont au moins 6 en fûts de chêne et le reste en bouteille.

«GRAN RESERVA»: vins rouges dont la période de vieillissement est de 60 mois au minimum, dont au moins 24 en fûts de chêne et le reste en bouteille. Vins rosés / «claretes» et vins blancs dont la période de vieillissement est de 48 mois au minimum, dont au moins 6 en fûts de chêne et le reste en bouteille.

#### Conditions de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Mention «ROBLE/BARRICA»

Vins rouges, vins rosés / «claretes» et vins blancs dont la période de vieillissement en fût est de trois mois au minimum.

Conditions de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

En ce qui concerne les mentions «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», la capacité maximale des fûts de chêne est de 330 litres.

En ce qui concerne la mention «ROBLE/BARRICA», la capacité maximale est de 600 litres.

Restriction applicable à l'élaboration

En ce qui concerne l'élaboration des vins protégés par l'AOP «RIBERA DEL DUERO», les proportions de cépages par type de vin indiquées ci-après doivent être respectées.

Vins rouges: ils doivent contenir au minimum 95 % de raisins issus des cépages rouges autorisés dans le présent cahier des charges. La proportion de la variété Tempranillo, Tinto Fino ou Tinta del País dans ces vins ne peut être inférieure à 75 %.

Vins rosés / «claretes»: ils doivent être élaborés avec au moins 50 % des cépages rouges autorisés dans le présent cahier des charges.

Vins blancs: ils doivent être élaborés avec au moins 75 % de la variété Albillo Mayor.

b. Rendements maximaux

**CÉPAGES ROUGES**

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

**CÉPAGES ROUGES**

50,4 hectolitres par hectare

CÉPAGES BLANCS

9 500 kilogrammes de raisins par hectare

CÉPAGES BLANCS

68,4 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

PROVINCE DE BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA y SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEbro, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO et VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA et ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA et ZAZUAR.

PROVINCE DE SÉGOVIE: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA et VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVINCE DE SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE et ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO et ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN et SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN

ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN et VILLÁLVARO).

PROVINCE DE VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA et PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) et VALDEARCOS DE LA VEGA.

#### 7. Cépages principaux

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

#### 8. Description du ou des liens

1. Le terroir et le climat de la zone géographique définie au point 5 donnent aux vins de cette zone leur caractère propre. Ainsi, les équivalences locales aux principaux cépages montrent que les raisins produits dans cette zone ont certaines nuances distinctives qui justifient ces équivalences.

Cette différenciation se traduit par une acidité naturelle équilibrée des vins, accompagnée, dans le cas des vins rouges, d'une grande production phénolique dans laquelle se détachent les tons bleutés des anthocyanes et des vitisines, ainsi qu'un tanin d'une grande qualité polymérique.

2. Le climat, surtout en raison de l'altitude moyenne élevée de la zone, a une influence marquée sur les raisins, alors que, finalement, c'est la lente maturation décrite plus haut, associée à une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit, qui permet d'obtenir une excellente formation des composants intéressants pendant la journée, la combustion métabolique de ces derniers étant faible pendant la nuit. Cette longue maturation adoucit en outre le tanin de façon naturelle.

3. Par conséquent, la zone de production visée par l'AOP «RIBERA DEL DUERO» est propice à l'obtention de vins de qualité, à condition que la charge des vignes soit limitée et qu'aucune variété tardive ne soit utilisée. Elle bénéficie de beaucoup de lumière (plus de 2 400 heures de soleil par an) et de températures élevées en

été, pendant la véraison et la maturation, conditions nécessaires à l'obtention d'une bonne charge polyphénolique.

En bref, cette zone limite permet la production de vins de qualité, mais il est nécessaire d'y adapter à la fois le lieu de plantation et les cépages, la vigueur de la vigne, les travaux de culture, etc.

4. Les conditions naturelles de la zone d'élaboration, du point de vue orographique, climatique et pédologique, permettent un développement optimal de la vigne, qui s'est singulièrement adaptée au fil des années.

Outre les conditions particulières de la zone décrites précédemment, les caractéristiques du cépage Tinto Fino dans la région sont également importantes, car elles confèrent aux vins une personnalité unique. Cette adaptation du cépage, devenu une variété autochtone, confère à la matière première des critères particuliers pour l'élaboration de vins fins, notamment de vins de garde, comme le prouvent, depuis des siècles, tant la préférence des consommateurs que la commercialisation actuelle des vins protégés.

Pour sa part, le cépage Albillo Mayor peut également être considéré comme le principal cépage blanc autochtone de la région, car il est historiquement le plus répandu sur le territoire, et la tradition veut que les vins blancs locaux aient toujours été élaborés à partir de ce cépage.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Mise en bouteille dans la zone délimitée

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de traitement du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné

que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «RIBERA DEL DUERO» est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille enregistrées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Exigences relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

droit de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Pour tous les vins visés par l'AOP, le nom géographique «RIBERA DEL DUERO» doit figurer sur l'étiquette.

La mention traditionnelle qui remplace AOP est Appellation d'Origine (AO).

Exigences relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

organisme gérant des AOP/IGP, lorsque cela est prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA» peuvent figurer sur l'étiquette des vins protégés pour autant qu'ils respectent les conditions de vieillissement prévues dans le cahier des charges (paragraphe 3.b.2).

La mention «ROBLE/BARRICA» peut figurer sur l'étiquette des vins protégés pour autant qu'ils respectent les conditions de vieillissement prévues dans le cahier des charges (paragraphe 3.b.2).

Exigences relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

organisme gérant des AOP/IGP, lorsque cela est prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins visés par l'AOP «RIBERA DEL DUERO» peuvent faire référence, de manière facultative, au nom de l'une des unités géographiques plus petites (unités de peuplement) énumérées au point 5 du présent document, à condition que 85 % des raisins utilisés pour l'élaboration du vin proviennent de parcelles situées dans ladite unité géographique.

0,833 milliéquivalent par litre pour chaque degré d'alcool acquis pour les vins de l'année. Les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 g/l jusqu'à 10 % d'alcool, plus 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10

0,833 milliéquivalent par litre pour chaque degré d'alcool acquis pour les vins de l'année. Les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 g/l jusqu'à 10 % d'alcool, plus 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10.

0,833 milliéquivalent par litre pour chaque degré d'alcool acquis pour les vins de l'année. Les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 g/l jusqu'à 10 % d'alcool, plus 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10.





**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

0,833 milliéquivalent par litre pour chaque degré d'alcool acquis pour les vins de l'année. Les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 g/l jusqu'à 10 % d'alcool, plus 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Ribera del Duero

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO TINTO JOVEN, JOVEN ROBLE

JÓVENES (sin envejecimiento, o con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo inferior a tres meses).

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas en intensidad media.

Gustativa: equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo medio o bajo. Persistencia al menos baja.

JOVENES ROBLE (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

Gustativa: equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo al menos medio. Persistencia al menos baja.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

#### Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,5

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 0,833

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 150

#### CRIANZA

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo granate y rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble, estos al menos en nivel medio.

Gustativa: equilibrados, con frescor ácido suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

#### Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,5

Acidez total mínima 4 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 0,833

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 150

**TINTO RESERVA Y GRAN RESERVA, Y OTROS TINTOS DE EDAD SUPERIOR A 2 AÑOS**

**RESERVA y GRAN RESERVA**

Visual: limpios, o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

Olfativa: aromas procedentes de la crianza en madera de roble en nivel medio, con posible presencia de frutas compotadas y ausencia de frutas frescas.

Gustativa: equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

**OTROS VINOS DE EDAD SUPERIOR A DOS AÑOS (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)**

Visual: limpios, o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

Gustativa: equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

**Características analíticas generales**

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,5

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 0,833

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 150  
(en miligramos por litro)

#### ROSADO/CLARETE

Sin envejecimiento:

Visual: límpidos con tonalidad del piel de cebolla al rosa frambuesa admitiendo igualmente aquellos grisáceos de capa baja.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o de otras frutas.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Con envejecimiento:

Visual: limpios con tonalidad del piel de cebolla al rosa frambuesa admitiendo igualmente aquellos grisáceos de capa baja.

Olfativa: presencia de aromas de frutas frescas o compotadas rojas y/o de otras frutas, junto a la presencia de aromas procedentes de madera. En el caso de «reservas» y «grandes reservas» es prescindible la presencia de fruta.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

#### Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11  
(en % vol.)

Acidez total mínima 4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 0,833

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 180  
(en miligramos por litro)

**BLANCOS**

Sin envejecimiento:

Visual: límpidos con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja.

Olfativa: presencia de aromas de «otras frutas». Puede presentar notas vegetales.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Con envejecimiento:

Visual: limpios con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo dorado. En vinos que ostenten las menciones tradicionales «crianza», «reserva» o «gran reserva» se admitirá la tonalidad amarillo oro viejo.

Olfativa: presencia de aromas de «otras frutas» frescas o compotadas con presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de «reservas» y «grandes reservas» es prescindible la presencia de fruta.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Acidez volátil máxima:

0,65 g/l para vinos no fermentados ni envejecidos en barrica (10,83 miliequivalentes por litro)

0,80 g/l para vinos fermentados y/o envejecidos en barrica (13,33 miliequivalentes por litro).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11 (en % vol.)

Acidez total mínima 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10,83

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 180 (en miligramos por litro)

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

Se consideran como parcelas de viñedo en producción de uva en la DOP «Ribera del Duero», aquellas que, como mínimo, se encuentren en su tercer ciclo vegetativo desde su plantación.

Práctica de cultivo

El límite mínimo de la densidad de nueva plantación será de 2 000 cepas por hectárea.

Práctica enológica específica

19,1 grados Brix (11 grados Beaumé), para las variedades tintas y de 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé), en el caso de las variedades blancas.

Práctica enológica específica

No será superior a 72 litros de vino o mosto por cada 100 Kilogramos de vendimia.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

«CRIANZA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que, al menos, doce habrán permanecido en barricas de madera de roble. Vinos rosados/claretos y blancos con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble.

«RESERVA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses de los que al menos doce habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho periodo. Vinos rosados/claretos y blancos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período.

«GRAN RESERVA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses de los que, al menos veinticuatro, habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período. Vinos rosados/claretes y blancos deberán con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y en botella el resto de dicho período.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

Mención «ROBLE/BARRICA»

Los vinos tintos, rosados/claretes y blancos, siempre y cuando se sometan a un período de envejecimiento en barrica cuya duración no sea inferior a tres meses.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

Para las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», barricas de madera de roble de 330 litros máximo.

Para las menciones «ROBLE/BARRICA», máximo 600 litros.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la elaboración de vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» deberán respetarse las siguientes proporciones de variedades por tipos de vinos:

Vinos Tintos: contendrán un mínimo de un 95 por 100 de uvas de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones de Producto. La participación de la variedad Tempranillo o Tinto Fino o Tinta del País en estos vinos no podrá ser inferior a un 75%.

Vinos rosados/claretes: se elaborará con, al menos, un 50% de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones.

Vinos Blancos: se elaborarán con un 75%, como mínimo, de la variedad Albillo Mayor.



b. Rendimientos máximos

VARIEDADES TINTAS

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS

50,4 hectolitros por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

9 500 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

68,4 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

PROVINCIA DE BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA y SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO y VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA y ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA y ZAZUAR.

PROVINCIA DE SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA y VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVINCIA DE SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE y ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO y ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN y SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, AATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN y VILLÁLVARO).

PROVINCIA DE VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA y PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) y VALDEARCOS DE LA VEGA.

## 7. PRINCIPAL(ES) VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

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

1.El terruño y la climatología del área geográfica delimitada en el punto 5 consiguen dar personalidad propia a los vinos de esta zona. Así, las sinonimias que en la zona existen para las variedades principales, evidencian que las uvas producidas en la zona, poseen determinados matices diferenciales que las han hecho acreedoras de tales sinonimias.

Esta diferenciación tiene su reflejo en una equilibrada acidez natural de los vinos, acompañada, en el caso de los tintos, por gran profusión fenólica en la que destacan los tonos azulados procedentes de antocianos y vitisinas, junto con un tanino de alta calidad polimérica.

- 2.El clima, debido especialmente a la elevada altitud media de la zona, ejerce una marcada influencia sobre las uvas, mientras que, finalmente, es la lenta maduración antes descrita junto con los importantes saltos térmicos entre el día y la noche, lo que consigue una excelente formación de compuestos de interés durante el día, minimizándose la combustión metabólica de los mismos durante la noche. Una maduración larga que además produce la dulcificación del tanino de forma natural.
- 3.Consecuentemente, la zona de producción amparada por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es apta para la obtención de vinos de calidad siempre que se limite la carga en los viñedos y no se empleen variedades tardías. Zona de buena iluminación –superando las 2.400 horas anuales de sol- y calor en estío, envero y maduración, necesarios para una buena carga polifenólica.

En definitiva, zona límite, apta para vinos de calidad, pero en la que es necesario ajustar, tanto el lugar de plantación, como las variedades, vigor, labores culturales, etc..

- 4.Las condiciones naturales de la zona de elaboración, relacionadas con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, singularmente adaptado en la Ribera del Duero a lo largo de los años.

A las especiales condiciones del área previamente descritas, se unen las características propias que desarrolla la variedad Tinto Fino en la zona, que dota a los vinos de personalidad única. Esta adaptación de la variedad, que la convierte en autóctona, confiere a la materia prima especiales condiciones para la consecución de vinos finos, en especial de guarda como se viene demostrando desde hace siglos, tanto por la preferencia de los consumidores, como por la comercialización actual de vinos amparados.

Por su parte, la variedad Albillo Mayor puede considerarse igualmente como la principal variedad blanca autóctona de la zona, al ser históricamente la más extendida por el territorio, e igualmente la tradición marca que los vinos blancos en la zona siempre se han elaborado basados en esta variedad.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Embotellado en la zona delimitada

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras inscritas dentro de la zona de producción.

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todos los vinos amparados llevarán obligatoriamente en el etiquetado la indicación del nombre geográfico «RIBERA DEL DUERO».

El término tradicional que sustituye a DOP es Denominación de Origen (DO).

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos amparados podrán hacer uso de los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el pliego de condiciones (apartado 3b.2).

Los vinos amparados podrán hacer uso de las menciones «ROBLE/BARRICA», siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el Pliego de Condiciones de Producto (apartado 3b2).

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» podrán utilizar como indicación facultativa el nombre geográfico de cualquiera de las unidades geográficas menores (unidades poblacionales) que se relacionan en el punto 5 del presente documento, siempre y cuando el 85% de la uvas utilizadas en la elaboración del vino procedan de parcelas ubicadas en la unidad geográfica menor indicada.

0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.