
**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-1171

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Valdepeñas

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-1171

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications of the Designation of Origin Valdepeñas.**

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Valdepeñas.

GEOGRAPHICAL AREA

It includes the plots and subplots located in the following municipal districts:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, and the part of the municipalities listed below:

Alhambra: The lands located southwest of the road from La Solana to Villanueva de los Infantes: Building lots: 50 (plots 32 to 51); 52 plots (8,9 and 10); 53 to 90; 159 (plot 1), 162; 163 and 164 (plots 11 to 20).

Granátula de Calatrava: The lands located east of the Las Fuentes path: Building lots: 8 to 31; 51 to 60; 69 and 70.

Montiel: The enclave located north of the road from Torrenueva to Villanueva de Los Infantes: Building lots: 62 to 76.

Torre de Juan Abad: The lands located north of the road from Torrenueva to Villanueva de los Infantes: Building lots: 1 to 9; 61 to 63.

The production area is located in Spain.

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-A0051

June 13, 1986

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-1171

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PRODUIT(S)

1. Vin

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine Valdepeñas.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Valdepeñas.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend les parcelles et sous-parcelles situées dans les municipalités suivantes:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, ainsi que la partie des municipalités ci-après:

Alhambra: Les terrains situés au sud-ouest de la route de La Solana à Villanueva de los Infantes: Poligones: 50 (parcelles 32 à 51); 52 parcelles (8,9 et 10); 53 à 90; 159 (parcelle 1), 162; 163 et 164 (parcelles 11 à 20).

Granátula de Calatrava: Les terrains situés à l'est de la localité de Las Fuentes: Poligones: 8 à 31; 51 à 60; 69 et 70.

Montiel: L'enclave située au nord du chemin de Torrenueva à

Villanueva de Los Infantes: Poligones: 62 à 76.
Torre de Juan Abad: Les terrains situés au nord du chemin de
Torrenueva à Villanueva de Los Infantes: Poligones: 1 à 9; 61 à 63.

L'aire de production se trouve en Espagne.

**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-A0051

13.06.1986

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-1171

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Valdepeñas.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdepeñas.

ZONA GEOGRÁFICA

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y la parte de los municipios que se indica:

Alhambra: Los terrenos situados al suroeste de la carretera de La Solana a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 50 (parcelas 32 a 51); 52 parcelas (8,9 y 10); 53 a 90; 159 (parcela 1), 162; 163 y 164 (parcelas 11 a 20).

Granátula de Calatrava: Los terrenos situados al este de la vereda de Las Fuentes: Polígonos: 8 a 31; 51 a 60; 69 y 70.

Montiel: El enclave situado al norte del camino de Torrenueva a

Villanueva de Los Infantes: Polígonos: 62 a 76.
Torre de Juan Abad: Los terrenos situados al norte del camino de
Torrenueva a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 1 a 9; 61 a 63.

La zona de producción se localiza en España.

**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-A0051

13.06.1986

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))**

¹ 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.**

SINGLE DOCUMENT

1. Name of the product

Valdepeñas

2. Geographical indication type

PDO — Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine

5. Quality sparkling wine

4. Description of the wine(s)

WHITE WINE

Appearance

Pale yellow with greenish or amber shades. Barrel-fermented, straw yellow with golden or greenish tones. Carbonic maceration, pale yellow colour with greenish or amber tones. Oak, straw yellow with golden or greenish tones. 'Crianza', yellow colour with amber tones and golden tints.

Aroma

Clean and fresh primary aromas and a moderately intense fruitiness. Barrel-aged, complex aroma with subtle notes reminiscent of the barrel. Carbonic maceration, clean and fresh primary aromas and a moderately intense fruitiness. Oaked, complex aroma with hints of barrel-ageing. 'Crianza', moderately intense aromas with hints ranging from vanilla to toasted.

Taste

Mild, light and fruity, balanced structure. Barrel-aged and oaked, smooth, balanced and full-bodied with a long finish. Carbonic maceration, smooth, light and fruity, balanced structure. 'Crianza', smooth, balanced and full-bodied with a medium finish.

The maximum total alcoholic strength by volume must be within the legal limits set out in the relevant EU legislation.

Sulphur dioxide content must be less than 240 mg/l in wines with a residual sugar content of 5 g/l or higher, expressed as glucose + fructose.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 10 litre)

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 180

ROSÉ WINE

Appearance

Pink colour with red and violet hues.

Aroma

Moderately intense aroma, clean, fresh and fruity with red fruit notes.

Taste

Bold on the palate with hints of red fruit and medium-to-high acidity.

The maximum total alcoholic strength by volume must be within the legal limits set out in the relevant EU legislation.

Sulphur dioxide content must be less than 240 mg/l in wines with a residual sugar content of 5 g/l or higher, expressed as glucose + fructose.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11,5

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 10 litre)

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 180

RED WINE, BARREL-AGED RED, CARBONIC-MACERATED RED, OAKED RED

Appearance

Cherry red/purple colour, clean, bright, with good depth. Barrel-aged: cherry colour with garnet tones, clean, bright, with good depth. Carbonic-macerated: cherry colour with violet tones, clean, with good depth. Oaked: cherry colour with garnet or violet tones and good depth.

Aroma

Intense aromas of ripe red fruits, typical of the varieties from which they are produced. Barrel-aged: clean medium-intensity aromas of red fruit and light barrel aromas. Carbonic macerated: clean, fruity aromas of medium-to-high intensity. Oaked, complex aroma with hints of barrel-ageing.

Taste

Meaty, dry, good tannin balance, medium-to-high acidity and pleasant aftertaste. Barrel-aged: clean medium-intensity aromas of red fruit and light barrel aromas. Carbonic-macerated: intense, fruity and balanced taste. Oaked: mild, balanced and full-bodied with a long finish.

The maximum total alcoholic strength by volume must be within the legal limits set out in the relevant EU legislation.

Sulphur dioxide content must be less than 180 mg/l in wines with a residual sugar content of 5 g/l or higher, expressed as glucose + fructose.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12,5
Minimum total acidity	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 10 litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

TRADITIONAL RED WINE

Appearance

Clean, violet/garnet red colour.

Aroma

Bold, fruity wines with primary aromas and medium aromatic intensity.

Taste

Moderate tannins, balanced alcohol content/acidity with a long finish.

The maximum total alcoholic strength by volume must be within the legal limits set out in the relevant EU legislation.

Sulphur dioxide content must be less than 180 mg/l in wines with a residual sugar content of 5 g/l or higher, expressed as glucose + fructose.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	4 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 10 litre)	
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

SPARKLING WINE

Appearance

Pale or golden and bright tones. Fine and long-lasting bubbles.

Aroma

Clean and fruity aromas of moderate intensity.

Taste

Broad and balanced.

The maximum total alcoholic strength by volume must be within the legal limits set out in the relevant EU legislation.

Excess CO₂ pressure (at 20 °C): above 3,5 atmospheres.

Where parameters are not defined, the applicable regulations are to be followed.

Any analytical parameters not shown in the table below comply with the limits laid down in national and EU legislation.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 10 litre)

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)

'CRIANZA', 'RESERVA' and 'GRAN RESERVA' RED WINES

Appearance

‘Crianza’: intense cherry red with purple tones. ‘Reserva’: garnet-red colour with ochre tones, clear and smooth with medium-high depth. ‘Gran Reserva’: ruby-red with terra cotta tones and medium-high depth.

Aroma

‘Crianza’: clean, bold, intense, ripe fruit aroma with the distinctive aromas of barrel-ageing. ‘Reserva’: intense aroma of ripe fruit and spices, and aromas characteristic of bottle-ageing. ‘Gran Reserva’: intense, complex and spiced, well-aged in the bottle.

Taste

‘Crianza’: intense flavour, pleasant on the palate, with hints of ripe fruit, good tannin balance and a medium finish. ‘Reserva’: intense aroma of ripe fruit and spices, and aromas characteristic of bottle-ageing. ‘Gran Reserva’: meaty, velvety, well-rounded and harmonious, with a long finish.

The maximum total alcoholic strength by volume must be within the legal limits set out in the relevant EU legislation.

Sulphur dioxide content must be less than 180 mg/l in wines with a residual sugar content of 5 g/l or higher, expressed as glucose + fructose.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 12,5

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 10 litre)

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 150

5. Wine-making practices

a. Essential oenological practices

Specific oenological practice

Fermentation temperature in white wines must be monitored and must not exceed 18 °C. If maceration is carried out with the grape skins, this must be done over a period of one to six days and the fermentation temperature can reach up to 25 °C.

The maceration period for rosé wines is between 12 and 48 hours and the fermentation temperature must be below 25 °C. The static must settling method with slow fermentation for at least five days, at a controlled temperature below 18 °C.

For red wines, the must is macerated with the skins for a period of at least 48 hours, at a controlled temperature below 28 °C.

After devatting and pressing, fermentation continues without the skins at a controlled temperature, which must not exceed 25 °C.

b. Maximum yields

White grape varieties

8 000 kilograms of grapes per hectare

White grape varieties

56 hectolitres per hectare

Red grape varieties

7 500 kilograms of grapes per hectare

Red grape varieties

52,50 hectolitres per hectare

White variety vines in the third year of grafting

3 750 kilograms of grapes per hectare

White variety vines in the third year of grafting

26,25 hectolitres per hectare

Red variety vines in the third year of grafting

3 000 kilograms of grapes per hectare

Red variety vines in the third year of grafting

21 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

Located south of the province of Ciudad Real across the following municipalities:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, and part of the following municipalities: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. Main wine grape variety(ies)

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIRÉN

8. Description of the link(s)

The production area's dry continental climate and the prevalence of limy soils lead to water stressed vines. Consequently, these produce fewer but well ripened grapes. The limy soils (with high pH levels of between 7,5 and 8,5) offer low resistance to root penetration, as well as reflecting sunlight and storing heat from the sun for night-time. These are good conditions for producing well-structured, complex and elegant red wines.

In the summer, high temperatures mellow towards the end, favouring a slower final ripening, which enhances the development of polyphenolic compounds and preserves the aromas.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition:

The quality sparkling wines of the 'Valdepeñas' PDO can use the terms 'Premium' and 'Reserva' on their labels.

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.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s) à enregistrer

Valdepeñas

2. Type de l'indication géographique

AOP — appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

VIN BLANC

Aspect

Jaune pâle avec des tonalités verdâtres ou ambrées. Fermenté en fût: couleur jaune paille avec des tons dorés ou verdâtres. Macération carbonique: jaune pâle avec des tonalités verdâtres ou ambrées. Maturation en fût de chêne: couleur jaune paille avec des tons dorés ou verdâtres. «Crianza»: jaune avec des tonalités ambrées et des reflets dorés.

Arôme

Arômes primaires francs et frais, fruités, d'intensité moyenne. Fermenté en fût: arôme complexe aux légères notes de chêne liées à son élevage en fût. Macération carbonique: arômes primaires francs et frais, fruités, d'intensité moyenne à élevée.

Maturation en fût de chêne: arôme complexe aux légères notes liées à son élevage en fût. «Crianza»: arôme d'intensité moyenne aux touches de vanille et de grillé.

Goût

Doux, léger et fruité, de structure équilibrée. Fermenté en fût et maturation en fût de chêne: doux, équilibré, bouche volumineuse et persistante. Macération carbonique: doux, léger et fruité, de structure équilibrée. «Crianza»: doux, équilibré, bouche volumineuse et finale moyennement persistante.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 240 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

Acidité totale minimale 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 10

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 180

VIN ROSÉ

Aspect

Rosacé avec des nuances rouges et violettes.

Arôme

Arôme d'intensité moyenne, franc, frais et fruité évoquant les fruits rouges.

Goût

Franc en bouche, évoquant les fruits rouges, acidité moyenne à haute.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 240 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	180

VIN ROUGE, VIN ROUGE FERMENTÉ EN FÛT, VIN ROUGE OBTENU PAR MACÉRATION CARBONIQUE, VIN ROUGE ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

Aspect

Rouge bigarreau violacé, robe nette, brillante et assez dense. Fermenté en fût: rouge cerise aux reflets grenat, à la robe nette, brillante et assez dense. Macération carbonique: rouge cerise aux reflets violacés, robe nette et assez dense. Élevé en fût de chêne: rouge cerise aux tons grenat ou violacés, robe assez dense.

Arôme

Arômes intenses de fruits rouges parvenus à maturation spécifiques des variétés dont les vins sont issus. Fermenté en fût: arômes francs d'intensité moyenne, évoquant les fruits rouges et l'élevage en fût. Macération carbonique: arômes fruitiers francs, d'intensité moyenne à forte. Maturation en fût de chêne: arôme complexe aux légères notes liées à son élevage en fût.

Goût

Charnu, sec, expression tannique équilibrée, acidité moyenne à forte et finale agréable. Fermenté en fût: arômes francs d'intensité moyenne, évoquant les fruits rouges et l'élevage en fût. Macération carbonique: saveur intense, fruitée et

équilibrée. Maturation en fût de chêne: doux, équilibré, bouche volumineuse et persistante.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 180 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12,5

Acidité totale minimale 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 10

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 150

VIN ROUGE TRADITIONNEL

Aspect

Couleur rouge violacé — robe nette couleur grenat.

Arôme

Arômes primaires, vins francs, fruités et d'intensité aromatique moyenne.

Goût

En bouche, expression tannique modérée, rapport alcool/acidité équilibré et saveurs persistantes.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 180 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

Acidité totale minimale 4 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 10

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 150

VIN MOUSSEUX

Aspect

Tons pâles ou dorés et brillants. Bulles fines et persistantes.

Arôme

Arômes francs et fruités d'intensité moyenne.

Goût

Ample et équilibré.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Suppression de CO₂ (à 20 °C): supérieure à 3,5 atmosphères.

Pour les paramètres non précisés, il conviendra de suivre la législation en vigueur.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

VIN ROUGE «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA»

Aspect

«Crianza»: rouge cerise ou bigarreau intense, aux tons opalins. «Reserva»: rouge grenat aux tons ocre, robe nette et fluide, d'intensité moyenne à élevée. «Gran reserva»: rouge rubis aux tonalités tuilées mates, robe d'intensité moyenne à élevée.

Arôme

«Crianza»: arômes francs, nets et intenses de fruits mûrs et arômes liés à son élevage en fût. «Reserva»: bouquet intense de fruits mûrs, d'épices et senteurs propres à la conservation en bouteille. «Gran reserva»: intense, complexe, épicé, évoquant une bonne conservation en bouteille.

Goût

«Crianza»: saveur intense, passage en bouche agréable évoquant les fruits mûrs, bonne expression tannique, finale moyennement persistante. «Reserva»: bouquet intense de fruits mûrs, d'épices et senteurs propres à la conservation en bouteille. «Gran reserva»: charnu, velouté, rond et harmonieux, longue finale.

La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Teneur en anhydride sulfureux inférieure à 180 mg/l, pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée par la somme glucose + fructose, est égale ou supérieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

La température de fermentation des vins blancs doit être contrôlée et ne pas dépasser 18 °C. La macération pelliculaire doit être réalisée pendant une période de 1 à 6 jours, et la température de fermentation pourra atteindre 25 °C.

Pour les vins rosés, la macération aura lieu pendant une période comprise entre 12 et 48 heures, à une température inférieure à 25 °C. S'ensuivra un débourage statique du moût et une lente fermentation pendant au moins 5 jours à une température contrôlée inférieure à 18 °C.

Pour les vins rouges, la macération pelliculaire du moût dure au moins 48 heures et est effectuée à une température contrôlée inférieure à 28 °C.

Le décuvaige et le pressage viennent poursuivre la fermentation sans le marc à une température contrôlée qui ne dépasse pas 25 °C.

b) Rendements maximaux

Cépages blancs

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

Cépages blancs

56 hectolitres par hectare

Cépages rouges

7 500 kilogrammes de raisins par hectare

Cépages rouges

52,50 hectolitres par hectare

Vignobles de cépages blancs en troisième année de greffe

3 750 kilogrammes de raisins par hectare

Vignobles de cépages blancs en troisième année de greffe

26,25 hectolitres par hectare

Vignobles de cépages rouges en troisième année de greffe

3 000 kilogrammes de raisins par hectare

Vignobles de cépages rouges en troisième année de greffe

21 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

La zone délimitée se trouve au sud de la province de Ciudad Real dans les communes suivantes:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, et une partie des communes suivantes: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. Cépages principaux

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIREN

8. Description du ou des liens

Le climat continental sec et la prédominance de terrains calcaires pauvres en matière organique dans la zone de production soumettent la vigne à un stress hydrique, dont découlent de faibles productions, caractérisées par une bonne maturation. Les sols calcaires (pH élevé entre 7,5 et 8,5) sont favorables à la pénétration des racines, reflètent la lumière solaire, emmagasinent la chaleur et la libèrent la nuit. Ces facteurs permettent d'obtenir des vins rouges bien structurés, complexes et élégants.

À la fin de l'été, les fortes températures s'adoucissent et ralentissent la phase finale de maturation, ce qui permet un meilleur développement des composés phénoliques et une bonne conservation des arômes.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquette des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Valdepeñas» peut reprendre les indications suivantes: «Premium» et «Reserva».

**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.**

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Valdepeñas

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO BLANCO

Visual

Amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas. Fermentados en barrica, amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Maceración carbónica amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas. Roble, amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Crianza, color amarillo con tonalidades ambarinas y reflejos dorados.

Olfativa

Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media. De barrica, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica. Maceración carbónica, aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad meda alta. Roble, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica. Crianza, aroma de intensidad media con toques avainillados a tostados.

Gustativa

Suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura. De barrica y roble, suave, equilibrado, con volumen y persistencia. Maceración carbónica, suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura. Crianza, suave, equilibrado, con volumen y postgusto de media duración.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, inferior a 240 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11
(en % vol.)

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 180
(en miligramos por litro)

VINO ROSADO

Visual

Rosáceo con matices rojos y violetas.

Olfativa

Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.

Gustativa

Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez media-alta.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, inferior a 240 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,5

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 180

VINO TINTO, TINTO BARRICA, TINTO MACERACIÓN CARBÓNICA, TINTO ROBLE

Visual

Rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa. Barrica, cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa. Maceración carbónica, cereza con tonos violáceos, limpio y de buena capa. Roble, cereza con tonos granates o violáceos, de buena capa.

Olfativa

Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden. Barrica, aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica. Maceración carbónica, aromas frutales limpios, de intensidad media-alta. Roble, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica.

Gustativa

Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto. Barrica, aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica. Maceración carbónica: sabor intenso, frutal y equilibrado. Roble, se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, inferior a 180 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12,5
(en % vol.)

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 150
(en miligramos por litro)

VINO TINTO TRADICIONAL

Visual

Color rojo violáceo – granate y limpios.

Olfativa

Con aromas primarios, vinos francos, afrutados y de intensidad aromática media.

Gustativa

En boca expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, inferior a 180 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12
(en % vol.)

Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO ESPUMOSO

Visual

Tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente.

Olfativa

Aromas limpios y frutales de intensidad media.

Gustativa

Amplios y equilibrados.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Sobrepresión CO₂ (a 20 °C): superior a 3,5 atmósferas.

En los parámetros no definidos se seguirá lo indicado en la normativa de aplicación.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso
(en miligramos por litro)

TINTO CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

Visual

Crianza: color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos. Reserva: color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta. Gran reserva: color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.

Olfativa

Crianza: aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por bodega. Reserva: olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella. Gran reserva: intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.

Gustativa

Crianza: sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración. Reserva: olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella. Gran Reserva: carnosos, aterciopelados, redondos y armoniosos, postgusto largo.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa, inferior a 180 mg/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 12,5

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 150
(en miligramos por litro)

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

En los vinos blancos, la T.a de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar 18 °C. En caso de efectuar maceración con hollejo, esta deberá efectuarse durante un período de 1 a 6 días, la T.a de fermentación podrá llegar hasta 25 °C.

En los rosados, maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una T.a menor de 25 °C. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a T.a controlada menor de 18 °C.

En los tintos la maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una T.a controlada menor de 28 °C.

Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a T.a controlada no superior a 25 °C.

b) Rendimientos máximos

Variedades blancas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

56 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

52,50 hectolitros por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades blancas

3 750 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades blancas

26,25 hectolitros por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades tintas

3 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades tintas

21 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Situada al sur de la provincia de Ciudad Real en los siguientes términos municipales:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y parte de los siguientes municipios: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO-CENCIBEL

MACABEO-VIURA

AIREN

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

El clima continental seco y el predominio de terrenos calizos pobres en materia orgánica de la zona de producción, provocan estrés hídrico en la vid, respondiendo esta con bajas producciones y buena maduración. Los suelos calizos (pH altos 7,5-8,5), ofrecen poca resistencia a la penetración de las raíces, reflejan la luz solar y almacenan su calor para el período nocturno. Estos factores favorecen la obtención de vinos tintos bien estructurados complejos y elegantes.

En verano las temperaturas altas se suavizan al final y propician un final de la maduración más lento, lo que conlleva un mayor desarrollo de compuestos polifenólicos y la conservación de los aromas.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida «Valdepeñas» pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones «Premium» y «Reserva».