

---

**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-1213**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Bierzo**

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, March 23, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1213**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Bierzo**

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

*Address* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Bierzo"  
C/ Mencía 1, Campo de San Bartolo  
CP: 24540 Cacabelos, León  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

León, 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 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-A0615

June 20, 1992

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-1213**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Bierzo**

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

*Adresse* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Bierzo"  
C/ Mencía 1, Campo de San Bartolo  
CP: 24540 Cacabelos, León  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

León, 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-A0615

20.06.1992

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-1213**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Bierzo**

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

*Dirección* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Bierzo"  
C/ Mencía 1, Campo de San Bartolo  
CP: 24540 Cacabelos, León  
España

ZONA GEOGRÁFICA

León, 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-A0615  
20.06.1992

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.



**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 of the product**

Bierzo

**2. Geographical indication type**

PDO – Protected Designation of Origin

**3. Categories of grapevine product**

1. Wine

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

***White wines***

Appearance: Clean, pale yellow to golden-yellow in colour.

Aroma: Bold wines of medium to high intensity with fruity aromas (white fruit, stone fruit, citrus fruit) and/or floral notes (white flowers, yellow flowers). In addition to the above, white wines fermented or aged in barrels will also have aromas characteristic of the fermentation or ageing process, such as nutty, toasted, vanilla or pastry-scented aromas.

Taste: Fresh wines with medium to full body and medium to long finish.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

<b>General analytical characteristics</b>	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11,5
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	0,8

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150
---	-----

***Rosé wines***

Appearance: Clean, ranging from light pink to ruby red in colour, with possible salmon tones. The robe may vary from very pale to medium.

Aroma: Bold, with a medium to high aromatic intensity with fruity aromas (red fruit, black fruit, citrus fruit) and/or floral notes (white flowers, violets).

Taste: Fresh taste with medium to full body and medium to long finish.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

<b>General analytical characteristics</b>	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	0,8
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

***Clarete wines***

Appearance: Clean, ranging from pale pink to ruby red in colour, with a robe that may vary from very pale to medium.

Aroma: Bold, with medium to high intensity and aromas of red and/or black fruits and/or violets.

Taste: Fresh, with a medium to long finish and a medium to full body.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

<b>General analytical characteristics</b>	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	4,5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	0,8
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

### ***Red wines***

Appearance: Clean, with a medium to very strong robe, ranging in colour from purple to red.

Aroma: Bold, with medium to high intensity and aromas of red and/or black fruits and/or violets.

Taste: Fresh, with structure, finish and body.

For second-year and subsequent wines the volatile acidity may not exceed 1 g/l of acetic acid.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

<b>General analytical characteristics</b>	
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 litre)	0,8
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	130

### ***Aged red wines***

Appearance: Clean, with a suitable colour for its category. The colour of oaked red and 'Crianza' red wines ranges from purple to red, and from red to brick-red for 'Reserva' and 'Gran Reserva', with a medium to strong robe.

Aroma: Bold, medium to high intensity, with fruity aromas (red fruit, black fruit, ripe fruit) and/or floral notes (violets), and tertiary aromas typical of the barrel ageing process, such as vanilla, coconut, toasted aromas, balsamic and spices.

Taste: Fresh, full-bodied with structure and lasting finish.

For second-year and subsequent wines the volatile acidity may not exceed 1 g/l of acetic acid.

Any analytical limits not covered will comply with existing EU legislation.

<b>General analytical characteristics</b>	
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 litre)	0,8
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	130

## 5. Wine-making practices

### a. *Essential oenological practices*

#### ***Cultivation method***

The use of irrigation in the cultivation of vines used to produce wines with the ‘Bierzo’ Designation of Origin is prohibited. Irrigation is only permitted during the first two years of life of new plants in order to encourage crop establishment.

#### ***Specific oenological practice***

- Minimum likely alcoholic strength of the grapes: 12 % vol. for red varieties (except Garnacha Tintorera: 11 % vol.) and 11 % vol. for white varieties (except Godello: 12 % vol.)
- Extraction yield not exceeding 74 l per 100 kg of grapes.

#### ***Relevant restriction on making the wines***

- Red wine is prepared with at least 85 % of the Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña and/or Merenzao varieties. The rest is made up of any authorised varieties.
- Rosé wine is prepared with the varieties authorised in paragraph 6 of this document, with at least 70 % of grapes from the red varieties.
- White wine is prepared using: Godello, Doña Blanca, Malvasía and Palomino.
- Clarete wine will be made in accordance with the traditional method of producing this type of wine in El Bierzo and therefore the percentage of authorised red grapes used must be between 40 % and 60 %, while the rest must be white grapes from any of the authorised varieties. The product will then be pressed directly or undergo

pre-fermentation maceration prior to pressing. During the alcoholic fermentation of the must, skins removed from white or red grapes must make up between 5 % and 10 % of the total volume of the must.

**b. *Maximum yields***

Palomino variety

12 000 kilograms of grapes per hectare

Palomino variety

88,80 hectolitres per hectare

Other varieties

11 000 kilograms of grapes per hectare

Other varieties

81,40 hectolitres per hectare

**6. Demarcated geographical area**

The production area covers the following municipalities, all of which belong to the province of Leon: Arganza, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados and Villafranca del Bierzo, as well as their corresponding districts.

**7. Main wine grape variety(ies)**

PALOMINO

GARNACHA TINTORERA

MENCÍA

GODELLO

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ESTALADIÑA

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

MERENZAIO

## 8. Description of the link(s)

The distinctiveness of the wines from the area covered is essentially due to the geographical environment: the soil, geological and climate characteristics of our district make it an exceptional area for vine growing. All of the municipalities, both those initially included in the production area and those that were included recently, have similar characteristics and therefore the latter can be considered suitable for the production of quality wines. Furthermore, through human endeavour the varieties most appropriate and best suited to the environment in which they grow have been selected since these are indigenous varieties that can be found in all the municipalities forming part of the Denomination of Origin. The growing method most suitable for obtaining a unique and different product has also been selected, as what we have are vineyard parcels planted since the end of the 19th century and beginning of the 20th century, with the same varieties, rootstocks and planting patterns, and similar production systems.

The main factors that bear out this link are summarised below:

- The clay-loam soils, with higher or lower quantities of coarse fragments such as slate and quartzite, will lend the wines elegance and finesse, making them easily distinguishable from wines from other areas.
- The microclimate of the district is different from that of the surrounding areas located outside the mountain chain because we have a strong Atlantic influence which gives us abundant rainfall and a mild annual average temperature, as well as certain continental features owing to the major fluctuations in temperature which helps the grapes to ripen.
- The vineyards are located on slopes of varying steepness and altitude, with some vines growing at an altitude of more than 1 000 m above sea level, resulting in fresh and lively wines.
- The varieties existing in El Bierzo are perfectly adapted to the environment. The main varieties are the Mencía and Godello, but we also have all other authorised varieties, albeit to a lesser extent. Our red wines are intensely fruity, fresh and well suited to barrel-ageing. The white wines are fresh, flavourful and with a fullness that makes them instantly recognisable.
- The traditionally used planting patterns are narrow which, together with the soil characteristics, means that grape yields are not very high, leading to high-quality, well-ripened grapes with balanced analytical parameters.
- The wines from this area have an added value because they come from vineyards that average around 75 years of age. These old vineyards account for 85 % of the surface area of the vines. It should be borne in mind that the grapes grown on these old vines are of a very high quality since over the years a balance has been struck

between the vine production methods and the harvesting of the grapes, ensuring optimal ripening. The deep and powerful root system is able to explore a larger expanse of land, ensuring mineral nutrition and a greater supply of water. Because of this the plants are less sensitive to yearly climate variations, ensuring a steady maturation over the years. Furthermore, the high volume of old wood creates greater reserves which, when directed towards the grape bunches, help to maintain the quality over successive harvests. Furthermore, the old plants have extensive scarring caused by pruning wounds which hinders the circulation of sap through the vessels resulting in a lower number of bunches, which will be smaller. Because of these circulatory difficulties, sugars and other quality compounds tend to accumulate in the grapes.

—In summary, the area's different microclimate which varies between an Atlantic and a continental climate, together with the soil, the predominance of old vineyards and the high planting density, will give low yields of well-ripened grapes, producing fruity, balanced wines with good acidity.

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

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging within the demarcated geographical area

Description of the condition:

The wine-making process includes bottling and subsequent ageing of the wines. Thus, the organoleptic and physical and chemical characteristics described in this specification can only be guaranteed if all of the wine-handling operations take place in the area of production. The bottling of wines covered by the 'Bierzo' PDO is one of the factors critical to attaining the characteristics. As a consequence, and with a view to ensuring quality and providing a guarantee as to origin and control, bottling will take place in wineries located in bottling plants in the production area.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The name 'Bierzo' and the traditional term 'Denominación de Origen' (Designation of Origin), which replaces 'Denominación de Origen Protegida' (Protected Designation of Origin), must appear prominently.

It will be obligatory to state the year of vintage, even if the wine has not been aged.

Optional particulars are:

Traditional terms 'crianza', 'reserva' and 'gran reserva'.

The mentions 'fermentado en barrica' (fermented in barrels), 'criado en barrica' (barrel-matured), or 'envejecido en barrica' (barrel-aged).

Name of a smaller geographical unit and the following mentions:

'Vino de Villa' followed by the name of a municipality or rural district included in the demarcated geographical area, provided that 100 % of the grapes come from that place and comply with the established yield restriction.

'Vino de Paraje' followed by the name of a rural district identified in the demarcated geographical area, provided that 100 % of the grapes come from there and comply with the established yield restriction. Each rural district is marked on the maps in SIGPAC (<http://www.crdobierzo.es>). This mention may be completed with the following information:

'Viña Clasificada', provided that 100 % of the grapes come from a parcel or several neighbouring parcels, the indication 'Vino de Paraje' has been used for at least five years, and it complies with the established yield limitation.

'Gran Viña Clasificada', provided that it complies with all of the above requirements, except that it must have used the indication 'Viña Clasificada' for at least five years.



**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(s) à enregistrer**

Bierzo

**2. Type de l'indication géographique**

AOP – appellation d'origine protégée

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

1. Vin

**4. Description du ou des vins**

***Vins blancs***

Phase visuelle: robe propre et de couleur jaune acier à jaune or.

Phase olfactive: vins francs, d'intensité moyenne à élevée, aux arômes fruités (fruits blancs, fruits à noyau, agrumes) et/ou floraux (fleurs blanches ou jaunes). Dans les vins blancs fermentés ou vieillis en fûts, outre ce qui précède, des arômes typiques de la fermentation ou du vieillissement en fûts apparaîtront, tels que des arômes de fruits secs et/ou grillés, de vanille et/ou de pâtisseries.

Phase gustative: vins frais, avec un corps d'intensité moyenne à élevée et une persistance moyenne à élevée.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

<b>Caractéristiques analytiques générales</b>	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

### **Vins rosés**

Phase visuelle: couleur propre allant du rose clair au rouge rubis, et pouvant présenter également des tons saumonés. L'intensité de la robe peut varier de très faible à moyenne.

Phase olfactive: odeur franche, intensité aromatique moyenne à élevée, avec présence d'arômes fruités (fruits rouges, fruits noirs, agrumes) et/ou floraux (fleurs blanches ou violettes).

Phase gustative: vins frais, avec un corps d'intensité moyenne à élevée et une persistance moyenne à élevée.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

<b>Caractéristiques analytiques générales</b>	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

### **Vins «Claretés»**

Phase visuelle: vin propre, dont la couleur se décline du rose pâle au rouge rubis, et dont l'intensité de la robe varie de très faible à moyenne.

Phase olfactive: odeur franche, d'intensité moyenne à élevée, avec présence d'arômes de fruits rouges et/ou noirs et/ou de fleurs violettes.

Phase gustative: vins frais, avec un corps d'intensité moyenne à élevée et une persistance moyenne à élevée.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

<b>Caractéristiques analytiques générales</b>	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

### ***Vins rouges***

Phase visuelle: vins propres, dont l'intensité de la robe varie de moyenne à très élevée, et dont la couleur peut prendre des teintes violacées à rouges.

Phase olfactive: vins francs, d'intensité aromatique moyenne à élevée, avec présence d'arômes de fruits rouges et/ou noirs et/ou de fleurs violettes.

Phase gustative: vins frais, structurés, persistants et corsés.

L'acidité volatile des vins de deuxième année et au-delà ne peut pas dépasser 1 g/l d'acide acétique.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

<b>Caractéristiques analytiques générales</b>	
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)	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	130

### ***Vins rouges vieillis***

Phase visuelle: vin propre, d'une couleur adéquate pour sa catégorie. Cette couleur varie du violet au rouge pour les vins vieillis en fûts de chêne, et tire au rouge tuilé pour les vins de catégorie «reserva» et «gran reserva». L'intensité de la robe varie de moyenne à élevée.

Phase olfactive: odeur franche, d'intensité moyenne à élevée, avec la présence d'arômes fruités (fruits rouges, fruits noirs, fruits mûrs) et/ou floraux (fleurs violettes) et d'arômes tertiaires typiques du vieillissement en fût (vanille, noix de coco, pain grillé, arômes balsamiques et épicés par exemple).

Phase gustative: vins frais, structurés, persistants et corsés.

L'acidité volatile des vins de deuxième année et au-delà ne peut pas dépasser 1 g/l d'acide acétique.

Les limites analytiques non prévues doivent être conformes à la réglementation européenne en vigueur.

<b>Caractéristiques analytiques générales</b>	
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)	0,8
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	130

## **5. Pratiques vitivinicoles**

### **a. Pratiques œnologiques essentielles**

#### **Pratique culturale**

L'irrigation des vignes destinées à produire des vins bénéficiant de l'appellation d'origine Bierzo est interdite. Seules les nouvelles plantations pourront être irriguées pendant les deux premières années, afin de favoriser l'implantation de la culture.

#### **Pratique œnologique spécifique**

—Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 12 % en volume pour les variétés de cépage rouge (à l'exception de la variété Garnacha Tintorera: 11 % en volume) et 11 % en volume pour les variétés de cépage blanc (à l'exception de la variété Godello: 12 % en volume).

— Rendement d'extraction maximal fixé à 74 l pour 100 kg de raisins.

#### **Restriction applicable à l'élaboration**

—Les vins rouges sont élaborés à partir des variétés Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña et/ou Merenzao, à hauteur de 85 % au minimum. N'importe laquelle des variétés autorisées peut être utilisée pour le complément.

—Le vin rosé est élaboré à partir des variétés autorisées énoncées au paragraphe 6 du présent document, avec au moins 70 % de raisins des variétés de cépage rouge.

—Le vin blanc est élaboré à partir des variétés Godello, Doña Blanca, Malvasía et Palomino.

—Le vin «clarete» est élaboré selon la méthode traditionnelle utilisée dans le Bierzo: le pourcentage de raisins rouges autorisés doit être compris entre 40 et 60 %, le reste devant être constitué de raisins blancs issus de l'une des variétés autorisées. Les raisins sont alors directement pressés ou passent par une période de macération pré-fermentaire avant d'être pressés. Lors de la fermentation alcoolique du moût, il est obligatoire d'utiliser un certain pourcentage de peaux issues de l'égrappage des raisins blancs ou rouges, compris entre 5 et 10 % du volume total du moût.

**b. Rendements maximaux**

Variété Palomino

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

Variété Palomino

88,8 hectolitres par hectare

Reste des variétés

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

Reste des variétés

81,4 hectolitres par hectare

**6. Zone délimitée**

L'aire de production comprend les communes suivantes, qui sont toutes situées dans la province de León: Arganza, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados et Villafranca del Bierzo, ainsi que leurs districts correspondants.

**7. Cépages principaux**

PALOMINO

GARNACHA TINTORERA

MENCÍA

GODELLO

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ESTALADIÑA

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

MERENZA O

## 8. Description du ou des liens

La spécificité des vins de la zone couverte s'explique essentiellement par l'environnement géographique: les caractéristiques pédologiques, géologiques et climatiques de la région en font un lieu exceptionnel pour la culture de la vigne. Toutes les communes, tant celles qui ont été initialement incluses dans la zone de production que celles qui en font partie depuis peu, présentent des caractéristiques similaires, de sorte que ces dernières peuvent être considérées comme aptes à la production de vins de qualité. En outre, les variétés les mieux adaptées au milieu de culture, à savoir les variétés autochtones, que l'on trouve dans toutes les communes visées par l'appellation d'origine, ont été sélectionnées par la main de l'homme. Ce dernier a également choisi la forme de culture la plus appropriée pour obtenir un produit unique, étant donné que les parcelles de vigne concernées ont été plantées à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle, avec les mêmes variétés et porte-greffes, ainsi que des cadres de plantation et des systèmes de production similaires.

Les principaux facteurs qui confirment ce lien sont résumés ci-après:

- Les sols franc-limoneux, comportant une quantité plus ou moins importante d'éléments épais tels que de l'ardoise et du quartzite, apportent aux vins une élégance et une finesse qui permettent de les distinguer facilement des vins d'autres régions.
- Le microclimat de la région est différent de celui des zones environnantes situées en dehors de la chaîne montagneuse. En effet, la région subit une forte influence de l'océan Atlantique, qui se traduit par des précipitations abondantes et une température moyenne annuelle douce, à laquelle s'ajoute une certaine continentalité due à la forte oscillation thermique, qui favorise la maturation des raisins.
- Les vignobles sont situés sur des coteaux plus ou moins pentus, dont l'altitude varie et peut dépasser les 1 000 m dans certains cas, ce qui donne des vins très frais et vifs.
- Les variétés que l'on trouve dans le Bierzo sont parfaitement adaptées à leur environnement. Mencía et Godello sont les principales variétés, bien que l'on puisse trouver dans une moindre mesure les autres variétés autorisées. Les vins rouges produits dans la région sont frais et très fruités, et dotés d'une grande capacité de

vieillissement en fût. Les vins blancs sont frais et savoureux, avec un volume qui les rend uniques.

- Les cadres de plantation traditionnellement utilisés sont étroits, ce qui, associé aux caractéristiques du sol, signifie que les quantités de raisins produites ne sont pas très importantes, mais que les raisins sont de qualité supérieure, équilibrés sur le plan analytique et bien mûrs.
- L'âge du vignoble dans la région, qui se situe autour de 75 ans, apporte une valeur ajoutée aux vins locaux, les vieilles vignes représentant 85 % de la superficie du vignoble. Il faut tenir compte du fait que la qualité des raisins produits par les vieilles vignes est très élevée, étant donné qu'au fil des années un équilibre s'installe entre les moyens de production de la vigne et sa récolte, ce qui optimise la maturation. Le système racinaire solide et profond, qui s'étend sur un plus grand volume de terre, assure l'approvisionnement en minéraux et une plus grande disponibilité de l'eau. La vigne devient alors moins sensible aux variations climatiques annuelles, ce qui permet d'obtenir une maturation constante au fil des ans. En outre, le volume plus important de vieux bois permet d'accumuler une plus grande quantité de réserves qui, en migrant vers les grappes, contribuent à maintenir la qualité du raisin, vendange après vendange. De plus, les vieilles vignes présentent un grand nombre de cicatrices liées aux plaies de taille, qui rendent difficile la circulation de la sève dans les vaisseaux conducteurs et réduisent le nombre de grappes. Celles-ci sont en outre plus petites et, grâce à ces problèmes de circulation, ont tendance à accumuler davantage de sucres et d'autres composants de qualité dans les raisins.
- En résumé, le microclimat unique de la région, mélange de climat atlantique et de climat continental, combiné aux sols, à la prédominance de vieilles vignes et à la forte densité de plantation qui donnent lieu à de faibles productions caractérisées par une très bonne maturation des raisins, permet d'obtenir des vins très fruités, équilibrés et d'une bonne acidité.

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

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques des vins ne peuvent être

garanties que si toutes les opérations de traitement du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «Bierzo» est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent leurs caractéristiques, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

le nom «Bierzo» et la mention traditionnelle «Appellation d'origine», qui remplace la mention «Appellation d'origine protégée», doivent figurer en évidence.

L'indication du millésime est obligatoire, même si le vin n'a pas été vieilli.

Indications facultatives:

mentions traditionnelles «crianza», «reserva» et «gran reserva».

Mentions «fermentado en barrica» (fermenté en fût), «criado en barrica» (élevé en fût) ou «envejecido en «barrica» (vieilli en fût).

Nom d'une unité géographique plus petite, ainsi que les mentions suivantes:

«Vino de Villa» suivi du nom d'une commune ou d'un district faisant partie de la zone géographique délimitée, si 100 % des raisins proviennent de cet endroit et que la limite de rendement fixée est respectée.

«Vino de Paraje» suivi du nom d'un site faisant partie de la zone géographique délimitée, si 100 % des raisins proviennent de ce site et que la limite de rendement fixée est respectée. Chaque site est cartographié dans le système SIGPAC (<http://www.crdobierzo.es>). Cette mention peut être complétée par les indications suivantes:

«Viña Clasificada» (vignoble classé) si 100 % des raisins proviennent d'une ou de plusieurs parcelles contiguës et si, depuis au moins cinq ans, le vin porte la mention «Vino de Paraje» et que la limite de rendement fixée est respectée.

«Gran Viña Clasificada» (grand vignoble classé): mêmes conditions que celles susmentionnées, sauf que le vin doit porter la mention «Viña Clasificada» depuis au moins cinq ans.



**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. Denominación del producto**

Bierzo

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

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

***Vinos Blancos***

Fase visual: Limpio y de color de amarillo acerado hasta amarillo dorado.

Fase olfativa: Vinos francos, de intensidad de media a alta, con aromas afrutados (fruta blanca, fruta de hueso, cítricos) y/o florales, (flores blancas, flores amarillas). En vinos blancos fermentados o envejecidos en barrica, además de los anteriores aparecerán aromas propios de la fermentación y/o envejecimiento en barrica, tales como frutos secos y/o tostados y/o vainilla y/o pastelería.

Fase gustativa: Vinos frescos, con cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	0,8

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

### **Vinos Rosados**

Fase visual: Limpio, el color puede ir del rosa ligero al rojo rubí, también pudiendo presentar tonos asalmonados. La capa puede variar de muy baja a media.

Fase olfativa: Franqueza, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas afrutados (fruta roja, fruta negra, cítricos) y/o florales (flores blancas, flores violetas).

Fase gustativa: Sensaciones de frescura, cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

### **Vinos Claretes**

Fase visual: vino limpio, cuyo color varía del rosa pálido al rojo rubí, pudiendo tener una capa que va de muy baja a media.

Fase olfativa: franqueza, de intensidad de media a alta, con presencia de aromas a frutas rojas y/o negras y/o flores violetas.

Fase gustativa: vino fresco, de una persistencia de media a alta, así como cuerpo de medio a alto.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

### **Vinos tintos**

Fase visual: Vino limpio, de capa media a muy alta, pudiendo variar el color del violáceo al rojo.

Fase olfativa: Francos, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas de fruta roja y/o negra y/o flores violetas.

Fase gustativa: Vinos frescos, con estructura, persistentes y con cuerpo.

La acidez volátil en vinos de segundo año y sucesivos, no podrá ser superior a 1 gr/l de ácido acético.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	130

### **Vinos tintos envejecidos**

Fase visual: Limpio, de color adecuado para su categoría. Para tinto roble y crianza, el color varía del violáceo al rojo, para reserva y gran reserva, el color va del rojo al teja, presentando una capa de media a alta.

Fase olfativa: Franco, intensidad media-alta, con presencia de aromas afrutados (fruta roja, fruta negra, fruta madura) y/o florales (flores violetas), así como la presencia de

aromas terciarios propios del envejecimiento en barrica tales como vainilla, coco, tostados, balsámicos, especiados.

Fase gustativa: Vinos frescos, estructurados, de buena persistencia y buen cuerpo.

La acidez volátil en vinos de segundo año y sucesivos, no podrá ser superior a 1 gr/l de ácido acético.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	130

## **5. Prácticas vitivinícolas**

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

#### ***Práctica de cultivo***

Queda prohibido el uso del riego en el cultivo de la vid para la elaboración de vinos con Denominación de Origen Bierzo. Solamente se permitirá regar los dos primeros años en nuevas plantaciones, para favorecer la implantación del cultivo.

#### ***Práctica enológica específica***

— Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 12 % vol. para las variedades tintas (excepto Garnacha Tintorera: 11 %vol.) y 11 % vol. para las variedades blancas (excepto Godello: 12 % vol.)

— Rendimiento de extracción no superior a 74 l por 100 Kg de uva.

#### ***Restricción pertinente en la vinificación***

- El vino tinto se elaborará como mínimo con un 85 % de las variedades Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña y/o Merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas.
- El vino rosado se elaborará con las variedades autorizadas en el apartado 6 de este documento, con al menos un 70 % de uva de las variedades tintas.
- El vino blanco se elaborará con las variedades: Godello, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.
- El vino clarete se hará de acuerdo con la forma tradicional de elaborar ese tipo de vinos en el Bierzo, para ello el porcentaje de uvas tintas autorizadas a emplear debe de estar entre un 40 % y un 60 %, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. Se procederá a realizar prensado directo o pasar por un período de maceración prefermentativa, y posteriormente se prensará. En la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5 % y un 10 % de hollejos despalillados de variedades blancas o tintas sobre el volumen total de mosto.

**b. Rendimientos máximos**

Variedad Palomino

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedad Palomino

88,8 hectolitros por hectárea

Resto de variedades

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

Resto de variedades

81,4 hectolitros por hectárea

**6. Zona geográfica delimitada**

El área de producción comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de León: Arganza, Bembibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo, así como sus correspondientes pedanías.

## 7. PRINCIPAL(ES) VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

PALOMINO

GARNACHA TINTORERA

MENCÍA

GODELLO

ALARIJE-MALVASÍA RIOJANA

ESTALADIÑA

DOÑA BLANCA-MALVASÍA CASTELLANA

MERENZA

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

Los vinos de la zona amparada deben su tipicidad fundamentalmente al medio geográfico: las características edafológicas, geológicas y climáticas de nuestra comarca, que hacen que sea una zona excepcional para el cultivo de la vid. Todos los municipios, tanto los municipios que estaban inicialmente incluidos dentro de la zona de producción, como aquellos que han pasado a formar parte recientemente, tienen unas características similares por lo que estos últimos pueden considerarse que son aptos para la producción de vinos de calidad. Además, la mano del hombre ha seleccionado las variedades más adecuadas y mejor adaptadas al medio en que se desarrollan, ya que se trata de variedades autóctonas, que nos podemos encontrar en todos los municipios que forman parte de la Denominación, y la forma de cultivo más idónea que va a permitir obtener un producto singular y diferente, ya que estamos hablando de parcelas de viñedo plantadas desde finales del siglo XIX y principios del siglo XX, con las mismas variedades, mismos portainjertos, marcos de plantación y sistemas de producción similares.

Las principales circunstancias que acreditan este vínculo se resumen a continuación:

- Los suelos franco-arcillosos, con una mayor o menor cantidad de elementos gruesos como pizarras y cuarcitas, van a aportar elegancia y finura a los vinos, que les va a hacer fácilmente diferenciables de los vinos de otras zonas.
- El microclima de la comarca es diferente al de las zonas colindantes que se encuentran situadas fuera del cordón montañoso, ya que tenemos una fuerte influencia atlántica que hace que tengamos unas precipitaciones abundantes y una temperatura media anual suave, junto con una cierta continentalidad debido a la fuerte oscilación térmica que va a favorecer la maduración de la uva.

- Los viñedos los encontramos en laderas de mayor o menor inclinación y cuya altitud varía, pudiéndonos encontrar viñas a una altitud superior a los 1 000 m sobre el nivel del mar, por lo que los vinos van a resultar muy frescos y vivos.
- Las variedades que nos encontramos en el Bierzo están perfectamente adaptadas al medio. Mayoritariamente nos encontramos con la Mencía y el Godello, aunque en menor medida nos encontramos con el resto de variedades autorizadas. Nuestros vinos tintos son vinos con una gran expresión frutal, frescos y con gran capacidad de envejecimiento en bodega. Los vinos blancos son frescos, sabrosos, con volumen que los hace inconfundibles.
- Los marcos de plantación que se han usado tradicionalmente son marcos de plantación estrechos, que junto con las características de los suelos hace que las producciones de uva no sean muy elevadas y se produzca uva de una gran calidad, con parámetros analíticos equilibrados y una buena maduración.
- La edad del viñedo en la zona da a los vinos de la zona un valor añadido, ya que la edad media del viñedo del Bierzo ronda los 75 años, siendo viñedos viejos el 85 % de la superficie de viña. Hay que tener en cuenta que la calidad de la uva producida por las viñas viejas es muy elevada ya que con el paso de los años, se produce un equilibrio entre los medios de producción de la vid y su cosecha, haciendo que la maduración se optimice. El potente y profundo sistema radicular, va a explorar un mayor volumen de terreno, asegurando la nutrición mineral, así como también una mayor disponibilidad de agua, siendo las plantas menos sensibles a las variaciones climáticas de cada año, asegurando una constante maduración a lo largo de los años. También el mayor volumen de madera vieja acumula una mayor cantidad de reservas que movilizadas hacia los racimos, contribuyen a mantener la calidad en las sucesivas vendimias. Además, las cepas viejas tienen gran cantidad de cicatrices producidas por las heridas de poda, que dificultan la circulación de la sabia por los vasos conductores haciendo que se desarrollen un menor número de racimos, y estos van a ser de menor tamaño y gracias a estas dificultades circulatorias, tienden a producir una mayor acumulación de azúcares en la uva y otros compuestos de calidad.
- En resumen, el microclima diferente de la zona mezcla entre el clima atlántico y el continental, junto con los suelos, el predominio de viñedos viejos y la alta densidad de plantación que van a dar a producciones bajas con muy buena maduración, obteniéndose vinos con mucha fruta, equilibrados, y con buena acidez.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y fisicoquímicas de los vinos, solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «BIERZO» es uno de los puntos críticos para la consecución de sus características, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurarán obligatoriamente y de forma destacada, el nombre «BIERZO» y el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de Denominación de Origen Protegida.

Será obligatoria la indicación de la añada, aunque no haya habido envejecimiento.

Indicaciones facultativas:

Términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva».

Menciones «fermentado en barrica», «criado en barrica» o «envejecido en «barrica».

Nombre de una unidad geográfica menor junto con las siguientes menciones:

Vino de Villa seguido del nombre de un municipio o pedanía, incluido en el área geográfica delimitada, si el 100 % de la uva procede de dicho lugar y cumple la limitación de rendimiento establecida.

Vino de Paraje seguido del nombre de un paraje identificado en el área geográfica delimitada, si el 100 % de la uva procede del mismo y cumple la limitación de rendimiento establecida. Cada paraje se encuentra delimitado cartográficamente en el SIGPAC (<http://www.crdobierzo.es>). Esta mención se podrá completar con las indicaciones:





**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

Viña Clasificada si el 100 % de la uva procede de una parcela o varias colindantes y, al menos cinco años, haya usado la indicación Vino de Paraje, y cumple la limitación del rendimiento establecida.

Gran Viña Clasificada con los mismos requisitos salvo que, al menos cinco años, haya usado la indicación Viña Clasificada.