
**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-1178

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Rueda

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-1178

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Rueda

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications approved by the European Union for the Rueda appellation of origin.

Address Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the "Rueda" PDO is located in the south of the province of Valladolid, a little to the west of the province of Segovia and to the north of Ávila.

74 municipalities are included:
53 in the province of Valladolid, 17 in the province of Segovia and 14 in the province of Ávila.

The production area is located in 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-A0889

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-1178

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Rueda

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges approuvé par l'Union européenne pour l'appellation d'origine Rueda.

Adresse Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de l'AOP "Rueda" est située au sud de la province de Valladolid, et s'enfonce un peu à l'ouest de la province de Ségovie et au nord d'Ávila.

74 municipalités rattachées:
53 de la province de Valladolid, 17 de la province de Segovie et 14 de la province de Ávila.

L'aire de production se situe 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-A0889

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-1178

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que cumpla con el pliego de condiciones aprobado por la Unión Europea para la Denominación de Origen Rueda.

Dirección España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la DOP “Rueda” está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila.

74 municipios adscritos:
53 de la provincia de Valladolid, 17 de la provincia de Segovia y 14 de la provincia de Ávila.

La zona de producción se localiza 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-A0889

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

**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))**

¹ 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.

1. Name of the product

Rueda

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine
3. Liqueur wine
5. Quality sparkling wine

4. Description of the wine(s)

WHITE WINE

Appearance: pale yellow to straw yellow in colour with golden or greenish tones. Clear.

Aroma: Round. Of medium intensity, with fruity and/or floral and/or herbaceous primary aromas predominating.

Taste: Round, fresh, medium to high intensity body.

In white wines fermented or aged in barrels, the organoleptic properties will depend on the wine-making process. In terms of appearance, the colours may be more intense (medium to high intensity). In terms of smell, aromas denoting the time spent in the barrel will appear. In terms of taste, the flavour will be intense, with balanced tannins and a finish that is reminiscent of the tertiary aromas.

*For limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

Maximum volatile acidity. In the case of white wines fermented and/or aged in the barrel, volatile acidity must not exceed 1 g/l expressed as acetic acid.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11

Minimum total acidity	4,7 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

RED WINE OF THE YEAR

Appearance: Ruby red to cherry red in colour with violet tones. Clear.

Aroma: Of medium intensity, with primary aromas of black and/or red fruit predominating.

Taste: Round, light to high intensity.

*For limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	11,67
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

RED WINES OVER ONE YEAR OLD (BARREL-AGED)

Appearance: Ruby red to cherry red in colour. Clear.

Aroma: Medium to high intensity. These wines can feature primary aromas, secondary aromas (yeasty and/or bready) and tertiary aromas from being aged in oak.

Taste: Round, finish reminiscent of ageing in oak.

Maximum volatile acidity. (meq/l).13,33 up to 10°Alc +0,06 g/l for each degree in alcoholic strength over 10.

*For limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	13,33
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

LIQUEUR WINE - Golden

Appearance: Golden yellow or golden in colour. Clear.

Aroma: high intensity. The secondary aromas (bready, yeasty) are maintained along with tertiary aromas provided by the wood, such as toasted and/or smoky and/or spicy aromas or aromas of dried fruit.

Taste: Balanced on the palate, unctuous (medium to high intensity) with a finish reminiscent of the tertiary aromas (dried fruits and/or toasted and/or spicy underlying notes).

*For limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	15
Minimum total acidity	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

LIQUEUR WINE - Pale

Appearance: Straw yellow to pale golden in colour. Clear.

Aroma: high intensity. The secondary and tertiary aromas provided by the biological ageing stage are maintained (almonds and/or baker's yeast and/or spicy notes).

Taste: Balanced on the palate, unctuous and with a finish that is reminiscent of the aromas acquired in biological ageing.

*For limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	15
Minimum total acidity	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

QUALITY SPARKLING WINE, white and rosé

Appearance: Clear. Fine bubbles with medium to long finish.

Aroma: The primary (floral and/or fruity) and secondary (bready and/or yeasty) aromas predominate. Round and of medium to high intensity.

Taste: Balanced on the palate. Fresh, with well-integrated carbon dioxide (bubbles), slightly reminiscent of secondary aromas (bready and toasted). Round and of light to high intensity.

*For limits that have not been specified, the legislation in force must be complied with.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	9,5
Minimum total acidity	4,7 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	0,65
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	180

5. Wine-making practices

a. Essential oenological practices

Minimum planting density for new plantings

Cultivation practices

Vineyards producing grapes to be used in making wine covered by the 'Rueda' PDO planted from 2019 onwards must have a minimum planting density of 1 100 vines per hectare.

Wine-making conditions - potential alcoholic strength

Specific oenological practices

The minimum potential alcoholic strength by volume of individually harvested batches or lots will be 12 % by volume for red varieties and 10,5 % by volume for white varieties.

In the case of grapes intended for making quality sparkling wines, a potential minimum alcoholic strength of 9,5 % by volume will be allowed. These grapes must not be used to make other types of wine.

Extraction yield

Specific oenological practice

The maximum overall extraction yield will be 72 litres per 100 kg of grapes.

Ageing conditions

Specific oenological practice

1. In the case of wines featuring the mention 'FERMENTADO EN BARRICA' (fermented in barrels), oak barrels must be used for both the fermentation and the ageing with the lees.
2. 'Vino Dorado' (golden wine) must undergo a process of ageing and oxidation lasting at least four years and the wine must remain in oak containers for at least the two years prior to its placement on the market.
3. 'Vino Pálido' (pale wine) must be obtained by biological ageing and the wine must remain in oak barrels for at least the three years prior to its placement on the market.

Relevant restriction on making the wines

White wine, made with at least 50 % of the white varieties considered to be the main varieties.

Quality sparkling wine, made with at least 75 % of the varieties considered to be the main varieties.

Golden wine, dry liqueur wine made from the Palomino Fino and/or Verdejo authorised varieties.

Pale wine, dry liqueur wine made from the Palomino Fino and/or Verdejo authorised varieties.

Rosé wine must be made with at least 50 % of the authorised red varieties.

Red wine must be made exclusively from the authorised red varieties.

b. *Maximum yields*

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Viognier (espalier-trained)

10 000 kilograms of grapes per hectare

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Viognier (espalier-trained)

72 hectolitres per hectare

Viura (espalier-trained)

12 000 kilograms of grapes per hectare

Viura (espalier-trained)

86,40 hectolitres per hectare

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Viognier (low vines - goblet-trained)

8 000 kilograms of grapes per hectare

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Viognier (low vines - goblet trained)

57,60 hectolitres per hectare

Viura and Palomino fino (low vines - goblet-trained)

10 000 kilograms of grapes per hectare

Viura and Palomino fino (low vines - goblet-trained)

72 hectolitres per hectare

Red grape varieties

7 000 kilograms of grapes per hectare

Red grape varieties

50,40 hectolitres per hectare

Sparkling wines made of Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Viognier (espalier-trained)

12 000 kilograms of grapes per hectare

Sparkling wines made of Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Viognier (espalier-trained)

86,40 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

1.The production area for the ‘Rueda’ PDO is located south of Valladolid province. It partially enters the west of Segovia province and north of Ávila. The municipalities that make up the production area are as follows:

Province of Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero and Villaverde de Medina.

Province of Ávila:

Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (cadastral polygons 1, 2, 4 and 5) and Palacios de Goda (cadastral polygons 14, 17, 18, 19 and 20).

Province of Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polygon 7, belonging to the district of Villagonzalo de Coca) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista and Tolocirio.

2.The ageing area for wines covered by the ‘Rueda’ PDO is exactly the same as the production area.

7. Main wine grape variety(ies)

VERDEJO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

8. Description of the link(s)

WINE

The continental Mediterranean climate (major contrasts in temperature with long, cold winters, late frosts and hot, dry summers), soil (typically gravelly or stony soils that prevent evapotranspiration and enable maximum solar irradiation) and the native variety (Verdejo) are all key factors in achieving the characteristic personality of these wines: the Verdejo variety gives this area's white wines their distinctive acidity, mouthfeel and aromatic profile. Given the excellent ripeness of the grapes, the reds are aromatic, balanced and well-structured.

LIQUEUR WINE

These wines have been made in the area since ancient times: aged dessert wines made in underground wine cellars and aged in large barrels and containers with a view to achieving the colour and aroma that are the hallmarks of oxidative ageing. These wines that undergo oxidative ageing are the last trace of the traditional wine-making methods in the area and they must be preserved on account of their uniqueness and quality.

QUALITY SPARKLING WINE

The unique features of the native Verdejo variety (exceptional acidity, aromatic profile and good mouthfeel) encouraged wine-makers in the area to make sparkling wines. The result are wines of excellent quality in which the characteristics of the varieties are perfectly enhanced by the properties acquired in the traditional method.

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

Packaging requirements

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 ageing in the bottle, and thus the organoleptic characteristics described in this Product Specification can only be guaranteed if all of the wine handling operations take place in the production area. Therefore, with a view to safeguarding quality, guaranteeing provenance and ensuring controls, and bearing in mind that the bottling of wines covered by the ‘Rueda’ PDO is one of the critical points in obtaining the characteristics defined in this Product Specification, this operation must be carried out at wineries located at the bottling plants within the production area.

Compulsory particulars

Legal framework:

EU law

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition:

The geographical name ‘Rueda’ followed by the mention ‘Denominación de Origen Protegida’ (Protected Designation of Origin) and/or the initials ‘DOP’ (PDO) or the traditional term ‘Denominación de Origen’ (Designation of Origin) which replaces ‘DOP’ (Denominación de Origen Protegida) (PDO (Protected Designation of Origin):

The year of the harvest must be indicated, except in the case of the following types of wines: Golden, Pale and Quality Sparkling (white and rosé).

In Quality Sparkling Wines, the wine-making method must be indicated.

Optional particulars

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition:

—The traditional terms “CRIANZA”, “RESERVA” and “GRAN RESERVA”, according to the conditions set out in the specific standards and rules, as well as in the applicable legislation.

—The mention referring to the wine-making method: “ROBLE” (OAK) and “FERMENTADO EN BARRICA” (BARREL-AGED)’, according to the conditions set

out in the specific standards and rules, as well as in the rest of the applicable legislation.

- The traditional terms ‘DORADO’ (GOLDEN) and ‘PÁLIDO’ (PALE) only for the wine types thus defined, and according to the conditions set out in the specific standards and rules, as well as in the rest of the applicable legislation.

Mandatory particulars (smaller geographical units)

Legal framework:

For an organisation that manages PDOs/ PGIs, when thus provided for by Member States.

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition:

It will be possible to use the name of a smaller geographical unit from those listed in Section 4 of this Product Specification (municipalities) along with the mention ‘Vino de Pueblo’ (Village wine), as long as the protected wine has been made using 85 % of grapes sourced from parcels located within the relevant municipality.

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.

1. Dénomination(s) à enregistrer

Rueda

2. Type de l'indication géographique

A.O.P. – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

VIN BLANC

Phase visuelle: couleur jaune pâle à jaune paille avec des tons dorés ou verdâtres. propre.

Phase olfactive: prononcée. D'intensité moyenne, avec prédominance d'arômes primaires fruités et/ou floraux et/ou herbacés.

Phase gustative: prononcée, fraîche et d'intensité moyenne à élevée.

Pour les vins blancs fermentés en fûts ou vieillis, les caractéristiques organoleptiques seront adaptées au type d'élaboration. Dans la phase visuelle, les couleurs peuvent être plus intenses (intensité moyenne à élevée). Dans la phase olfactive, des arômes typiques de son passage en fût apparaîtront. Dans la phase gustative, la saveur sera intense, avec une bonne expression tannique et un arrière-goût rappelant les arômes tertiaires.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Acidité volatile maximale. Pour les vins blancs fermentés et/ou vieillis en fût, l'acidité volatile ne doit pas dépasser 1 g/l (exprimé en acide acétique).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,7 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

VIN ROUGE DE L'ANNÉE

Phase visuelle: rouge rubis à rouge cerise, avec des tons violacés. propre.

Phase olfactive: d'intensité moyenne, avec prédominance d'arômes primaires de fruits noirs et/ou rouges.

Phase gustative: prononcée, d'intensité légère à élevée.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

VINS ROUGES DE PLUS D'UN AN (VIEILLIS EN BARRIQUE)

Phase visuelle: couleur rouge rubis à rouge cerise. propre.

Phase olfactive: d'intensité moyenne à élevée. Des arômes primaires, secondaires (levures et/ou boulangerie) et tertiaires typiques du vieillissement en fûts de chêne peuvent apparaître dans ces vins.

Phase gustative: prononcée, arrière-goût rappelant le vieillissement en fûts de chêne.

Acidité volatile maximale. 13,33 meq/l jusqu'à 10° d'alcool +0,06 g/l pour chaque degré d'alcool qui dépasse les 10°.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

VIN DE LIQUEUR – «Dorado»

Phase visuelle: couleur jaune doré ou dorée. propre.

Phase olfactive: de forte intensité. Des arômes secondaires (boulangerie, levures) persistent, accompagnés d'arômes tertiaires apportés par le bois, comme des notes grillées et/ou fumées et/ou épicées et/ou de fruits secs.

Phase gustative: équilibre en bouche, glycérique, (intensité moyenne à élevée) et arrière-goût comportant des notes d'arômes tertiaires (de fruits secs et/ou grillées et/ou épicées).

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

VIN DE LIQUEUR «Pálido»

Phase visuelle: couleur jaune paille à doré pâle. propre.

Phase olfactive: de forte intensité. Des arômes secondaires et tertiaires apportés par la phase de vieillissement biologique (amandes et/ou levure de pain et/ou épices) persistent.

Phase gustative: équilibre en bouche, glycérique et arrière-goût rappelant des arômes typiques du vieillissement biologique.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	4 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ, blanc et rosé

Phase visuelle: propre. Bulle fine avec persistance moyenne à élevée.

Phase olfactive: domination d'arômes primaires (floraux et/ou fruitiers) et secondaires (boulangerie et/ou levures). Prononcée et d'intensité moyenne à élevée.

Phase gustative: équilibre en bouche. Prononcée, avec du gaz carbonique (bulle) bien intégré, avec de légères notes d'arômes secondaires (boulangerie et toasté). Prononcée et d'intensité légère à élevée.

*Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	4,7 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	0,65

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

5. Pratiques vitivinicoles

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Densité minimale de plantation pour les nouvelles plantations

Pratique culturale

La densité de plantation minimale des vignobles plantés à partir de 2019 et destinés à l'obtention de raisins pour la production de vin portant l'A.O.P. «RUEDA» est de 1 100 pieds par hectare.

Conditions de production – Titre alcoométrique potentiel

Pratique œnologique spécifique

Le titre alcoométrique volumique potentiel minimal des lots de vendange sera de 12 % vol. pour les cépages rouges et de 10,5 % vol. pour les cépages blancs.

Dans le cas de lots de raisins destinés à la production de vins mousseux de qualité, un titre alcoométrique volumique potentiel minimal de 9,5 % vol. sera admis. Ces lots de raisins ne peuvent pas être utilisés pour l'élaboration d'autres types de vins.

Rendement d'extraction

Pratique œnologique spécifique

Le rendement d'extraction global maximal sera de 72 litres pour 100 kg de raisins.

Conditions de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

1. Dans le cas des vins portant la mention «FERMENTADO EN BARRICA», des fûts de chêne seront utilisés tant pour la fermentation que pour l'élevage sur lies.
2. Le vin «dorado» subira un processus de vieillissement et d'élevage oxydatif d'une durée minimale de quatre ans, le vin devant rester dans des fûts de chêne pendant les deux dernières années précédant sa commercialisation au minimum.

3. Le vin «pálido» sera obtenu par vieillissement biologique, le vin devant rester dans des fûts de chêne pendant les trois dernières années précédant sa commercialisation au minimum.

Restrictions applicables à la vinification

Vin blanc produit à partir d'au moins 50 % de cépages blancs considérés comme cépages principaux.

Vin mousseux de qualité produit à partir d'au moins 75 % de cépages considérés comme cépages principaux.

Vin «dorado», vin de liqueur, sec, obtenu à partir de cépages autorisés de «Palomino Fino» et/ou de «Verdejo».

Vin «pálido», vin de liqueur, sec, obtenu à partir de cépages autorisés de «Palomino Fino» et/ou de «Verdejo».

Vin rosé produit à partir d'au moins 50 % de cépages rouges autorisés.

Vin rouge produit exclusivement à partir de cépages rouges autorisés.

b. Rendements maximaux

Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier en espalier

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier en espalier

72 hectolitres par hectare

Viura en espalier

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

Viura en espalier

86,40 hectolitres par hectare

Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier sur pied bas (gobelet)

8000 kilogrammes de raisins par hectare

Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier sur pied bas (gobelet)

57,60 hectolitres par hectare

Viura et Palomino fin sur pied bas (gobelet)

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

Viura et Palomino fin sur pied bas (gobelet)

72 hectolitres par hectare

Variétés de cépage rouges

7000 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés de cépage rouges

50,40 hectolitres par hectare

Mousseux de Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier en espalier

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

Mousseux de Verdejo, Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier en espalier

86,40 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

1. La zone de production de l'A.O.P. «RUEDA» se situe dans le sud de la province de Valladolid, en s'enfonçant un peu à l'ouest de la province de Ségovie et au nord d'Ávila. Les communes qui constituent l'aire de production sont les suivantes:

Province de Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero et Villaverde de Medina.

Province d'Ávila:

Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polygones cadastraux 1, 2, 4 et 5) et Palacios de Goda (polygones cadastraux 14, 17, 18, 19 et 20).

Province de Ségovie:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (poligone 7, correspondant au district de Villagonzalo de Coca) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca,

Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista et Tolocirio.

2. La zone de vieillissement des vins protégés par l'A.O.P. «RUEDA» est exactement la même que l'aire de production.

7. Cépages principaux

VERDEJO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

8. Description du ou des liens

VIN

Le climat méditerranéen continental (grands contrastes thermiques, hivers froids et longs, gelées tardives, étés chauds et secs), les sols (terrains typiquement rocailloux ou pierreux, qui évitent l'évapotranspiration et permettent un ensoleillement maximal) et le cépage autochtone (Verdejo) sont essentiels pour obtenir la personnalité qui caractérise ces vins: le cépage Verdejo permet aux vins blancs de l'aire de production de se démarquer par leur acidité, leur présence en bouche et leur profil aromatique. Les vins rouges, quant à eux, grâce à l'excellente maturation des raisins, sont aromatiques, équilibrés et bien structurés.

VIN DE LIQUEUR

Il s'agit de vins qui sont produits dans la région depuis longtemps: des vins généreux et vieillis, produits dans des caves souterraines et élevés dans de grands fûts et cuves afin d'obtenir une couleur et un arôme typiques de l'élevage oxydatif. Ces vins d'élevage oxydatif constituent le dernier vestige de la production traditionnelle de la région et doivent être préservés en raison de leur caractère unique et de leur qualité.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

La singularité du cépage autochtone Verdejo (acidité exceptionnelle, profil aromatique et bonne présence en bouche) a encouragé les viticulteurs de la région à élaborer des vins mousseux, obtenant ainsi des vins de grande qualité, dont les caractéristiques variétales complètent parfaitement celles fournies par la méthode traditionnelle.

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

Exigences relatives au conditionnement

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus d'élaboration du vin comprend les opérations d'embouteillage et d'affinage des vins, de sorte que les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de manipulation du vin ont lieu dans l'aire de production. Par conséquent, afin de sauvegarder la qualité, de garantir l'origine et d'assurer le contrôle des vins protégés par l'A.O.P. «RUEDA» et compte tenu du fait que la mise en bouteille de ces vins est l'un des points critiques pour l'obtention des caractéristiques définies dans le présent cahier des charges, cette opération sera effectuée dans des caves situées dans des installations d'embouteillage se trouvant dans l'aire de production.

Indications obligatoires

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La dénomination géographique «RUEDA», accompagnée de la mention «Denominación de Origen Protegida» (appellation d'origine protégée) et/ou de son acronyme «A.O.P.», ou la mention traditionnelle «Denominación de Origen» (appellation d'origine), à la place d'« A.O.P. » (appellation d'origine protégée).

L'indication de l'année de récolte, sauf pour les types de vins suivants: dorado, pálido et mousseux de qualité (blanc et rosé).

Pour les vins mousseux de qualité, la méthode de production devra obligatoirement être indiquée.

Indications facultatives

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

- Les mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», dans les conditions fixées par les normes et réglementations spécifiques, ainsi que par la législation applicable.
- La mention relative à la méthode de production: «ROBLE» et «FERMENTADO EN BARRICA», dans les conditions établies dans les normes et réglementations spécifiques, ainsi que dans le reste de la législation applicable.
- Les mentions traditionnelles «DORADO» et «PÁLIDO», uniquement pour les types de vins définis comme tels, conformément aux conditions établies dans les normes et réglementations spécifiques, ainsi que dans le reste de la législation applicable.

Indications facultatives (unités géographiques plus petites)

Cadre juridique:

par un organisme qui gère l'A.O.P./I.G.P., lorsque les États membres le prévoient.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Il pourra être fait usage de la mention «Vino de pueblo» et du nom d'une unité géographique plus petite que celles énumérées au point 4 du présent cahier des charges (communes) à condition que le vin protégé ait été produit avec 85 % de raisins issus de parcelles situées dans ladite commune.

**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.**

1. Denominación del producto

Rueda

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO BLANCO

Fase visual: color amarillo pálido a amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos.
Limpio.

Fase olfativa: Franco. De intensidad media donde predominen aromas primarios a
fruta y/o, florales y/o herbáceos.

Fase gustativa: Franco, fresco y con cuerpo de intensidad media a alta.

En vinos blancos fermentados en barricas o envejecidos las características
organolépticas se adecuarán al tipo de elaboración. En la fase visual los colores
podrán ser más intensos (intensidad media a alta), en la fase olfativa. aparecerán
aromas propios de su paso por barrica y en fase gustativa el sabor será intenso, con
buena expresión tánica y postgusto con recuerdos de los aromas terciarios.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Acidez volátil máxima. En el caso de vinos blancos fermentados y/o envejecidos en
barrica la acidez volátil no será superior a 1 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

VINO TINTO DEL AÑO

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota con tonos violáceos. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta negra y/o roja.

Fase gustativa: Franco, intensidad leve a alta.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINOS TINTOS DE MÁS DE UN AÑO (ENVEJECIDO EN BARRICA)

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media a alta. Pueden aparecer en estos vinos aromas primarios, aromas secundarios (levaduras y/o panadería) y aromas terciarios propios de la crianza en roble.

Fase gustativa: Franco, postgusto con recuerdos a la crianza en roble.

Acidez volátil máxima. (meq/l). 13,33 hasta 10°Alc +0,06 g/l por cada grado alcohólico que exceda de 10.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO DE LICOR - Dorado

Fase visual: Color amarillo dorado o dorado. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios (panadería, levaduras) junto con aromas terciarios aportados por la madera, como los tostados y/o, ahumados y/o especiados y/o frutos secos.

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico, (intensidad media a alta) y postgusto con recuerdos de aromas terciarios (frutos secos y/o fondos tostados y/o especiados).

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO DE LICOR Pálido

Fase visual: Color amarillo pajizo a dorado pálido. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios y terciarios aportados por la fase de crianza biológica (almendras y/o levadura de pan y/o especiados).

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico y postgusto con recuerdos de aromas propios de la crianza biológica.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD, blanco y rosado

Fase visual: Limpio. Burbuja fina y con persistencia media a alta.

Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y/o frutales) y secundarios (panadería y/o levaduras). Franco e intensidad media a alta.

Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco, con gas carbónico (burbuja) bien integrada, con ligeros recuerdos de los aromas secundarios (panadería y tostados). Franco e intensidad leve a alta.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	0,65

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

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Densidad mínima de plantación para nuevas plantaciones

Práctica de cultivo

Los viñedos con destino a la obtención de uva para la elaboración de vino de la DOP «RUEDA» plantados a partir de 2019 deberán tener una densidad mínima de plantación de 1 100 cepas por hectárea.

Condiciones de elaboración-Grado alcohólico potencial

Práctica enológica específica

La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12 % Vol. para las variedades tintas y 10,5 % Vol. para las variedades blancas.

En el caso de partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos espumosos de calidad, será admitida una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 9,5 % Vol. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

Rendimiento de extracción

Práctica enológica específica

El rendimiento global máximo de extracción será de 72 litros por cada 100 Kg de uva.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

1. En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de roble.
2. El Vino Dorado se someterá a un proceso de envejecimiento y crianza oxidativa con una duración mínima de cuatro años, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.

3.El Vino Pálido se obtendrá por crianza biológica, debiendo permanecer el vino en barrica de roble durante, al menos, los tres últimos años antes de su comercialización.

Restricción pertinente en la vinificación

Vino Blanco, elaborado con un mínimo del 50 % de las variedades blancas consideradas como principales.

Vino Espumoso de Calidad, elaborado con un mínimo del 75 % de las variedades consideradas como principales.

Vino Dorado, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Pálido, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 50 % de variedades tintas autorizadas

Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de variedades tintas autorizadas.

b. Rendimientos máximos

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

72 hectolitros por hectárea

Viura en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viura en espaldera

86,40 hectolitros por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en pie bajo (vaso)

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en pie bajo (vaso)

57,60 hectolitros por hectárea

Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

72 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

50,40 hectolitros por hectárea

Espumosos de Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Espumosos de Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

86,40 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

1. La zona de producción de la D.O.P. «RUEDA» está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila. Los términos municipales que conforman la zona de producción son los siguientes:

Provincia de Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero y Villaverde de Medina.

Provincia de Ávila:

Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polígonos catastrales 1, 2, 4 y 5) y Palacios de Goda (polígonos catastrales 14, 17, 18, 19 y 20).

Provincia de Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de Villagonzalo de Coca) Donhierro,

Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista y Tolocirio.

2. La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» coincide de manera exacta con la zona de producción.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

VERDEJO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO

El clima mediterráneo-continental (grandes contrastes térmicos, inviernos fríos y largos, heladas tardías y veranos calurosos y secos), el terruño (terrenos típicamente cascajosos o pedregosos, que evitan la evapotranspiración y permiten insolación máxima) y la variedad autóctona (Verdejo), son clave para conseguir la personalidad que caracteriza a estos vinos: la variedad Verdejo hace que los vinos blancos de la zona destaquen por su acidez, presencia en boca y perfil aromático. Los tintos por su parte, gracias a la excelente maduración de la uvas son aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

VINO DE LICOR

Se trata de vinos que se han elaborado en la zona desde antiguo: vinos generosos y añejados, elaborados en bodegas subterráneas y envejecidos en grandes toneles y cubas para conseguir un color y aroma propios de la crianza oxidativa. Estos vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la elaboración tradicional de la zona, que por su singularidad y calidad deben conservarse.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La singularidad de la variedad autóctona Verdejo (acidez excepcional, perfil aromático y buena presencia en boca) animó a los bodegueros de la zona a elaborar vinos espumosos, obteniendo unos vinos de gran calidad, donde las características varietales se complementan perfectamente con las aportadas por el método tradicional.

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

Requisitos en materia de envasado

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 tienen 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 D. O. P. «RUEDA» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Indicaciones obligatorias

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre geográfico «RUEDA», junto con la mención «Denominación de Origen Protegida» y/o sus siglas «DOP» o bien, el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de DOP (Denominación de Origen Protegida).

La indicación del año de la cosecha, excepto en los tipos de vino siguientes: Dorado, Pálido y Espumoso de Calidad (blanco y rosado).

En los Vinos Espumosos de Calidad será obligatorio indicar el método de elaboración.

Indicaciones facultativas

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.
- La mención relativa al método de elaboración: «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.
- Los términos tradicionales «DORADO» y «PÁLIDO» solo para los tipos de vinos definidos como tal, y de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.

Indicaciones facultativas (unidades geográficas menores)

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:

Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.