**Pliego de Condiciones del**
**Vino de la Tierra "Cumbres del Guadalfeo"**

A) NOMBRE PROTEGIDO.

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): "CUMBRES DEL GUADALFEO"

- Término tradicional equivalente: "Vino de la Tierra"

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra "Cumbres del Guadalfeo" son los siguientes:

- Blancos, rosados y tintos: elaborados a partir de las variedades clasificadas.

B.1. Principales características analíticas

| Tipo de vino | Parámetros | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Grado alcohólico volumétrico natural mínimo (% vol.) | Acidez total mínima (g/l en tartárico) | Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azucares | |
| | | | Riqueza en azúcares (g/l) | Anhídrido sulfuroso (mg/l) |
| Blanco y Rosado | 11 | 3,5 | <5 | 200 |
| | | | >5 | 250 |
| Tinto | 12 | 3,5 | <5 | 150 |
| | | | >5 | 200 |

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0.8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

B.2. Principales características organolépticas.

Los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo

caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos y de gran cuerpo.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECIFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

No se establecen restricciones particulares, admitiéndose las prácticas permitidas por la normativa aplicable para este tipo de vinos, a condición de que se cumplan los requisitos establecidos en el presente pliego.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción y elaboración, se limita a los términos municipales de Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugíjar

La uva procederá exclusivamente de la zona de producción delimitada, debiendo elaborarse igualmente en bodegas ubicadas en la misma.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

La producción máxima permitida de uva por hectárea es de 10.000 kg. para las variedades tintas y de 12.000 kg. para las blancas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS.

BLANCAS: Montua, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Jaén Blanca, Pedro Ximénez, Vijiriego, Perruno, Viognier y Baladí Verdejo.[1]

TINTAS: Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Petit Verdot. [1]

G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La reputación de los vinos con la indicación geográfica “Cumbres del Guadalfeo” fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 4 de febrero de 2.009 de la Consejería de Agricultura y pesca de la Junta de Andalucía y publicada en el Boletín Oficial del

Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

[1] Como modificación de menor importancia se introducen las variedades Viognier, Baladí Verdejo y Petit Verdot.

Las características edáfoclimáticas de la zona, la hacen idónea para la producción de vinos de calidad, tintos y blancos afrutados y elegantes, especialmente la altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola por encima de los 1.000 metros, lo que da lugar a bajas temperaturas medias que originan una maduración más lenta y uniforme, tanto de los azúcares, como de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal, desarrollando el potencial enológico de las variedades que más demanda el mercado actual.

## H) REQUISITOS APLICABLES.

### H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2.003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2.007 de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2.011 de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

### H.2. Envasado y etiquetado.

- Estos vinos solo se podrán elaborar, almacenar a granel, embotellar y etiquetar en bodegas ubicadas en los términos municipales incluidos en la zona de producción delimitada.

- Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma “Andalucía”, unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

## I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados

agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Sevilla - Tel.: 955032278 - Fax: 955032112 - e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es
La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:
http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html
Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.