

PLIEGO DE CONDICIONES DE LOS VINOS DE PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

a) Nombre que se debe proteger

Dominio de Valdepusa

El término tradicional, a que hace referencia el artículo 118 duovicies, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, que está vinculado a esta denominación de origen Pago Dominio de Valdepusa es Vino de Pago.

b) Descripción del vino (principales características analíticas y organolépticas)

b.1) Elementos característicos de los vinos de pago Dominio de Valdepusa a determinar mediante un análisis físico-químico:

Características analíticas		
Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	≥ 12,50	± 0,2
Grado alcohólico total (% vol)	≥ 12,50	± 0,2
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	$2,5 \leq AT \leq 6,5$	± 0,3
Acidez volátil (meq/l)	< 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 145	± 15
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	< 4	± 0,5

b.2) Elementos característicos de los vinos de pago Dominio de Valdepusa a determinar mediante un examen organoléptico:

i) Vinos procedentes del envejecimiento de los variedades de Cabernet-Sauvignon (CS), Petit Verdot (PV), Syrah (S) y Graciano (G).

- Fase Visual: intensidad de color alta, de capa muy cubierta.

- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, en el caso del CS, la mayoría de las siguientes características aromáticas: complejidad, especiado, canela, tabaco, chocolate, herbáceos, frutas de bosque y balsámicos. En el PV, complejidad, especiado, tonos minerales, madera noble, florales y confitura de ciruela o arándanos. En el S, complejidad, torrefactos, balsámicos, madera noble, tonos minerales, frutas de bosque y florales (violetas). En el G especiado, floral (rosas rojas), menta, cacao, madera noble, fruta compotada.

- Fase Gustativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las características siguientes: potencia, persistencia, carnosidad, frutuosidad y suavidad de los taninos, con mayor expresividad en el caso del PV y mayor elegancia en el caso del S. Para el G debe notarse una mayor acidez.

ii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los variedades de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

- Fase Visual: intensidad de color alta.

- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las siguientes características aromáticas: torrefacto, cuero, tabaco, especias, cacao, sotobosque, grosellas, frutillos negros.

- Fase Gustativa: deben poder apreciarse con intensidad media-alta la mayoría de las características siguientes: potencia, elegancia, complejidad así como una tancidad agradable.

iii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los variedades envejecidos de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

- Fase Visual: intensidad de color alta, de capa muy cubierta.

- Fase Olfativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las siguientes características aromáticas: complejidad, tonos minerales, confitura de ciruelas y frutas de bosque, chocolate, especiados, tabaco, balsámicos, madera noble, equilibrio y

elegancia.

- Fase Gustativa: deben poder apreciarse, con intensidad media-alta, la mayoría de las características siguientes: potencia, carnosidad, expresividad, persistencia, elegancia y suavidad de los taninos.

c) Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y, en su caso, restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

- Métodos de vinificación y elaboración:

El proceso de elaboración de los vinos varietales de Cabernet-Sauvignon (CS), Petit Verdot (PV), Syrah (S)(la escasa producción de merlot se elabora con el syrah) y Graciano (G) es el siguiente: La fermentación alcohólica tendrá una duración mínima de siete días, se hará a temperatura comprendida entre ~~25 °C y 28 °C para CS, PV y G~~, y entre 25 °C y 30 °C para S, CS, PV y G inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. Maceración en presencia de los hollejos. Descubado y prensado, de las que se obtendrá un rendimiento máximo de 68 litros por cada 100 kilogramos de vendimia. Posteriormente se realizará la fermentación maloláctica.

Con formato: Tachado

Dependiendo del tiempo de envejecimiento y del ensamblaje de dichos varietales, los tipos de vino que se obtienen son los siguientes:

i) Vinos procedentes del envejecimiento de los varietales de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano:

Envejecimiento mínimo de 10 meses en barricas de roble ~~francés~~ de entre 225 litros y hasta ~~300~~ 500 litros ~~con tiempo de uso inferior a 4 años~~. Filtración previa al embotellado mínima o nula. Además el porcentaje de vino que tendría envejecimiento/crianza sería de 85 por ciento como mínimo para cada tipo de vino.

Con formato: Tachado

Con formato: Tachado

Con formato: Tachado

ii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

Ensamblaje a partir de una selección de los varietales obtenidos en el proceso de elaboración. Envejecimiento mínimo de 6 meses en barricas de roble ~~francés~~ de entre 225 litros y hasta ~~300~~ 500 litros ~~con tiempo de uso inferior a 4 años~~. Filtración mínima o nula previa al embotellado. Además el porcentaje de vino que tendría envejecimiento/crianza sería de 85 por ciento como mínimo para cada tipo de vino.

Con formato: Tachado

Con formato: Tachado

Con formato: Tachado

iii) Vino procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales envejecidos de Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Graciano.

Ensamblaje a partir de la selección de los varietales envejecidos. Envejecimiento adicional mínimo de 6 meses en barricas de roble ~~francés~~ de entre 225 litros y hasta ~~300~~ 500 litros ~~con tiempo de uso inferior a 2 años~~. Filtración previa al embotellado igualmente mínima o nula. Además el porcentaje de vino que tendría envejecimiento/crianza sería de 85 por ciento como mínimo para cada tipo de vino.

Con formato: Tachado

Con formato: Tachado

Con formato: Tachado

d) Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas 942a, 942h y 945a del polígono 13 del término municipal de Malpica de Tajo (Toledo) que se corresponden con las siguientes del Registro Vitícola: Polígono17, Parcela 1, Subparcelas a y b, Parcela 2, Subparcelas ab, b y c, y Parcela 3, Subparcelas a, b, c, d, e y f.

La superficie del viñedo es de 49,0848 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la propiedad.

e) Rendimiento máximo por hectárea

No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, en caso de superarse estos rendimientos la totalidad de producción de uva de la parcela no podrá emplearse en la elaboración de vinos de esta denominación de origen:

- Cabernet Sauvignon: 10.000 kg/ha y 68 hl/ha
- Petit Verdot: 12.000 kg/ha y 81,6 hl/ha
- Syrah: 13.000 kg/ha y 88,4 hl/ha
- Graciano: 13.000 kg/ha y 88,4 hl/ha
- Merlot: 10.000 kg/ha y 68 hl/ha

f) Variedades de uvas de las que proceden los vinos

Tintas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot y Graciano.

g) Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él

g.1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Los suelos del Pago Dominio de Valdepusa están formados por un estrato superficial de arcilla con un espesor de 30 a 50 cm y un subsuelo de piedra caliza, fragmentada, de 2 ó más metros de profundidad, formada en el período cretácico. Es un suelo de tipo básico (pH >8), de buena estructura, porosidad y drenaje, considerado como ideal para la producción de grandes vinos.

Clima continental, veranos secos y calurosos e inviernos fríos, con marcados contrastes entre el día y la noche. La temperatura media es de 17°C en invierno y 26°C en verano. Precipitación media anual de 450 mm.

g.2) Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

En los vinos producidos se expresa la personalidad y mineralidad del pago Dominio de Valdepusa. La arcilla de los suelos en este pago aporta poder, complejidad e intensidad a sus vinos, mientras que el subsuelo de pura caliza confiere elegancia, mineralidad y textura aterciopelada a sus taninos.

La filosofía de trabajo se basa en la sostenibilidad, el respeto por el entorno natural y el suelo para obtener uvas con alto potencial de calidad y personalidad, condición esencial para lograr grandes vino de pago.

g.3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

En el Dominio de Valdepusa se hace todo lo posible para transmitir las características del suelo a sus uvas, incluyendo las características físicas, minerales y biológicas del suelo. Esto se consigue mediante el desarrollo de un sistema radicular profundo capaz de extraer los minerales del subsuelo. Para esto las técnicas utilizadas son utilización de cubierta vegetal, mulching, plantación en macetas ceptonic a fin de que las raíces nacientes profundicen suficientemente hasta alcanzar la capa caliza, alta densidad de plantación, riego por goteo y la eliminación de raíces superficiales. Todo con el fin de obtener unas uvas de una madurez adecuada, con un elevado contenido de polifenoles (taninos) y antocianos (pigmentos colorantes). El resultado de estas técnicas son uvas con un buen equilibrio entre factores clave como la frutuosidad, el alcohol y la acidez.

h) Requisitos aplicables establecidos en disposiciones comunitarias o nacionales

- Reglamento (CE) nº 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

- Ley 24/2003 de 10 de julio, de la viña y del vino.

- Ley 8/2003 de 20 de marzo de 2003 de la viña y el vino de Castilla La Mancha.

- Ley 7/2007 de 15 de marzo de 2007 de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha.

- Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas.

- Para la denominación de origen protegida Dominio de Valdepusa el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Vino de Pago.

Según se establece en el artículo 118 sexvigésimo.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Dominio de Valdepusa son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

i) Nombre y dirección de los organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

Dicha Orden establece, asimismo, las tareas a realizar por los organismos de control.

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.iccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION%20INDUSTRIAL&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+DOMINIO+DE+VALDEPUSA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar