



Publicado hoy en el Diario Oficial de la Unión Europea

La Unión Europea registra la nueva Denominación de Origen Protegida de vino de pago “Urbezo”

- Esta nueva Denominación de Origen Protegida (DOP) se convierte en la número 104 de las registradas en España y es la sexta de Aragón
- Los vinos Urbezo abarcan 230 hectáreas de terreno en Cariñena (Zaragoza) y cuentan con unas condiciones climáticas y geográficas excepcionales

25 de octubre de 2024. La Unión Europea ha registrado la nueva Denominación de Origen Protegida (DOP) de vino de pago “Urbezo” y su inscripción en el registro de indicaciones geográficas protegidas. El reglamento ha sido publicado hoy en el [Diario Oficial de la Unión Europea](#) (DOUE). Con esta aprobación, “Urbezo” se convierte en la DOP número 104 de España y la sexta de la Comunidad Autónoma de Aragón. Además, es el vino de pago número 26 reconocido por la Unión Europea y el segundo de Aragón en obtener tal distinción.

La solicitud fue presentada en marzo de 2019 por la bodega titular. Este pago, situado en el término municipal de Cariñena (Zaragoza), abarca algo más de 230 hectáreas de terreno. Está situado a unos 490 metros de altitud en el somontano de la Sierra de Algairén y goza de unas condiciones climáticas y geográficas excepcionales. La influencia de los vientos del Moncayo y una ligera pendiente favorecen el drenaje y la exposición solar, lo que contribuye a la maduración óptima de las uvas y otorga a los vinos su característico color y cuerpo.

El suelo de esta zona es pedregoso y bien drenado, lo que, combinado con los cuidados ecológicos del viñedo, garantiza una producción respetuosa con el medio ambiente. El cultivo ecológico certificado y la ausencia de productos químicos aseguran la obtención de vinos con una personalidad única, que preserva los aromas originales y el sabor auténtico del vino.

Nota de prensa





Entre las variedades autorizadas para la elaboración de los vinos Urbezo destacan las tintas Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo, así como las blancas Chardonnay, Garnacha blanca y Moscatel de Alejandría.

Son vinos tranquilos, blancos, rosados o tintos. Estos últimos pueden envejecer al menos tres meses en bodega de roble o pueden llegar a ser de crianza, reserva o gran reserva. Así mismo, los tintos pueden elaborarse por maceración carbónica, y pueden ser de vendimia seleccionada, para lo cual las uvas son escogidas a lo largo del ciclo vegetativo y se vendimian con especial atención a su sanidad y madurez enológica y polifenólica.

Este nuevo registro de la Unión Europea es relevante porque la política de calidad diferenciada es crucial para el desarrollo y la sostenibilidad de las zonas rurales. La comercialización de productos que deben su especificidad al medio geográfico en el que se producen puede ser muy beneficiosa para estas áreas, especialmente las menos favorecidas, ya que contribuye a mejorar los ingresos de los agricultores y a fijar población, al tratarse de una actividad que favorece la sostenibilidad económica, social y medioambiental.

Además, estas figuras son clave para promover la imagen de España y constituyen uno de los pilares fundamentales de la estrategia Alimentos de España.

