

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE PAGO EL TERRERAZO

1.- Nombre que se debe proteger

“El Terrerazo”

2.- Descripción del vino

El vino amparado es vino tinto, cuyas principales características son:

a) Características analíticas

Vino tinto multivarietal

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (%vol): 13%

Graduación alcohólica adquirida mínima (%vol): 13% con una tolerancia admisible de $\pm 0.25\%$

Acidez total en tartárico (g/l): 4-7.5 g/l

Acidez volátil máxima en acético (g/l): La acidez volátil de los vinos de campaña (hasta 31 de julio) no podrá superar 0.9 g/l (15 meq/l)

Los vinos de campañas anteriores no podrán superar 1 g/l (16.6 meq/l) mas 0.06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% volumen, hasta un máximo de 1.2 g/l (20 meq/l) para tintos tintos.

Anhídrido sulfuroso total máximo: 150 miligramos/litro

Azucares reductores: menor de 5 g/l

Vino tinto monovarietal (Bobal)

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (%vol) : 13%

Graduación alcohólica adquirida mínima (%vol): 13% con una tolerancia admisible de $\pm 0.25\%$

Acidez total en tartárico (g/l): 4-7.5 g/l

Acidez volátil máxima en acético (g/l): La acidez volátil de los vinos de campaña (hasta 31 de julio) no podrá superar 0.9 g/l (15 meq/l) Los vinos de campañas anteriores no podrán superar 1 g/l (16.6 meq/l) mas 0.06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% volumen, hasta un máximo de 1.2 g/l (20 meq/l) para tintos tintos.

Anhídrido sulfuroso total máximo: 150 miligramos/litro

Azúcares reductores menor de 5 g/l

b) Examen organoléptico

Vino tinto multivarietal:

Color rojo picota intenso, capa alta. Sin notas de evolución.

En nariz, intensidad media-alta, de gran complejidad, se mezclan aromas de fruta roja y negra, ciruelas, moras y arándanos, con notas del entorno, tomillo y monte bajo mediterráneo.

En boca es carnoso, con cuerpo, los taninos son maduros y golosos. A su vez tiene muy buena acidez, se siente fresco.

Vino tinto monovarietal (Bobal):

Color rojo violeta muy intenso, capa muy alta. Sin notas de evolución.

En nariz tiene intensidad alta, buena complejidad y equilibrio. Frutos negros del bosque, frambuesa y moras que se entremezclan con arpillera, tomillo, monte bajo mediterráneo, también toques tostados de su estancia en barrica.

En boca es un vino potente, con mucho cuerpo y tanino de alta calidad, a la vez es sedoso y muy persistente en boca. Al final sobresale con elegancia una acidez bien equilibrada.

3.- Prácticas enológicas específicas

a) Vino tinto

El rendimiento uva/vino es del 78%

b) Vino tinto monovarietal (Bobal)

El rendimiento uva/vino es del 74%

4.- Demarcación de la zona geográfica

La superficie de viñedo actualmente establecida según registro se encuentra en el término municipal de Utiel (Valencia), distribuida del siguiente modo:

- Polígono 8: parcelas 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 456, 488.
- Polígono 14: parcelas 381, 382, 383, 384, 385, 373a
- Polígono 15: parcelas 312 a y c, 313 a, 362 a, 363 a, 364 a, 366 a, 365 a, 487, 488, 591, 593, 589 a y q, 507, 508, 509, 510, 483, 484, 485, 486, 557

5.- Rendimiento máximo por hectárea

Para uvas tintas,

7300 kg/ha

59 hl/ha

6.- Variedades de uva

La elaboración de los vinos protegidos se realiza exclusivamente con uva de las variedades siguientes: Bobal, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tinta.

7.- Vínculo con la zona geográfica

a) Área geográfica

Factores naturales

La zona de producción de los vinos amparados por el vino de pago El Terrerazo se encuentra a unos 6.8 km de la población de Utiel, en el interior de la provincia de Valencia, equidistante del mar Mediterráneo y de la ciudad de Teruel, caracterizada por su clima extremo y duro. Por tanto, encontramos un clima de influencia mediterráneo con días soleados en una primavera normalmente lluviosa. El verano es seco y muy cálido, muy soleado en la mitad del día, incrementándose de forma notable la temperatura diurna (temperatura media máxima de 28°C en julio y 31°C en agosto). Las noches son muy frescas y agradables. El invierno tiene tintes continentales, con días muy fríos y viento casi constante procedente de Aragón. Así lo constatan los -1.3°C y -1°C de temperaturas medias mínimas para enero y febrero.

La zona se encuentra a una altitud de entre 790 metros a orillas del río Magro y 870m en la parte más elevada, al norte, a los pies de la Sierra de Utiel. Se trata de una zona de pendiente suave hacia el SO en el límite oeste de la Sierra de Utiel, surcada por barrancos que discurren en dirección SSO hasta descargar en la vecina Rambla de la Torre, con caudales estacionales que canalizan la escasa escorrentía superficial. Estos cauces estacionales se encajan en los materiales

limoso-arenosos de la zona y destacan los niveles de conglomerados y costras calcáreas existentes en la zona.

Los suelos son propios de este particular entorno geológico, con textura franco-arenosa, calizos y de pH básico, debido principalmente al predominio de los depósitos dolomíticos tipo glacis. El suelo es muy homogéneo a lo largo de la superficie de cultivo del paisaje.

Factores humanos

La gestión del cultivo es determinante para la diferenciación de los vinos, ya que va dirigida a controlar el desarrollo del fruto, contrarrestando las tendencias de la planta en detrimento del volumen de producción. En la superficie acogida a la DOP El Terrerazo existen viñas plantadas en 1919 y 1948, lo cual refleja la tradición de esta DOP en el cultivo del viñedo. Además de ello, los vinos son de producción muy limitada que se tratan de una forma personal y artesanal, fruto del saber hacer aprendido con los años y la experiencia.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente la medio geográfico

Son vinos con una capa muy alta, color cereza picota muy profundo. Tienen una acidez equilibrada y una finura destacable.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

El desnivel de apenas 1.5 km hace que, durante la totalidad del día, el viñedo esté siempre iluminado por el sol, permitiendo, en conjunción de la altitud del paraje de 870 metros, que se produzca una integral térmica muy elevada, es decir, un gran contraste de

temperatura entre el día y la noche, proporcionando una maduración muy lenta de las uvas. El gradiente térmico es el responsable del color característico de los vinos y del grado de equilibrio de su acidez. Por otra parte, la finura del vino es debida al tipo de suelo, de textura franco-arenosa, calizo y de pH básico.

8.- Requisitos aplicables

a) Marco legal

Resolución de 17 de septiembre de 2010, de la Directora General de Comercialización, por la que se reconoce como vino de pago a El Terrerazo

b) Requisitos adicionales

Etiquetado

Para la DOP "El Terrerazo" el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1 a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es "vino de pago".

9.- Comprobación del cumplimiento del pliego

a) Autoridad competente

Dirección general de empresas agroalimentarias y desarrollo rural

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

C/ Amadeo de Saboya, nº 2.- 46010 Valencia

Teléfono: 963424689

Fax: 963424699

Correo electrónico: area_calidad@gva.es

b) Tareas

i) Alcance de los controles

Examen organoléptico y analítico

Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones y su calificación o descalificación, en su caso, como vinos amparados por la DOP "El Terrerazo"

ii) Metodología de control

Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan, como mínimo, anualmente y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.