

---

**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-1174**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Ribera del Júcar**

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, December 16, 2022



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1174**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Ribera del Júcar**

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications of the good.**

*Address* Regulatory Council of the Designation of Origin Ribera del Júcar.

GEOGRAPHICAL AREA

South of the province of Cuenca - Castilla la Mancha - Spain.

Populations: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo and Sisante.

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 for the markets of agricultural products 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-A0049

April 14, 2004

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-1174**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Ribera del Júcar**

PRODUIT(S)

**1. Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

**1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.**

*Adresse* Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribera del Júcar.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Sud de la Province de Cuenca – Castille-La Manche – Espagne.

Communes: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo et Sisante.

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-A0049

14.04.2004

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-1174**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Ribera del Júcar**

PRODUCTO(S)

**1. Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

**1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.**

*Dirección* Consejo Regulator de las Denominaciones de Origen Ribera del Júcar.

ZONA GEOGRÁFICA

Sur de la provincia de Cuenca - Castilla la Mancha - España.

Poblaciones: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo y Sisante.

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-A0049  
14.04.2004

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



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

**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.

**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.**

**«Ribera del Júcar»**  
**Nº UE: PDO-ES-A0049**  
DOP (X) IGP ()

## ***I. DOCUMENTO ÚNICO***

### ***1. NOMBRE Y TIPO***

#### ***a. Denominación(es) que debe(n) registrarse***

Ribera del Júcar

#### ***b. Tipo de indicación geográfica:***

DOP - Denominación de Origen Protegida

## ***2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.***

1. Vino

## ***3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)***

**Vino Blanco y Rosado, seco**

### ***Breve descripción textual***

Los blancos son de color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas. Los aromas son francos, afrutados. En boca son persistentes, suaves y con retrogusto armonioso y frutal.  
Los rosados son de color rosa en toda su gama, con aromas primarios y cuerpo moderado.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

### Vino Blanco y Rosado, dulce

<b>Breve descripción textual</b>
<p>En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.</p> <p>En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.</p>

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

### Vino Tinto Joven

***Breve descripción textual***

De color rojo picota y de buena capa, con irisaciones cardenalcias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.  
Los aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.  
Se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

**Vino Tinto Tradición, Crianza y Reserva**

***Breve descripción textual***

Predomina rojo y púrpura sobre los amarillos. En Crianzas y Reservas desde el rojo rubí al rojo cereza, se descubren tonalidades rojas teja.  
Aromas intensos y francos. Combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales. En vinos envejecidos notas de fruta roja madura  
Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto largo e intenso. En los vinos con permanencia en madera se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

\*Volátil máxima: puede superar 2 meq/lº que exceda de 11% y año, hasta 20 meq/l.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

#### 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

##### a. Prácticas enológicas esenciales

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica enológica específica
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<p>En blancos la fermentación se realizará con una Tª de entre 15 y 22°C, en caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días</p> <p>En los rosados la maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración nunca superior a 36 horas, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22°C</p> <p>En los tintos la maceración-fermentación dura al menos 4 días, a Tª no superior a los 28º en los jóvenes y 30 °C en el resto. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o barrica, durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por “tinis” de una capacidad de entre 5.000 y 20.000 l, o durante un periodo mínimo de 2 meses en barrica de roble.</p>	

**b. Rendimientos máximos**

***Viñedos con conducción en vaso o cabeza***

*Rendimiento máximo:*

10140 Kilogramos de uvas por hectárea

***Viñedos con conducción en vaso o cabeza***

*Rendimiento máximo:*

75 Hectolitro por hectárea

***Viñedos con conducción en espaldera***

*Rendimiento máximo:*

12170 Kilogramos de uvas por hectárea

***Viñedos con conducción en espaldera***

*Rendimiento máximo:*

90 Hectolitro por hectárea

**5. ZONA DELIMITADA**

Se ubica en el suroeste de la provincia de Cuenca en los siguientes términos municipales:

- Casas de Benítez
- Casas de Fernando Alonso
- Casas de Guijarro
- Casas de Haro
- El Picazo
- Pozoamargo
- Sisante

## **6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

AIREN

VERDEJO

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

MACABEO, VIURA

## **7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)**

### ***Breve descripción***

Zona en la que el río Júcar ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad y provoca un régimen de lluvias superior al de los alrededores. Depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas.

Los vinos tintos son poco astringentes, suaves y profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad el color oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz complejos aromas frutales. Son sabrosos, equilibrados y redondos, los blancos mantienen equilibrio de acidez y armonía.