

Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida, Vino de Pago, Guijoso

1. Nombre que se debe proteger

Guijoso.

2. Descripción de los vinos

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

2.1.1. Vinos blancos:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12% vol y 15 % vol.
- Grado alcohólico total mayor o igual de 12 % vol
- Acidez total comprendida entre 4,5 y 7,5 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l.
- Azúcares reductores menos de 5 g/l. expresado en glucosa.

2.1.2. Vinos tintos:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol y 15 % vol.
- Grado alcohólico total mayor o igual de 12 % vol
- Acidez total comprendida entre 4 y 7 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 16.7 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menos de 5 g/l expresado en glucosa.

2.1.3. Tolerancias:

- Grado alcohólico adquirido (% vol): $\pm 0,2$
- Grado alcohólico total (% vol): $\pm 0,2$
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico): $\pm 0,3$
- Acidez volátil (meq/l): ± 3
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15
- Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa): $\pm 0,5$

2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

2.2.1. Varietal Chardonnay:

- Fase visual: límpido, brillante, color amarillo pálido/oro típico de la variedad.
- Fase olfativa: Vino de intensidad aromática alta, recuerdos de frutas amarillas (plátano, mango, vainilla, piña).
- Fase gustativa: intensidad alta, glicérico, recuerdo de frutas, acidez media-alta. Buen recuerdo de fruta en boca.

2.2.2. Chardonnay parcialmente fermentado en barrica:

- Fase visual: Vino límpido, brillante, intenso color amarillo oro.
- Fase olfativa: Vino de intensidad aromática media, recuerdos de frutas amarillas (plátano, mango, vainilla, piña) y cítricos (pomelo). Tostados de madera.
- Fase gustativa: buen recuerdo de fruta y madera en boca. Vino potente y largo, de intenso retrogusto afrutado y gran estructura y persistencia.

2.2.3. Tinto con base de Merlot:

- Fase visual: Vino de intensidad de color alta y capa cubierta. Color rojo rubí.
- Fase olfativa: Vino de intensidad aromática alta con gran recuerdo de frutas rojas.
- Fase gustativa: Recuerdo de frutas rojas (cereza, ciruela, fresa) y final largo con cierto amargor. Gran volumen en boca y persistencia.

2.2.4. Tinto con base de Cabernet Sauvignon:

- Fase visual: Límpido y brillante. Capa media y ligeros tonos teja consecuencia de cierta evolución.
- Fase olfativa: Intensidad aromática con recuerdo de frutas maduras compotadas y tonos de cuero, tostados y madera.
- Fase gustativa: Carnoso, taninos agradables. Final largo con cierto amargor, sedoso y persistente.

2.2.5. Tinto con base de Syrah:

- Fase visual: Capa alta y color rojo picota intenso.
- Fase olfativa: Intensidad aromática alta de frutas rojas maduras predominando sobre la madera.
- Fase gustativa: Carnoso, taninos agradables, fruta roja, especia. Final intenso no demasiado largo, sedoso y jugoso.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Varietal de Chardonnay:

Maceración en frío entre 5 y 12 horas. Prensado durante aproximadamente 100 minutos sin sobrepasar las 2,8 atmósferas y sin superar el coeficiente de 0,7 litros de mosto por cada kg de vendimia. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura comprendida entre 14 y 19º C. Si se requiere, clarificación con bentonita. Estabilización tartárica por frío y filtrado.

3.2. Chardonnay parcialmente fermentado en barrica:

El proceso de vinificación es igual que el anterior, salvo porque una parte de la partida fermenta en barricas de roble de 225 litros y porque se emplea un máximo del 15% de Sauvignon Blanc. La permanencia en barrica va de dos a cuatro meses, realizándose el removido de lías en las propias barricas.

3.3. Tinto con base de Merlot: mínimo 50 % de Merlot y, en su caso, el resto de Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Syrah, en cualquier proporción.

Maceración comprendida entre 2 y 4 semanas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura comprendida entre 25º y 30º C. Prensado durante un máximo de 100 minutos sin sobrepasar 2,4 atmósferas de presión. Permanencia en barricas de roble de 225 litros con tiempo de uso no superior a 5 años, independientes para cada variedad, durante un periodo comprendido entre 6 y 12 meses. Realizado el coupage, clarificación con albúmina de huevo. Filtración mínima o nula previa al embotellado.

3.4. Tinto con base de Cabernet Sauvignon: mínimo del 70 % de Cabernet Sauvignon y, en su caso, el resto Merlot, Tempranillo o Syrah, en cualquier proporción. Mismo proceso de elaboración para todos los tintos, salvo en lo que respecta a la duración del periodo de permanencia en barricas, que estará comprendida entre 18 y 36 meses.

3.5. Tinto con base de Syrah: mínimo 80 % de Syrah y, eventualmente, Cabernet Sauvignon. Mismo proceso de elaboración para todos los tintos, salvo en lo que respecta a la duración del periodo de permanencia en barricas, que estará comprendida entre 10 y 14 meses.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de El Bonillo (Albacete):

- Polígono 115: parcelas 1ma, 1mb y 1mc.
- Polígono 116: parcelas 1aa, 1ab y 1af.
- Polígono 119: parcelas 22a, 23a, 24b, 24i y 25d.
- Polígono 120, parcela 20d.

La superficie del viñedo asciende a 58,2324 hectáreas

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

5. Rendimientos máximos

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:

- Chardonnay: 8.000 kg/ha y 56 hl/ha.
- Sauvignon Blanc: 8.000 kg/ha y 56 hl/ha.
- Merlot: 8.000 kg/ha y 56 hl/ha.
- Cabernet Sauvignon: 8.000 kg/ha y 56 hl/ha.
- Tempranillo: 11.000 kg/ha y 77 hl/ha.
- Syrah: 8.500 kg/ha y 59,5 hl/ha.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Blancas: Chardonnay y Sauvignon Blanc.
- Tintas: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

La Denominación de Origen se encuentra en la Finca El Guijoso, en el término municipal de El Bonillo, provincia de Albacete, a una altitud media de 960 metros.

Se encuentra en un medio rural donde predominan los bosques de sabinas (*Juniperus thurifera*) y encinas (*Quercus ilex*) sobre las tierras llanas de cultivo.

El clima es seco y continental, con inviernos muy fríos dándose muchos días temperaturas por debajo de 0° C (Tª mínima histórica -15,7° C) y registrándose varias nevadas a lo largo del periodo invernal; y veranos muy calurosos en los que se superan ampliamente los 30° C (Tª máxima histórica 44,8° C). La temperatura media anual es de 13° C, la precipitación anual media 471 litros/m², y la insolación media anual de 2.800 horas. Es zona de mucho viento.

El suelo es franco arenoso con gujarros, de baja fertilidad.

En la finca nace el río Pinilla que desemboca en las Lagunas de Ruidera.

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

Los vinos presentan aspectos pulidos y capas altas debido a la alta concentración de sustancias que se dan gracias al lento desarrollo de las uvas. La boca es amable y sabrosa por el perfecto equilibrio entre potencia y elegancia, con astringencias agradables y un final de cierto amargor consecuencia de taninos que se han desarrollado de forma singular. La ausencia de fitosanitarios y pesticidas en la producción de la uva gracias a las condiciones de la zona dotan de una mayor calidad los vinos producidos, ya que además de ser placenteros al consumirlos, disminuyen significativamente los efectos como acidez de estómago o cefaleas.

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

Las condiciones climatológicas y edafológicas del Pago Guijoso son ideales para la elaboración de vinos de alta calidad. Las bajas temperaturas de la noche permiten fijar los aromas de las uvas y madurar lentamente. Las altas temperaturas del verano permiten alcanzar una madurez plena antes de vendimiar. El equilibrio de temperaturas es muy singular creando un auténtico microclima. El suelo pobre en nutrientes permite un lento crecimiento, lo que enriquece el conjunto de las uvas una vez maduras. El ambiente seco en general, pero que recibe ligeras y puntuales brisas húmedas provenientes del río Pinilla y de las Lagunas de Ruidera, evita los problemas típicos de enfermedades por hongos, lo que permite evitar tratamientos fitosanitarios, produciendo uvas con un marcado carácter ecológico, que permiten elaborar vinos naturales muy apreciados por el consumidor. En la misma línea, el viento frecuente en la zona disminuye significativamente la presencia de insectos, lo que evita el uso de plaguicidas.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Guijoso 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 Guijoso 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/buscar_reg_ent.htm

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.