

Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida – Vino de Pago, Dehesa del Carrizal

1. Nombre que se debe proteger

Dehesa del Carrizal

2. Descripción de los vinos

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

CARACTERÍSTICAS ANALITICAS DE LOS VINOS		
Parámetros químicos	Límites de aceptación	Tolerancias máximas
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$12 \leq \% \text{ vol} \leq 15$	$\pm 0,2$
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 12 \% \text{ vol}$	$\pm 0,2$
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	< 4	$\pm 0,5$
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	$4 \leq AT \leq 7$	$\pm 0,3$
Acidez volátil (meq/l)	$< 16,7$	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 120	± 15

2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

2.2.1. Tinto Cabernet Sauvignon

- Fase Visual: Color rojo rubí con ribetes atejados que con el tiempo evolucionan a castaños. Capa media.
- Fase Olfativa: Intenso carácter varietal, pimienta y tabaco. Aromas de crianza en barrica, especias, cedro y de monte bajo. Balsámicos.
- Fase Gustativa: Seco, de fácil entrada, bien pulido. Complejo en el centro de boca, recuerdos de caja de puros, tabaco de pipa, minerales, jara. Ligera astringencia final.

2.2.2. Tinto Syrah

- Fase Visual: Rojo picota de media a media-alta intensidad.
- Fase Olfativa: Aromas varietales, bayas, cuero. Carácter frutal. Ligeras maderas en segundo plano.
- Fase Gustativa: Seco y frutal. Llena mucho la boca. Paso lento, notas de bayas, algo rústico. Tanino presente. Largo final.

2.2.3. Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

- Fase Visual: Color rojo cereza, limpio y brillante. Muy ligera evolución. Capa media alta.
- Fase Olfativa: Aroma de media intensidad bien ensamblado. Frutas rojas maduras, cueros, tabaco, café y cacao.
- Fase Gustativa: Seco y redondo. Fruta confitada, compota. Tostados de roble de buena calidad. Tanino presente pero maduro, no agresivo. Elegante. Largo y rico final.

2.2.4. Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo.

- Fase Visual: Color rojo guinda con muy ligeros tonos teja, de media a media-alta intensidad.
- Fase Olfativa: Intenso aroma frutal: frutos de bosque: mora y frambuesa y bayas. Limpio y directo. Notas de monte, ligeros humos. En segundo plano recuerdos de crianza: coco, tostados, torrefactos.
- Fase Gustativa: Suave entrada en boca, con movimiento constante. Seco con recuerdos golosos por su carácter frutal. Sabroso. Compota, mermelada, fruta roja madura y notas

terrosas. Ligera astringencia de madera. Tostados y maderas limpias. Largo y agradable recuerdo final de carácter frutal.

2.2.5. Blanco Chardonnay

- Fase Visual: Color amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color. Limpio y brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.
- Fase Olfativa: Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Recién embotellado recuerdos de madera limpia y tostados que van matizándose con el tiempo.
- Fase Gustativa: Seco, untuoso, casi graso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.

3. Prácticas enológicas específicas

Métodos de vinificación y elaboración:

3.1. Tintos de Cabernet Sauvignon o Syrah: Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descube y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. Envejecimiento en barricas de roble de 225 y 300 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad de 5 años como máximo, durante 12-24 meses, y tinos de madera de 4.000 litros, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación. Clarificación con albúmina de huevo o clarificante que no altere organolépticamente el vino. Filtración mínima o nula.

3.2. Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah: Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descube y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. La vinificación y envejecimiento de los monovarietales se hace por separado. Durante este envejecimiento se realiza el ensamblaje mediante cata, completándose el envejecimiento una vez ensamblado. El envejecimiento total es de 12 a 24 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera de 4.000 litros, barricas con una antigüedad de 2-3 años en los primeros meses, posteriormente en nuevas o de un año, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación. Filtración mínima o nula.

3.3. Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo: Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descube y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. La vinificación y envejecimiento de los monovarietales se hace por separado. Durante este envejecimiento se realiza el ensamblaje mediante cata, completándose el envejecimiento una vez ensamblado. El envejecimiento total es de 3 a 12 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés con cinco años de antigüedad como máximo de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera de 4.000 litros, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación. Filtración mínima o nula.

3.4. Blanco Chardonnay: Maceración en frío durante 6-12 horas a temperatura comprendida entre 15-20 °C. Prensado sin sobrepasar 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. El 25-50% del mosto obtenido fermentará sobre lías en barricas nuevas de roble francés durante 3-4 meses a una temperatura máxima de 20 °C. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que será inferior a 15 °C durante un tiempo a determinar por cata. Estabilización tartárica por frío y filtrado.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluyen las siguientes parcelas del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcelas 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc y 449eca del polígono 9.

La superficie del viñedo asciende a 22,4283 hectáreas.

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

5. Rendimientos máximos

- Cabernet Sauvignon: 70 hl/ha y 10.000 kg/ha.
- Syrah: 84 hl/ha y 12.000 kg/ha.
- Merlot: 59,5 hl/ha y 8.500 kg/ha.
- Chardonnay: 63 hl/ha y 9.000 kg/ha.
- Tempranillo: 70 hl/ha y 10.000 kg/ha.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo.
- Blanca: Chardonnay.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

El Pago Dehesa del Carrizal se encuentra en el extremo oeste del término de Retuerta del Bullaque, muy próximo al de Navas de Estena, en la provincia de Ciudad Real. En términos comarcales, pertenece a la Comarca Montes de Toledo, pudiendo ser considerado como el centro geográfico de la comarca.

Todo este territorio tiene una clara influencia geomorfológica y más concretamente morfoestructural. Desde el punto de vista geomorfológico la comarca se define como el zócalo silíceo de relieve apalachense del Macizo Hespérico Meridional, y desde el punto de vista bioclimático y biogeográfico, se definiría como la comarca de monte mediterráneo silíceo de la Meseta Sur.

Esta apretada configuración montañosa da lugar a una serie de condiciones, que la hacen absolutamente única, y diferente a sus regiones limítrofes: Meseta Toledana al norte, La Mancha al este y Campo de Calatrava al sur.

Estas condiciones vienen marcadas por: un clima más húmedo, la aparición de diversos microclimas derivados de las diversas orientaciones, el fenómeno climático de las inversiones térmicas motivadas por la acumulación de aire frío en las depresiones y el consiguiente estancamiento de nieblas, la existencia de pedrizas que matizan las condiciones climáticas, la existencia de estrechos pasos de agua (boquerones), la dificultad de drenaje y su vocación forestal.

El factor humano es determinante en el paisaje de esta comarca, y viene marcado fundamentalmente por el aislamiento provocado por la dificultad de las comunicaciones. El actual paisaje de esta comarca viene marcado por el uso ganadero, agrícola, forestal y cinegético del hombre durante toda la historia. Las zonas de brezo, jara, romero y aulaga nacen de los incendios provocados por los pastores para la regeneración de la vegetación; las manchas arbóreas más importantes, se sitúan junto a las pedrizas, que funcionaron como cortafuegos naturales de aquellas quemadas; y las rañas son los desmontes producidos por el hombre para obtener zonas de cultivo.

7.2. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Las características del suelo, y muy especialmente la orientación en ladera a norte del viñedo, protegido por un cerro que deja en umbría la viña a primeras horas de la tarde, hace que se

produzcan vinos casi de carácter atlántico, más que mediterráneos como corresponde a nuestra localización. Algunos críticos de vinos, entre ellos el prestigioso José Peñín, ha resaltado este carácter atlántico refiriéndose a la ausencia de notas cálidas, como si ocurre en otros vinos de la zona.

Por otro lado, existe en estos vinos una clara influencia de la vegetación del entorno. Aromas de monte bajo (tomillo, romero, brezo) y recuerdos resinosos y balsámicos (pino y eucalipto) se encuentran en todos los vinos de la bodega.

El tercer factor intrínseco a Dehesa del Carrizal es su altitud sobre el nivel del mar, lo que provoca grandes diferencias térmicas día-noche, y con ello lentas maduraciones, llegando en años extremos a 60 días del periodo de maduración desde enero hasta vendimia.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La configuración montañosa del pago, la localización de la viña por sus suaves pendientes orientación norte y su situación de umbría, las características del suelo por su especial composición silíceo y su carácter ácido, producen un vino casi de carácter atlántico.

Así mismo el entorno botánico por la influencia aromática en las uvas, el respetuoso trabajo del hombre con el fin de respetar sin modificar las características de las uvas producidas, y las lentas maduraciones, producen vinos en los que se encuentran aromas de monte bajo y recuerdos resinosos y balsámicos.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Dehesa del Carrizal 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 Dehesa del Carrizal 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=CERTIFICACION%20Y%20SUBSECCION=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+DEHESA+DEL+CARRIZAL&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.