

## Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida, Vino de Pago, Casa del Blanco

### 1. Nombre que se debe proteger

Casa del Blanco

### 2. Descripción de los vinos

Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son:

#### 2.1. Características analíticas

##### 2.1.1. Datos generales

Vinos blancos

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$\geq 12,00$	$\pm 0.2$
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 12,06$	$\pm 0.2$
Azúcares reductores (g/l glucosa)	$\leq 4$	$\pm 0.5$
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$6 < AT < 7$	$\pm 0.3$
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 16$	$\pm 3$
Dióxido de azufre total (mg/l)	$\leq 120$	$\pm 15$

Vinos tintos

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$\geq 13,00$	$\pm 0.2$
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 13,06$	$\pm 0.2$
Azúcares reductores (g/l glucosa)	$\leq 4$	$\pm 0.5$
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$5 < AT < 6$	$\pm 0.3$
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 16.7$	$\pm 3$
Dióxido de azufre total (mg/l)	$\leq 120$	$\pm 15$

##### 2.1.2. Contenido en Litio (mg/l)

Tipo de vino	Límite	Tolerancia
Merlot-Tempranillo-Petit Verdot (mg/l)	$\geq 0.17$	$\pm 0.02$
Cabernet Sauvignon- Syrah (mg/l)	$\geq 0.10$	$\pm 0.02$
Petit Verdot (mg/l)	$\geq 0.10$	$\pm 0.02$
Malbec- Cabernet Franc (mg/l)	$\geq 0.06$	$\pm 0.02$
Chardonnay- Sauvignon Blanc (mg/l)	$\geq 0.06$	$\pm 0.02$

#### 2.2. Características organolépticas

Chardonnay – Sauvignon Blanc

Fase	Descripción
Fase visual	Limpio, cristalino, amarillo pajizo con ribetes dorados
Fase olfativa	Aromas a frutas blancas, piña, mantequilla y pan

Fase gustativa	Fresco, agradable, de acidez bien compensada. Postgusto largo y bien equilibrado
----------------	--

Petit Verdot

Fase	Descripción
Fase visual	Vino de alta capa y color cereza brillante
Fase olfativa	Destacan los aromas a cassis, ciruelas y a caramelo de café
Fase gustativa	Sabrosa, afrutada, recuerdos a tostado, taninos maduros.

Cabernet Sauvignon – Syrah

Fase	Descripción
Fase visual	Capa alta, color cereza, borde granate
Fase olfativa	Aromas ahumados y especiados. Potente, fruta sobremadura
Fase gustativa	Carnoso, potente, especiado. Sensaciones minerales y balsámicas.

Merlot-Tempranillo-Petit Verdot

Fase	Descripción
Fase visual	Capa alta, color cereza, borde granate
Fase olfativa	Aroma potente, fruta madura, ciruelas / pasas, tostados.
Fase gustativa	Potente, carnoso, sabroso, taninos maduros y pulidos. Intenso postgusto

Malbec – Cabernet Franc

Fase	Descripción
Fase visual	Capa alta, color rojo intenso con destellos violáceos
Fase olfativa	Aromas a ciruela, violetas y frambuesas.
Fase gustativa	Potente, sedoso, complejo por sus notas a cerezas y a moras. Madera bien integrada que no resta personalidad a la fruta.

### 3. Prácticas enológicas específicas

Vinos blancos

El vino considerado es una mezcla de los varietales Chardonnay y Sauvignon Blanc.

El mosto obtenido por estrujado y prensado de la vendimia despalillada, se desfanga a una temperatura entre 10°C y 15°C durante un tiempo no inferior a 18 horas, y se procede a su fermentación controlada a temperatura comprendida entre 13°C - 21°C. En condiciones normales, dicha transformación está inducida por la microbiota autóctona de la uva. Posteriormente, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos en proporciones variables que se ajustan a las condiciones de la campaña.

Posteriormente, se procede a la clarificación e, inmediatamente antes de su embotellado, a una filtración con poro de alto diámetro a fin de respetar al máximo la compleja matriz de los vinos.

Vinos tintos

Los tipos de vinos tintos que se consideran son Petit Verdot, Cabernet Sauvignon-Syrah, Merlot-Tempranillo-Petit Verdot y Malbec-Cabernet Franc.

La fermentación alcohólica, individualizada por variedad, se realiza en presencia de los hollejos durante un periodo no inferior a 10 días y a una temperatura comprendida entre 22°C y 32° C. En condiciones normales dicha transformación está inducida por la microbiota autóctona de la uva. Finalizada la fermentación alcohólica se procede al descubado y prensado, obteniendo un rendimiento máximo de 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia. Una vez concluida la fermentación maloláctica los vinos se someten a un proceso de envejecimiento.

El envejecimiento oxidativo, individualizado por variedad, se realiza en barricas de roble francés y americano de 225 litros de capacidad durante un tiempo no inferior a 12 meses. A su fin, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos correspondientes a los tipos Merlot-Tempranillo-Petit Verdot, Cabernet Sauvignon-Syrah y Malbec-Cabernet Franc, en proporciones variables que se ajustan a las condiciones de la campaña. Posteriormente, se procede a la clarificación e, inmediatamente antes de su embotellado, a una filtración con poro de alto diámetro a fin de respetar al máximo la compleja matriz de los vinos.

El envejecimiento en botella se realiza en envases de 750 y 1500 ml de capacidad y durante un plazo no inferior a 12 meses.

#### **4. Demarcación de la zona geográfica**

La superficie del viñedo, según Registro Vitícola, es de 92,7777 ha, está situada en el término municipal de Manzanares (Ciudad Real).

Posee la siguiente distribución parcelaria: polígono 53 parcelas 44, 45a, 47, 48, 49, 50, 51 y 51b; polígono 55 parcelas 5a, 5aaa, 5aab, 5fpa, 5fpb, 5fpc y 5fpd; polígono 56 parcelas 5a, 5b, 5c, 5d, 5e y 5f; y polígono 57 parcelas 5ha y 5hb.

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizarán en la bodega ubicada en la zona de producción.

#### **5. Rendimientos máximos**

Los rendimientos para cualquier variedad no superarán en ningún caso los 7500 kg/ha y los 52,50 hl/ha.

#### **6. Variedades de uvas de vinificación**

Tintas: Tempranillo o Cencibel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Franc.

Blancas: Sauvignon Blanc y Chardonnay

#### **7. Vínculo con la zona geográfica**

La Finca Casa del Blanco se encuentra ubicada próxima al centro de la provincia de Ciudad Real, en el término municipal de Manzanares y a unos 60 km de esta capital. Se trata de un sustrato geológico Paleozoico, conformado por cuarcitas, margas y depósitos del Mioceno de origen continental, bajo un clima semiárido mediterráneo.

La Finca se sitúa en una altiplanicie mesetaria muy llana (pendientes medias por debajo del 2%), y que carece de cualquier accidente de relieve destacable.

El suelo de la finca Casa del Blanco, posee una textura franco-arenosa, identificándose materiales volcánicos (basaltos), presentando un Ph básico, siendo el contenido en materia orgánica bajo, los niveles de carbonato totales y de caliza activa normales, y los niveles de fósforo y potasio elevados. Sin embargo el dato que llama más la atención es la elevada concentración de litio, catión poco frecuente y que en este caso alcanza un valor equivalente a los oligoelementos cinc y cobre de otros suelos rojos. El litio es un metal que se encuentra a

nivel de trazas en suelos vitícolas, sin embargo, en este caso, y dependiendo de las parcelas, alcanza unos valores de 0,86 a 2,9 mg/Kg.

Este hecho tiene una consecuencia directa en la composición de los vinos, ya que para ellos se han encontrado concentraciones, comprendidas entre 0,06 y 3,4 mg/l, claramente superiores a las aportadas por la bibliografía, que establece unos valores normales de 0,030 mg/l.

En consecuencia, la concentración de Litio en los vinos puede considerarse como un marcador efectivo en relación con la producción vitivinícola de la finca Casa del Blanco. Este hecho viene avalado por estudios complementarios realizados en distintas parcelas, y que han mostrado que existe una correlación significativa entre la concentración de Litio de una parcela concreta, y el encontrado para el vino obtenido de la misma, habiéndose comprobado que, las parcelas con un mayor contenido en litio han dado lugar a vinos con una mayor concentración de este oligoelemento

## **8. Requisitos aplicables**

- Para la denominación de origen protegida Casa del Blanco el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.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 sexvicies.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 duovicies.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 Casa del Blanco son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

## **9. Comprobaciones**

### **9.1. 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).

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.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras\\_calidad/fig\\_calidad/resultado\\_reg\\_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+CASA+DE+BLANCO&nombre\\_ent=&Aceptar=Aceptar](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+CASA+DE+BLANCO&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar)

### **9.2. Tareas de los organismos de control**

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 establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.

