
**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-1168

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Toro

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-1168

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Toro
C/ Isaías Carrasco, 4
49800 Toro
Zamora

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the PDO "TORO" is located in the extreme west of the region of Castilla y León, Spain, at the southeast of the province of Zamora and includes part of the natural regions of Tierra del Vino, Valle del Guareña and Tierra de Toro.

It borders the moors of Tierra del Pan and Tierra de Campos, covering 62,000 hectares of land.

It comprises the following municipalities:

Province of Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo and Villabuena del Puente.

Province of Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero and the regions of Villaester de Arriba and Villaester de Abajo, in the municipal district of Pedrosa del Rey.

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-A0886

October 07, 1989

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-1168

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PRODUIT(S)

1. Vin

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Toro
C/ Isaías Carrasco, 4
49800 Toro
Zamora

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'AOP "TORO" se situe à l'extrême ouest de la région de Castilla y León, en Espagne, dans le sud-est de la province de Zamora et comprend une partie des régions naturelles de Tierra del Vino, Valle del Guareña et Tierra de Toro.

Elle borde les landes de Tierra del Pan et Tierra de Campos, couvrant 62 000 hectares de terres.

Elle comprend les municipalités suivantes:

Province de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo et Villabuena del Puente.

Province de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero et les localités de Villaester de Arriba et Villaester de Abajo, de la municipalité de Pedrosa del Rey.

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-A0886

07.10.1989

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-1168

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Toro
C/ Isaías Carrasco, 4
49800 Toro
Zamora

España

ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica de la DOP "TORO" está ubicada en el extremo occidental de la región de Castilla y León, España, al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro.

Linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos, abarcando 62.000 hectáreas de terreno.

Comprende los siguientes municipios:

Provincia de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villabuena del Puente.

Provincia de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del término municipal de Pedrosa del Rey.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) N° 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-A0886

07.10.1989

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))**

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.**

SINGLE DOCUMENT

1. Name of the product

Toro

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine

4. Description of the wine(s)

Wine – white and rosé wines

White wines:

Appearance: pale to golden yellow in colour, not cloudy.

Aroma: bold with fruity and/or floral and/or grassy aromas and medium to medium-high intensity.

Taste: light-bodied on the palate, medium to long finish, medium to medium-high acidity and a good balance of alcohol and acidity.

White wines fermented in the barrel:

Appearance: pale to golden yellow in colour, not cloudy.

Aroma: bold with fruity and/or floral and/or grassy aromas and tertiary aromas typical of the barrel ageing process. Medium to medium-high intensity.

Taste: medium to long finish, medium-high acidity and medium to full bodied on the palate. Balanced tertiary aromas of wood.

Rosé wines:

Appearance: pale to salmon pink in colour, not cloudy.

Aroma: bold, with fresh (not overly ripe) red and/or black fruit aromas, medium to medium-high intensity.

Taste: light-bodied on the palate, medium to long finish, medium to medium-high acidity and a good balance of alcohol and acidity.

(*If the proportion of residual sugars in the wines is 5 grams/litre or more, the maximum amount of sulphur dioxide they can contain is 250 milligrams/litre.

In any event, the physical and chemical parameters established in this section shall comply with the ceilings established in EU rules.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume):

Minimum actual alcoholic strength (in % volume): 11

Minimum total acidity: 3,5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre): 18

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre): 200

Wine – red wines

Young red wine:

Appearance: cherry to ruby red in colour, not cloudy.

Aroma: bold, with red and/or black fruit aromas and medium to medium-high intensity.

Taste: medium to full bodied on the palate, with a medium to medium-long finish and a good balance of alcohol and acidity.

Barrel-aged red wine (including with the references 'Roble' [Oak], 'Crianza', 'Reserva' and 'Gran Reserva'):

Appearance: cherry red to terracotta in colour, not cloudy.

Aroma: bold, with red and/or black and/or ripe fruit aromas and medium intensity.

Tertiary aromas typical of the barrel ageing process, with medium to medium-high intensity.

Taste: medium to full bodied with a medium to long finish and well balanced.

In any event, the physical and chemical parameters established in this section shall comply with the ceilings established in EU rules.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume):

Minimum actual alcoholic strength (in % volume): 12.5

Minimum total acidity: 3,5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre): 20

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre): 150

5. Wine-making practices

a. Specific oenological practices

Specific oenological practice

- Minimum likely alcoholic strength of the grapes: 10,5 % volume
- Maximum extraction yield: 72 litres per 100 kilograms of grapes.

Restriction relating to wine-making

The white wines must be produced exclusively from white varieties (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo and Albillo Real).

The rosé wines must be produced from authorised red and white varieties (main and secondary varieties).

The red wines must be produced exclusively from the Tinta de Toro and Garnacha Tinta varieties, with production limited to two types of reds: red wine made with at least 85 % Garnacha Tinta grapes and red wine made with at least 75 % Tinta de Toro grapes.

Cultivation method

- Minimum planting density: 500 vines/hectare
- The vine can be trained using the goblet or espalier methods.

—Mixed plantations that do not allow separate harvests for each variety are not permitted.

b. Maximum yields

Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real and Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilograms of grapes per hectare

64,8 hectolitres per hectare

Tinta de Toro

7 500 kilograms of grapes per hectare

54 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The geographical area of ‘Toro’ PDO is located on the westernmost part of the Castile and Leon region, south-east of the province of Zamora, and includes part of the natural areas of Tierra del Vino, Valle del Guareña and Tierra de Toro. It borders with the plains of Tierra del Pan and Tierra de Campos, spanning 62 000 hectares of land.

It includes the following municipalities:

In the Province of Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo and Villabuena del Puente.

In the Province of Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, the wine-growing districts of Villaester de Arriba and Villaester de Abajo and the municipality of Pedrosa del Rey.

7. Main wine grape variety(ies)

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO
VERDEJO

8. Description of the link(s)

Climate conditions are extremely cold in winter with many hours of sunshine and extreme temperatures, limiting the vine productivity. The different soil types (sandy loam) determine which of the varieties the wine-growers plant. These factors, the neutral pH, limited organic matter and soil improvers added by wine-growers determine the aroma, structure and alcoholic strength of the wines, which is high. In addition, the high iron content of the soil, combined with the use of the goblet vine training system and the considerable age of the vineyard, contribute to the striking amount of pigment in these wines.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other 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 subsequent ageing of the wines. Thus, the organoleptic and physical and 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 'Toro' PDO 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, bottling shall take place in wineries located in bottling plants in the production area.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The traditional term 'DENOMINACIÓN DE ORIGEN' ['DESIGNATION OF ORIGIN'] may be used on the labelling instead of 'DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA' ['PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN'].

The wines may include the references 'ROBLE' [OAK] and 'FERMENTADO EN BARRICA' [BARREL FERMENTED] on their labelling. Red wines may use the traditional terms 'CRIANZA', 'RESERVA' and 'GRAN RESERVA', provided they comply with the conditions laid down in the legislation in force.

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

Toro

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

Vins blancs et rosés

Blancs:

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension.

Nez: vins francs aux arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés, d'intensité moyenne à moyenne-élevée.

Bouche: vins ayant peu de corps, une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité moyenne à moyenne-élevée et un bon équilibre entre alcool et acidité.

Blancs fermentés en fût:

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension.

Nez: vins francs aux arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés et aux arômes tertiaires propres à la fermentation en fût. Intensité moyenne à moyenne-élevée.

Bouche: vins à la longueur en bouche moyenne à élevée, à l'acidité et au corps moyen-élevé et aux arômes tertiaires bien équilibrés entre bois et vin.

Rosés:

Robe: couleur rose pâle à saumoné, sans particules en suspension.

Nez: francs, avec des arômes de fruits frais (pas mûrs), de la famille des fruits rouges et/ou noirs, à l'intensité moyenne à moyenne-élevée.

Bouche: vins ayant peu de corps, une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

(*) Si les vins présentent une teneur en sucres résiduels de 5 grammes/litre ou plus, la teneur maximale en anhydride sulfureux est portée à 250 milligrammes/litre.

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 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 18

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 200

Vins rouges

Vins rouges jeunes (Tinto Joven):

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge rubis, sans particules en suspension.

Nez: caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et une intensité moyenne à moyenne-élevée.

Bouche: corps moyen à élevé et longueur en bouche moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

Vins rouges vieillis en fût (y compris les mentions «Roble», «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva»):

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge tuile, sans particules en suspension.

Nez: caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et/ou mûrs et une intensité moyenne. Ils présentent en outre des arômes tertiaires

propres aux vins vieilliss en fût, à l'intensité moyenne à moyenne-élevée, en fonction du vieillissement.

Bouche: corps et longueur en bouche moyens à élevés, bon équilibre.

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) 12,5

Acidité totale minimale 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 20

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

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

— Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 10,5 % vol.

— Rendement maximal d'extraction: 72 l pour 100 kg de raisins.

Restriction applicable à l'élaboration

Les vins blancs sont élaborés exclusivement à partir des cépages blancs Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo et Albillo Real.

Les vins rosés sont élaborés à partir des cépages rouges et blancs autorisés (cépages principaux et secondaires).

Les vins rouges sont élaborés exclusivement à partir des variétés Tinta de Toro et Garnacha Tinta. Deux types de vins rouges seulement peuvent être produits: vin rouge avec un minimum de 85 % de Garnacha Tinta et vin rouge avec un minimum de 75 % de Tinta de Toro.

Pratique culturale

- Densité de plantation minimale: 500 ceps par hectare.
- La formation du cep peut être en gobelet ou en palissage.
- Les plantations mixtes qui ne permettent pas de séparer les différentes variétés lors des vendanges ne sont pas admises.

b. Rendements maximaux

Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real et Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

64,8 hectolitres par hectare

Tinta de Toro

7 500 kilogrammes de raisins par hectare

54 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone géographique de l'AOP «TORO» est située à l'extrémité occidentale de la région de Castille-Léon, au sud-est de la province de Zamora, et comprend des parties des régions naturelles de Tierra del Vino, Valle del Guareña et Tierra de Toro. Elle est voisine des étendues désertiques de Tierra del Pan et Tierra de Campos et couvre 62 000 hectares de terres.

Elle comprend les communes suivantes:

Province de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo et Villabuena del Puente.

Province de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero et les «pagos» de Villaester de Arriba et de Villaester de Abajo, sur le territoire de la commune de Pedrosa del Rey.

7. Cépages principaux

DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA
TEMPRANILLO — TINTA DE TORO
VERDEJO

8. Description du ou des liens

Les conditions climatiques décrites (climat très froid en hiver, nombre élevé d'heures d'ensoleillement et températures extrêmes), qui limitent les rendements productifs de la vigne, ainsi que les différents types de sols (francs, sableux, en fonction des cépages plantés par les viticulteurs, pH neutre et faible quantité de matières organiques du sol et amendements apportés par le viticulteur) influent sur la phase aromatique, la structure et le titre alcoométrique des vins, qui est élevé. De même, la composante ferrique élevée du sol, combinée au système de plantation en gobelet et à l'âge élevé du vignoble, influence la quantité exceptionnelle de matières colorantes que possèdent les vins.

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

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 manipulation du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «TORO» 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 situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La mention traditionnelle «APPELLATION D'ORIGINE» peut être utilisée sur l'étiquette à la place d'«APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE».

Les mentions «ROBLE» (chêne) ou «FERMENTADO EN BARRICA» (fermenté en fût) peuvent être utilisées sur l'étiquetage des vins, et les vins rouges peuvent être accompagnés des mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», pour autant que les conditions d'utilisation établies dans la législation en vigueur soient remplies.

**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

Toro

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino - vinos blancos y rosados

Blancos:

Fase visual: color de amarillo pálido a amarillo dorado, sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: son vinos francos, con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, de intensidad media a media-alta.

Fase gustativa: son vinos con bajo volumen en boca, persistencia media a alta, acidez media a media-alta, y equilibrados en alcohol-acidez.

Blancos fermentados en barrica:

Fase visual: presentan color de amarillo pálido a amarillo dorado, y sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: son vinos francos con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, y aromas terciarios propios de la barrica. Intensidad media a media-alta

Fase gustativa: son vinos con media a alta persistencia, acidez y volumen en boca (media-alta), y en el que los aromas terciarios de la madera están equilibrados con el vino.

Rosados:

Fase visual: presentan color de rosa pálido a asalmonado, y sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: son francos, con aromas a fruta fresca (no madura) de las familias roja y/o negra, de intensidad media – media alta.

Fase gustativa: son vinos con bajo volumen en boca, persistencia media a alta persistencia y acidez media/media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

(*)Si los vinos tienen 5 gramos/litro o más de azúcares residuales, el límite de anhídrido sulfuroso puede llegar a 250 miligramos/litro.

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: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 200
(en miligramos por litro):

Vino - vinos tintos

Tinto Joven:

En fase visual, presenta color de rojo picota a rojo rubí, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta roja y/o negra, de intensidad media – media alta.

En fase gustativa son de medio a alto volumen en boca y persistencia media/media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

Tinto con envejecimiento en barrica (incluidas las menciones Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva):

En fase visual, presentan color de rojo picota a teja, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta roja y/o negra y/o madura, de intensidad media. Además, presentan aromas terciarios propios de la barrica con intensidad media a media –alta, en función del envejecimiento. En fase gustativa son de medio a alto volumen y persistencia, y equilibrados.

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.): 12,5

Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

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

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

— Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 10,5 % Vol.

— Rendimiento máximo de extracción: 72 l por 100 Kg de uva.

Restricción pertinente en la vinificación

Los vinos blancos se elaborarán exclusivamente con las variedades blancas (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo y Albillo Real).

Los vinos rosados se elaborarán con las variedades tintas y blancas autorizadas (principales y secundarias).

Los vinos tintos se elaborarán exclusivamente con las variedades Tinta de Toro y Garnacha Tinta, pudiendo elaborarse solamente dos tipos de vinos tintos: vino tinto con, al menos, un 85% de Garnacha Tinta y vino tinto con, al menos, un 75% de Tinta de Toro.

Práctica de cultivo

- Densidad de plantación mínima: 500 cepas/ha
- La formación de la cepa podrá ser en vaso o en espaldera.
- No se admitirán plantaciones mixtas que no permitan la vendimia separada por variedades.

b. Rendimientos máximos

Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real y Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

64,8 hectolitros por hectárea

Tinta de Toro

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

54 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «TORO» está ubicada en el extremo occidental de la región de Castilla y León, al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro. Linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos, abarcando 62 000 hectáreas de terreno.

Comprende los siguientes municipios:

Provincia de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villabuena del Puente.

Provincia de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del término municipal de Pedrosa del Rey.

7. Principales variedades de uva de vinificación

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA
TEMPRANILLO - TINTA DE TORO
VERDEJO

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

Las condiciones climáticas descritas (extremado frío en invierno, gran número de horas de sol y temperaturas extremas), que limitan los rendimientos productivos de la vid, así como los distintos tipos de suelos (franco arenoso ligados a la plantación de cada variedad por el viticultor, pH neutro y escasa materia orgánica del mismo y la aportada por el viticultor en forma de enmiendas), condicionan la fase aromática, la estructura y grado alcohólico de los vinos, que es elevado. Asimismo, el elevado componente férrico del suelo, junto con el sistema de plantación en vaso y la elevada edad del viñedo influyen en la destacadísima cantidad de materia colorante que poseen sus vinos.

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

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. «TORO» 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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

Los vinos podrán hacer uso en el etiquetado de las menciones ROBLE y FERMENTADO EN BARRICA, y los tintos pueden utilizar los términos tradicionales CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la legislación vigente.