

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1251**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Dehesa del Carrizal**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, April 06, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1251**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Dehesa del Carrizal**

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. CAIZ CARRIZAL S.L.U (Dehesa del Carrizal Vino de Pago).

*Address* CAIZ CARRIZAL S.L.U  
Retuerta del Bullaque  
CP 13194, Ciudad Real  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Retuerta del Bullaque - Castilla La Mancha - Spain.  
They include the following plots in the municipal district of Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), plots 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc and 449eca of polygon 9, and plots 860a, 860b and 860c of polygon 23.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0054

August 08, 2009

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1251**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Dehesa del Carrizal**

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. CAIZ CARRIZAL S.L.U (Dehesa del Carrizal Vino de Pago).

*Adresse* CAIZ CARRIZAL S.L.U  
Retuerta del Bullaque  
CP 13194, Ciudad Real  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Retuerta del Bullaque - Castille La Manche - Espagne.  
Les aires de productions comprennent les parcelles suivantes des municipalités de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcelles 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc et 449eca du polygone 9, et les parcelles 860a, 860b et 860c du polygone 23.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0054

08.08.2009

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1251**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Dehesa del Carrizal**

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. CAIZ CARRIZAL S.L.U (Dehesa del Carrizal Vino de Pago).

*Dirección* CAIZ CARRIZAL S.L.U  
Retuerta del Bullaque  
CP 13194, Ciudad Real  
España

ZONA GEOGRÁFICA

Retuerta del Bullaque - Castilla La Mancha - España  
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, y las parcelas 860a, 860b y 860c del polígono 23.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0054

08.08.2009

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.**

**1. Name to be registered**

Dehesa del Carrizal

**2. Geographical indication type**

PDO — Protected Designation of Origin

**3. Categories of grapevine products**

1. Wine

**4. Description of the wine(s)**

**WINE**

Red and White Wine

Monovarietal and blended reds with a morello, cherry or sour-cherry colour depending on the wine, with a medium to medium/high colour intensity. Fruity aromas with mountain notes. Taste of compote with a long and rich aftertaste.

The white has a greeny straw-yellow colour, with a slightly bright intensity. Aroma of exotic fruit and stone fruit flesh. Butter, cream, yeast. Dry, unctuous, almost oily. Tannins from new wood. Tropical fruit, lees and toast. Powerful and fresh aftertaste.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	4 in grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	16,7
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	120

For limits that have not been specified, the general legislation in force must be complied with.

## **5. Wine making practices**

### **a. Essential oenological practices**

Pressing without exceeding 1,5 kg/cm<sup>2</sup> which enables no more than 75 litres per 100 kg of harvest to be obtained. Reds: alcoholic fermentation at a temperature which never exceeds 35 °C. Malolactic fermentation at a maximum temperature of 25 °C for a minimum of seven days. Ageing in French and/or American and/or European oak barrels and wooden vats. Whites: cold maceration for 6-12 hours at a maximum temperature of 16 °C. At least 25 % of the must obtained should ferment over its sediment in barrels.

### **b. Maximum yields**

Cabernet Sauvignon and Tempranillo

10 000 kg of grapes per hectare

Cabernet Sauvignon and Tempranillo

70 hectolitres per hectare

Syrah and Petit Verdot

12 000 kg of grapes per hectare

Syrah and Petit Verdot

84 hectolitres per hectare

Merlot

8 500 kg of grapes per hectare

Merlot

59,5 hectolitres per hectare

Chardonnay

9 000 kg of grapes per hectare

Chardonnay

63 hectolitres per hectare

## **6. Demarcated geographical area**

The area includes the following parcels in the municipality of Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcels 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc and 449eca of polygon 9, and parcels 860a, 860b and 860c of polygon 23.

The surface area of the vineyard is 26,2764 hectares.

## **7. Main wine grapes variety(ies)**

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

## **8. Description of the link(s)**

### **1. Detailed information about the geographical area (natural and human factors):**

The geographical area is characterised by the existence of areas of stony ground and narrow channels of water. It is situated in a depression, on a north-facing hillside, protected by a hill that shades the vineyard in the early hours of the evening, and crossed by the Carrizal. This stream provides moisture, with mist even during the summer, resulting in wines that are almost Atlantic in nature, in contrast to the Mediterranean wines from the surrounding areas.

The altitude, almost 800 metres above sea level, causes great differences in temperature between day and night and slow maturation, and in exceptional years the maturation period can last for up to 60 days from ripening to harvest. The temperature variation during the maturation period is also greater than in the surrounding area.

The soil is characterised by a coarse texture, with areas in which up to 80 % of the fraction is greater than 2 mm. During soil formation, the stream transported quartzite, which was of primary importance as it formed a layer with a coarse texture and of considerable thickness above the lower strata of loamy soil. The soil is quartzite soil and is acidic, with a pH between 4,7 and 6, which is much lower than the pH of the surrounding area.

The geographical area is shielded by Mediterranean mountainous terrain, which shelters against the hot southerly winds, preventing higher temperatures. It is

characterised by species such as holm oak, pine, heather, rockrose, rosemary and thyme.

2. Information on the quality or characteristics of the wine due fundamentally or exclusively to the geographical environment:

The wines produced are Atlantic in nature, in contrast to the Mediterranean wines from the surrounding area. They are characterised by the absence of warm notes, aromas reminiscent of scrubland (thyme, rosemary and heather) and resinous and soothing notes (pine and eucalyptus), or exotic fruit and stone fruit flesh in the white wines.

The wines are fresh and balanced, with a good acidity. The red wines, with mature tannins, are smooth and elegant, while the white wines are fresh, with a higher acidity than is typical of wines from the surrounding area.

Both the red and white wines allow for long periods of ageing in the bottle.

3. Link between the characteristics of the geographical area and the quality of the wine:

The altitude and orientation of the geographical area, protecting it from hot, dry winds, the fact that the vineyard is shaded in the evening and the moisture provided by the stream result in a temperature range which allows the tannin to ripen sufficiently. This creates wines with an absence of warm notes and a notable Atlantic nature. The red wines are characterised by a smooth taste, with mature tannins and a long and rich aftertaste, while the white wines have a potent and fresh aftertaste.

The coarse texture of the soil and the transportation of quartzite by the stream raise the soil's acidity, resulting in fresh, balanced wines with a higher acidity than is typical of wines from the surrounding area. This allows for longer periods of ageing in the bottle.

The presence of scrubland, with typical plant species (rockrose, heather, thyme, lavender, rosemary, etc.) surrounding the vineyard, gives the wine's aroma characteristic scrubland notes and soothing hints, or notes of exotic fruit and stone fruit flesh in the white wines.

## **9. Essential further conditions**

—

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

**1. Dénomination à enregistrer**

Dehesa del Carrizal

**2. Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

**3. Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

**4. Description du ou des vins**

**VIN**

Vin rouge et blanc

Rouge monocépage et rouge assemblé avec une couleur griotte, cerise ou cerise acide selon le vin, avec une intensité de couleur moyenne à moyenne/élevée. Arômes fruités avec des notes de montagne. Goût de compote avec un arrière-goût riche et de longue durée.

Le blanc a une couleur jaune paille verdâtre, avec une intensité légèrement brillante. Arôme de fruits exotiques et chair de fruits à noyau. Beurre, crème, levure. Sec, onctueux, presque gras. Tanins de bois neuf. Fruits tropicaux, lies et toast. Arrière-goût puissant et frais.

**Caractéristiques analytiques générales**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4 en grammes par litre, exprimée

	en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	120

En ce qui concerne les valeurs limites non indiquées, la législation générale en vigueur doit être respectée.

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a. Pratiques œnologiques essentielles

Pressurage sans dépasser 1,5 kg/cm<sup>2</sup>, ce qui permet d'obtenir au maximum 75 litres par 100 kg de récolte. Les vins rouges: fermentation alcoolique à une température qui ne dépasse jamais 35 °C. Fermentation malolactique à une température maximale de 25 °C pendant au moins sept jours. Vieillessement en fûts de chêne et en cuves de bois français et/ou américain et/ou européen. Les vins blancs: macération à froid pendant 6 à 12 heures à une température maximale de 16 °C. Au moins 25 % du moût obtenu doit fermenter sur ses lies dans des fûts.

### b. Rendements maximaux

Cabernet Sauvignon et Tempranillo

10 000 kg de raisins par hectare

Cabernet Sauvignon et Tempranillo

70 hectolitres par hectare

Syrah et Petit Verdot

12 000 kg de raisins par hectare

Syrah et Petit Verdot

84 hectolitres par hectare

Merlot

8 500 kg de raisins par hectare

Merlot

59,5 hectolitres par hectare

Chardonnay

9 000 kg de raisins par hectare

Chardonnay

63 hectolitres par hectare

## **6. Zone délimitée**

La zone comprend les parcelles suivantes de la municipalité de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real): les parcelles 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc et 449eca du polygone 9, et les parcelles 860a, 860b et 860c du polygone 23.

La superficie du vignoble est de 26,2764 hectares.

## **7. Cépages principaux**

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

## **8. Description du ou des lien(s)**

### **1. Informations détaillées sur la zone (facteurs naturels et humains):**

La zone se caractérise par l'existence de zones de sols pierreux et de canaux d'eau étroits. Elle est située dans une dépression, à flanc de coteau nord, protégée par une colline qui ombrage le vignoble aux premières heures du soir, et traversée par le Carrizal. Ce ruisseau apporte de l'humidité, avec de la brume même pendant l'été, ce qui donne des vins qui sont presque de nature atlantique, contrairement aux vins méditerranéens des régions environnantes.

L'altitude — près de 800 mètres au-dessus du niveau de la mer — engendre de grandes variations de température entre le jour et la nuit et une maturation lente, et dans des années exceptionnelles, la période de maturation peut durer jusqu'à 60 jours de la maturité à la vendange. La variation de température pendant la période de maturation est également plus importante que dans la zone environnante.

Le sol est caractérisé par une texture grossière, avec des zones dans lesquelles jusqu'à 80 % de la fraction est supérieure à 2 mm. Lors de la formation du sol, le ruisseau a transporté du quartzite, qui a été d'une importance primordiale puisqu'il a formé une couche de texture grossière et d'épaisseur considérable au-dessus des couches inférieures du sol argileux. Le sol est composé de quartzite et est acide, avec un pH compris entre 4,7 et 6, ce qui est beaucoup plus bas que le pH de la zone environnante.

La zone est protégée par un terrain montagneux méditerranéen, qui offre une protection contre les vents chauds du sud et empêche la hausse des températures. Elle se caractérise par des espèces telles que le chêne vert, le pin, la bruyère, le ciste, le romarin et le thym.

2. Informations sur la qualité ou les caractéristiques du vin dues fondamentalement ou exclusivement au milieu géographique:

Les vins produits sont de nature atlantique, contrairement aux vins méditerranéens de la région environnante. Ils se caractérisent par l'absence de notes chaudes, d'arômes rappelant la garrigue (thym, romarin et bruyère) et de notes résineuses et apaisantes (pin et eucalyptus), ou de chair de fruits exotiques et de fruits à noyau dans les vins blancs.

Les vins sont frais et équilibrés, avec une bonne acidité. Les vins rouges, aux tanins matures, sont doux et élégants, tandis que les vins blancs sont frais, avec une acidité plus élevée que celle des vins des environs.

Les vins rouges et blancs permettent de longues périodes de vieillissement en bouteille.

3. Lien entre les caractéristiques de la zone géographique et la qualité du vin:

L'altitude et l'orientation de la zone, qui la protège des vents chauds et secs, le fait que le vignoble soit ombragé le soir ainsi que l'humidité apportée par le ruisseau offrent une plage de températures qui permet une maturation suffisante des tanins. On obtient ainsi des vins sans notes chaudes et d'un caractère atlantique notable. Les vins rouges se caractérisent par un goût doux, avec des tanins matures et un arrière-goût long et riche, tandis que les vins blancs ont un arrière-goût puissant et frais.

La texture grossière du sol et le transport de quartzite par le ruisseau augmentent l'acidité du sol, ce qui donne des vins frais et équilibrés avec une acidité plus élevée que les vins typiques de la région environnante. Cela permet un vieillissement plus long en bouteille.

La présence de garrigue, avec des espèces végétales typiques (ciste, bruyère, thym, lavande, romarin, etc.) entourant le vignoble, donne au vin des notes aromatiques caractéristiques de garrigue et des notes apaisantes, ou des notes de fruits exotiques et de chair de fruits à noyau dans les vins blancs.

## 9. Autres conditions essentielles

---



**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**1. Nombre que debe registrarse**

«Dehesa del Carrizal».

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP. Denominación de origen protegida.

**3. Categorías de productos vitícolas**

1. Vino.

**4. Descripción del (de los) vino(s)**

**VINO**

Vino Tinto y Blanco.

Tintos monovarietales y ensamblados de color rojo picota, cereza y guinda según el vino, de intensidad media a media alta. Aromas frutales con notas de monte. Gusto a compota, largo y rico final.

El vino blanco es amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color. Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Seco, untuoso, casi graso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.

**Características analíticas generales**

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	120

En los límites no señalados se cumplirá la normativa general vigente.

## **5. Prácticas vitivinícolas**

### **a. Prácticas enológicas esenciales**

Prensado sin sobrepasar 1,5 kg/cm<sup>2</sup> que no permitirá obtener más de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. En los vinos tintos: fermentación alcohólica a temperatura que no supera nunca los 35 °C. Fermentación maloláctica a temperatura que no supera los 25 °C que dura un mínimo de 7 días. Envejecimiento en barricas de roble francés y/o americano y/o europeo y tinos de madera. En los vinos blancos: Maceración en frío durante 6-12 horas a temperatura máxima de 16 °C. Al menos el 25 % del mosto obtenido fermentará sobre lías en barricas.

### **b. Rendimientos máximos**

Cabernet Sauvignon y Tempranillo

10 000 kg de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon y Tempranillo

70 hectolitros por hectárea

Syrah y Petit Verdot

12 000 kg de uvas por hectárea

Syrah y Petit Verdot

84 hectolitros por hectárea

Merlot

8 500 kg de uvas por hectárea

Merlot

59,5 hectolitros por hectárea

Chardonnay

9 000 kg de uvas por hectárea

Chardonnay

63 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

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, y las parcelas 860a, 860b y 860c del polígono 23.

La superficie del viñedo asciende a 26,2764 hectáreas.

## 7. Principales variedades de uvas de vinificación

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### 1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos):

La zona geográfica se caracteriza por la existencia de pedrizas y estrechos pasos de agua (boquerones) y está ubicada en una depresión, en la ladera de orientación al norte, protegido por un cerro que deja en umbría la viña a primeras horas de la tarde, y atravesada por el arroyo Carrizal que aporta humedad, con nieblas incluso en verano, dando lugar a vinos casi de carácter atlántico, más que mediterráneos como corresponde a las zonas colindantes.

La altitud próxima a los 800 metros sobre el nivel del mar, provoca grandes diferencias térmicas día-noche, y con ello lentas maduraciones, llegando en años extremos a 60 días del período de maduración desde el envero hasta vendimia- Amplitud térmica en período de maduración también superior a la del entorno.

El suelo se caracteriza por una textura gruesa, con zonas de incluso un 80 % de fracción mayor de 2 mm. En la formación del suelo tuvo primordial importancia el arrastre de cuarcitas por el arroyo, formando una capa de textura gruesa de importante espesor sobre las arcillas de estratos inferiores. Los suelos cuarcíticos, ácidos, con pH entre 4,7 y 6, muy inferior al pH del entorno.

La zona geográfica está arropada por monte mediterráneo, que parapeta los vientos cálidos del sur, evitando las más altas temperaturas, y caracterizado por especies como encinas, pinos, brezos, jaras, romero, tomillo.

### 2. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico:

Se producen vinos de carácter atlántico, más que mediterráneos como corresponde a los del entorno, se caracterizan por ausencia de notas cálidas, en nariz, recuerdan a monte bajo (tomillo, romero, brezo) y recuerdos resinosos y balsámicos (pino y eucalipto), o a fruta exótica y fruta blanca de hueso, en los vinos blancos.

Los vinos son frescos, equilibrados, con un buen punto de acidez. Los tintos con tanino maduro, suave, elegante, y los blancos frescos, con acidez superior a la habitual en vinos del entorno.

Tanto los vinos tintos como los blancos permiten largos períodos de envejecimiento en botella.

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

La altitud y orientación de la zona geográfica, protegida de los vientos cálidos y secos, y el sombreado del viñedo por las tardes, además de la humedad que aporta el arroyo, provoca una amplitud térmica que permite que el tanino puede madurar adecuadamente y se consiguen vinos, con ausencia de notas cálidas, con marcado carácter atlántico, caracterizándose en la fase gustativa los vinos tintos por ser suaves, con tanino maduro y con largo y rico final, y los vinos blancos con final potente y fresco.

La gruesa textura del suelo y el arrastre de las cuarcitas por el arroyo, dan lugar a una elevada acidez del suelo hace que los vinos sean frescos, equilibrados y con acidez superior a la habitual en vinos del entorno, permitiendo envejecer largos períodos en botella.

La presencia de monte bajo, con las especies vegetales típicas (jaras, brezos, tomillos, lavandas, espliegos, romero, etc) abrazando el viñedo, confiere a los vinos características notas en nariz a monte bajo y recuerdos balsámicos, o a fruta exótica y fruta blanca de hueso, en los vinos blancos.

**9. Condiciones complementarias esenciales**

---