WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

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-1186
Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)
Cigales

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, February 27, 2023

Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1186

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Cigales

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Cigales.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Cigales
C/ Corro Vaca, nº 5
47270 Cigales (Valladolid)

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the “Cigales” PDO extends over the northern sector of the Duero Depression, Spain, on both banks of the Pisuerga river, and covers an area of 574 km2. - It comprises the following municipalities: Valladolid Province: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle and Valoria la Buena; and the district called "El Berrocal", framed by the boundary of the Valladolid Province,

the Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes road and the Pisuerga river, this area belongs to the Valladolid municipality. Palencia Province: Dueñas.

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-A0622

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-1186

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Cigales

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Cigales.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Cigales
C/ Corro Vaca, nº 5
47270 Cigales (Valladolid)

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'AOP "Cigales" s'étend sur le secteur nord de la dépression du Duero, en Espagne, sur les deux rives de la rivière Pisuerga, et couvre une superficie de 574 km2. - Elle comprend les municipalités suivantes : Province de Valladolid: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle et Valoria la Buena; et le territoire appelé "El Berrocal", encadré par la limite de la province de Valladolid, la route Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes et par le fleuve Pisuerga,

lequel territoire appartient à la municipalité de Valladolid. Province de Palencia: Dueñas.

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

1. Comission 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-A0622

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-1186

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cigales

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cigales.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cigales
C/ Corro Vaca, nº 5
47270 Cigales (Valladolid)

España

ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica de la DOP “Cigales” se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, España, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km2. - Comprende los siguientes municipios: Provincia de Valladolid: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado “El Berrocal”, enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho

Pago pertenece al término municipal de Valladolid. Provincia de Palencia: Dueñas.

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-A0622

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

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.

1. Name of the product

Cigales

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)

WINE — WHITES AND ROSÉS

White wines:

—The appearance of this wine is somewhat clean and bright. It has tones of greenish yellow, straw yellow, pale yellow or golden yellow. Medium intensity.

—When smelled, there is medium-low intensity, with straightforward (there are no imperfect aromas) medium aromas of the fruit tree family and citrus fruit and/or plant aromas. These may appear spicy and/or toasted when the wines have spent time in a barrel.

—The taste is of medium intensity, balanced with good acidity and alcohol. The aromas are in the same range as when smelled (tree fruits and citrus fruit and/or plants). These may appear spicy and/or toasted (wines exposed to wood). Medium finish.

Rosé wines:

—The appearance of this wine is somewhat clean and bright. It has violet-pink, strawberry-pink or salmon-pink tones. Medium intensity

—When smelled, there is medium intensity and the wine is straightforward (there are no imperfect or inadequate aromas) with the fruit family (red fruit), fruit trees, citrus fruit and/or fresh plant aromas. Spicy and/or toasted when the wines have spent time in a barrel.

—Taste: medium intensity, balanced, with a medium intensity of acidity and alcohol and aromas as when smelled (red fruit, tree fruit, citrus fruit and/or fresh plants, and

spicy and/or toasted aromas when the wines have spent time in a barrel). Medium finish.

The physico-chemical parameters laid down in this section will meet the ceilings established in EU rules.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	3,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

WINE — YOUNG RED WINES

—The appearance of this wine is somewhat clean and bright, with tones from garnet red to brick-red. Medium to low intensity.

—When smelled, there is medium intensity, with straightforward (there are no imperfect or inadequate aromas) aromas of the fruit tree family (fresh and/or overripe black fruit) and/or plants, with spicy and/or toasted aromas when the wines have been in contact with wood.

—The taste is of medium intensity, very balanced in terms of acidity and alcohol with medium astringency. Slight bitterness. Average length, with a fruity aftertaste to match the aroma (black fruits, dry fruits, plants), spicy and/or toasted.

At any event, the physico-chemical parameters laid down in this section will meet the ceilings established in EU rules.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	3,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	140

RED WINES WITH THE INDICATION ‘ROBLE’

—The appearance of this wine is somewhat clean and bright, with tones from violet to garnet red and brick-red.

—When smelled, they are straightforward (there are no imperfect or inadequate aromas) with a hint of the fruit family and an average intensity of the toasted and/or spicy families, typical of wines which have been in contact with wood.

—The taste is medium intense, dry and with a hint of the fruit family. Medium intensity of the spicy and/or toasted families, typical of wines which have been in contact with wood. Medium finish.

(*)For wines placed on the market in the first year after harvest; wines aged more than one year shall not exceed the ceiling calculated as follows: 1 gram per litre up to 10 % vol. and 0,06 grams per litre for each percentage point over 10 %.

At any event, the physico-chemical parameters laid down in this section will meet the ceilings established in EU rules.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	3,5 in milliequivalents per litre
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	140

‘CRIANZA’, ‘RESERVA’ AND ‘GRAN RESERVA’ RED WINES

‘CRIANZA’:

—appearance: somewhat clean and bright, with garnet red and brick-red tones.

—aroma: straightforward (there are no imperfect or inadequate aromas) with the medium intensity of the toasted and/or spicy families, typical of wines which have been in contact with wood, and with the very low intensity of the fruit family.

—taste: medium intensity, very robust, medium finish with a lingering spicy and/or toasted taste.

‘RESERVA’:

—appearance: It appears (clarity) somewhat clean and bright, with tones from garnet red to ruby red, brick-red, copper red and even amber.

—aroma: straightforward (there are no imperfect or inadequate aromas) and with a medium intensity of the spicy and/or balsamic families.

—taste: medium intensity, dry, with tannins, very robust and with a medium finish.

'GRAN RESERVA':

—appearance: It appears (clarity) somewhat clean and bright, with tones from ruby red to brick-red.

—aroma: medium intensity, straightforward (there are no imperfect or inadequate aromas) and with the medium intensity of the spicy and/or balsamic families.

— taste: presence of weak tannins, medium-bodied with a medium finish.

(*)For wines placed on the market in the first year after harvest; wines aged more than one year shall not exceed the following ceiling: 1 gram per litre up to 10 % vol. and 0,06 grams per litre for each percentage point above this.

At any event, the physico-chemical parameters laid down in this section will meet the ceilings established in EU rules.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	12
Minimum total acidity	3,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	140

WINES — SWEET WINES (WHITES, ROSÉS AND REDS)

These wines have the organoleptic characteristics of the various wine types described in the sections above. The residual sugar they contain also bolsters their aromas and makes them fuller-bodied on the palate.

At any event, the physico-chemical parameters laid down in this section will meet the ceilings established in EU rules.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	11
Minimum total acidity	11
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	200

QUALITY SPARKLING WINE (WHITE/ROSÉ)

—The appearance of this wine (clarity) is somewhat clean and bright, with yellow tones (from straw-yellow to golden yellow) when made with white or red grapes. The colour is red (pale pink to strawberry pink) when it is made from red, or red and white, varieties. The bubbles are medium in size, frothy, and have a short to medium or medium finish.

—When smelled, they have a medium intensity and are straightforward (there are no imperfect or inadequate aromas), with the medium intensity of the fruit family.

—When tasted, the wine is characterised by fruity sensations and a medium finish, with lingering aromas of the dry fruit family.

At any event, the physico-chemical parameters laid down in this section will meet the ceilings established in EU rules.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	9
Minimum total acidity	3,5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	10,83
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	160

5. Wine-making practices

a. *Essential oenological practices*

OENOLOGICAL PRACTICES

Specific oenological practice

Healthy grapes with a minimum likely alcoholic strength: 10° Beaumé (white varieties) and 10,5° Beaumé (red varieties).

Maximum extraction yield: 72 l per 100 kg of grapes.

The sweet wines are produced by preserving part of the natural sugar of the grapes, interrupting the fermentation process by authorised systems except by adding alcohol.

The sparkling wines must be prepared in the traditional method.

OENOLOGICAL PRACTICES

Relevant restriction on making the wines

—The whites will be produced exclusively from the main white varieties (Verdejo) and those authorised (Albillo Mayor, Viura and Sauvignon Blanc), with a minimum of 50 % of the main white variety.

—The rosés will be produced with the main and authorised white and red varieties, with a minimum of 50 % of the main varieties.

—The reds will be produced from the main red varieties (Tempranillo and Red and Grey Grenache) and those authorised (Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah), with a minimum of 50 % of the main varieties.

—Sweet wines (white, rosé and red) will be produced from the main authorised white and red varieties, preserving part of the natural sugar of the grapes, with a minimum of 50 % of the main varieties.

—Sparkling wine will be produced with the main and authorised white and red varieties, with a minimum of 50 % of the main varieties applying to dry, semi-dry, 'Brut' and 'Brut Nature' wines.

OENOLOGICAL PRACTICES

Growing practice

The minimum planting density will be 1 000 vines per hectare.

b. *Maximum yields*

RED VARIETIES

7 000 kilograms of grapes per hectare

RED VARIETIES

50,40 hectolitres per hectare

WHITE VARIETIES

9 000 kilograms of grapes per hectare

WHITE VARIETIES

64,80 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The geographical area of the PDO 'Cigales' extends to the northern area of the Duero Depression on either side of the River Pisuerga. Its surface area is 574 km^2.

It includes the following municipalities:
__Province of Valladolid:

—Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle and Valoria la Buena; and the estate known as El Berrocal, bounded by the border of the province of Valladolid, the Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes main road and the River Pisuerga. This estate is part of the municipality of Valladolid.

__ Province of Valladolid:

— Dueñas.

7. Main wine grape variety(ies)

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

RED GRENACHE

RED GRENACHE - GREY GRENACHE

8. Description of the link(s)

WINE

The geographical area covered by the PDO 'Cigales' is highly suited to vineyard cultivation: The vineyard is divided in two by the River Pisuerga and is sited near the river's midpoint between the cold climate upstream and the temperate climate of its estuary. The interplay between climate and soil helps produce grapes with very balanced acidity and sugar levels. The varieties are very well suited to the area and the wine-making practices that have existed for decades. This makes it possible to obtain very balanced wines.

Another characteristic is that 30 % of the vineyard has been in place for over 60 years. Taken together with the conditions mentioned above, this allows for very intense and balanced ripening suited to 'crianza' wines.

QUALITY SPARKLING WINES

Various attempts in recent years have led to sparkling wines that maintain the distinguishing characteristics of the wines in the area and are also of very high quality (small bubbles that are long in the finish, presence of secondary aromas, etc.). The varieties specific to the area (major adaptation) enable the production of sparkling wines that are very fine and fresh, both in the mouth and at the back of the palate.

The climate conditions in the area make it possible to obtain a raw material that is balanced in acidity, extract and aromas. This gives the wine a full mouth-feel that compensates for the 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 bottling of wines covered by the PDO ‘Cigales’ is one of the key criteria for ensuring the characteristics acquired during the production and - where appropriate - ageing process defined in the specification. Because of this, bottling must be performed in the bottling facilities of wineries located in the production area laid down in this specification.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition:

The traditional term ‘DESIGNATION OF ORIGIN’ may be used instead of ‘PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN’.

A reference to the year of harvest must be included on the label, even if the wines are not aged. An exception is made for sweet and sparkling wines.

The indications ‘CRIANZA’, ‘RESERVA’, ‘GRAN RESERVA’ and ‘ROBLE’ may be used, provided this complies with applicable legislation.

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

Cigales

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 - VINS BLANCS ET ROSÉS

Blancs:

—Sur le plan visuel, la robe est nette à brillante, de couleur jaune vert, jaune paille, or pâle ou doré. Intensité moyenne.

—Sur le plan olfactif, intensité moyenne-faible, nez franc (absence d'odeurs désagréables), arômes moyens de fruits du verger, d'agrumes et/ou végétaux, avec parfois des notes épicées et/ou grillées si le vin a été élevé en fût.

—Sur le plan gustatif, intensité moyenne, goût équilibré, avec un bon degré d'acidité et d'alcool. Arômes dans la même gamme que ceux observés en phase olfactive (fruits du verger, agrumes et/ou arômes végétaux). Certains vins peuvent présenter des notes épicées et/ou grillées (vins boisés). Persistance moyenne.

Rosés:

—Sur le plan visuel, la robe est nette à brillante, de couleur rose violacé, fraise ou saumon. Intensité moyenne.

—Sur le plan olfactif, intensité moyenne, nez franc (absence d'odeurs désagréables ou inadaptées), arômes de fruits rouges, de fruits du verger, d'agrumes et/ou de végétaux frais. Notes épicées et/ou grillées si le vin a été élevé en fût.

—Sur le plan gustatif, intensité moyenne, goûts équilibrés avec un degré moyen d'acidité et d'alcool, arômes semblables à ceux observés en phase olfactive (fruits

rouges, fruits du verger, agrumes et/ou végétaux frais, avec des notes épicées et/ou grillées si le vin a été élevé en fût). Persistance moyenne.

Les paramètres physico-chimiques définis dans la présente rubrique seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

VIN — VINS ROUGES JEUNES

—Sur le plan visuel, la robe est nette à brillante, avec une couleur allant du rouge grenat au rouge tuilé. Intensité moyenne à faible.

—Sur le plan olfactif, intensité moyenne, nez franc (absence d'odeurs désagréables ou inadaptées), arômes fruités (fruits noirs frais ou très mûrs) et/ou végétaux, avec des notes épicées et/ou grillées si le vin a été élevé en fût.

—Sur le plan gustatif, intensité moyenne, très équilibrés du point de vue de l'acidité et de l'alcool, astringence moyenne. Légère amertume. Persistance moyenne, avec une finale fruitée dans la même gamme que celle perçue au nez (arômes de fruits noirs, de fruits secs, de végétaux) et des notes épicées et/ou grillées.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans la présente rubrique seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	140

VINS ROUGES ÉLEVÉS EN FÛT DE CHÊNE

—Sur le plan visuel, la robe est nette à brillante, avec des teintes rouge violacé, rouge grenat et rouge tuilé.

—Sur le plan olfactif, le nez est franc (absence d'odeurs désagréables ou inadaptées), avec de légers arômes fruités et des notes épicées et/ou grillées d'intensité moyenne, propres au bois.

—Sur le plan gustatif, ce sont des vins secs d'intensité moyenne, avec de légers arômes fruités et des notes modérément épicées et/ou grillées, propres au bois. Persistance moyenne.

(*)Pour les vins commercialisés la première année suivant la récolte; les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 gramme par litre jusqu'à 10 % vol. et 0,06 gramme par litre pour chaque degré excédant 10 %.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans la présente rubrique seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	3,5 en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	140

VINS ROUGES «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA»

«CRIANZA»:

—Sur le plan visuel, la robe, nette à brillante, présente des teintes grenat et rouge tuilé.

—Sur le plan olfactif, le nez est franc (absence d'odeurs désagréables ou inadaptées), notes épicées et/ou grillées, propres au bois, d'intensité moyenne, et très légers arômes fruités.

—Sur le plan gustatif, ce sont des vins d'intensité modérée, très francs et de persistance moyenne, développant des notes épicées et/ou grillées en rétro-olfaction.

«RESERVA»:

—Sur le plan visuel, la robe est nette à brillante, avec des teintes grenat, rubis, rouge tuilé et cuivré, voire ambré.

—Sur le plan olfactif, le nez est franc (absence d'odeurs désagréables ou inadaptées) et déploie des arômes de la famille épicée et/ou balsamique d'intensité moyenne.

—Sur le plan gustatif, ce sont des vins d'intensité modérée, secs, tanniques, très francs et de persistance moyenne.

«GRAN RESERVA»:

—Sur le plan visuel, la robe est nette à brillante, avec une couleur allant du rouge rubis au rouge tuilé.

—Sur le plan olfactif, arômes francs d'intensité moyenne (absence d'odeurs désagréables ou inadaptées) de la famille épicée et/ou balsamique.

—Sur le plan gustatif, ce sont des vins peu tanniques, modérément corsés et de persistance moyenne.

(*)Pour les vins commercialisés la première année suivant la récolte; les vins âgés de plus d'un an ne peuvent pas dépasser la limite calculée comme suit: 1 gramme par litre jusqu'à 10 % vol. et 0,06 gramme par litre et degré au-delà de 10 %.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans la présente rubrique seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	140

VIN - VINS DOUX (BLANCS, ROSÉS ET ROUGES)

Ces vins, dont les caractéristiques organoleptiques rappellent celles des différents types de vins décrits aux rubriques précédentes, voient leurs arômes et leur volume en bouche prendre de l'ampleur en raison du sucre résiduel qu'ils contiennent.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans la présente rubrique seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	11
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ (BLANCS/ROSÉS)

—Sur le plan visuel (limpidité), la robe est nette à brillante, avec des nuances de jaune (jaune paille à jaune doré) lorsque le vin est élaboré à partir de variétés blanches ou rouges, et des nuances de rouge (rose pâle à rose fraise) lorsqu'il est élaboré à partir de variétés rouges ou rouges et blanches; bulles de taille moyenne, formation d'une couronne et persistance courte à moyenne.

—Sur le plan olfactif, arômes francs modérément intenses (absence d'odeurs désagréables ou inadaptées), avec des notes fruitées d'intensité moyenne.

—Sur le plan gustatif, ces vins se caractérisent par une sensation fruitée, de persistance moyenne, tandis que des arômes de fruits secs se dégagent en rétro□olfaction.

Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans la présente rubrique seront conformes aux limites fixées par la législation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,83
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	160

5. Pratiques vitivinicoles

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Pratique œnologique spécifique

Raisin sain, titre alcoométrique minimal probable: 10° Bé (variétés blanches) et 10,5° Bé (variétés rouges).

Rendement d'extraction maximal: 72 l pour 100 kg de raisins.

Pour élaborer les vins doux, une partie des sucres naturels du raisin est conservée et la fermentation est interrompue par des systèmes autorisés, à l'exception de l'addition d'alcool.

Les vins mousseux sont élaborés de manière traditionnelle.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Restriction applicable à l'élaboration

—Les vins blancs sont élaborés exclusivement à partir des principaux cépages blancs (Verdejo) et des cépages autorisés (Albillo Mayor, Viura et Sauvignon Blanc), avec un minimum de 50 % du cépage blanc principal.

—Les vins rosés sont élaborés à partir des principaux cépages blancs et rouges et des cépages autorisés, avec un minimum de 50 % des cépages principaux.

—Les vins rouges sont élaborés à partir des principaux cépages rouges (Tempranillo et Grenache noir et gris) et des cépages autorisés (Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah), avec un minimum de 50 % des cépages principaux.

—Les vins doux (blancs, rosés et rouges) sont élaborés à partir des principaux cépages blancs et rouges et des cépages autorisés, en conservant une partie des sucres naturels du raisin, avec un minimum de 50 % des cépages principaux.

—Les vins mousseux sont élaborés à partir des principaux cépages blancs et rouges et des cépages autorisés, avec un minimum de 50 % des cépages principaux pour les vins secs, demi-secs, Brut ou Brut Nature.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Pratique culturale

La densité de plantation minimale est de 1 000 pieds par hectare.

b. ***Rendements maximaux***

CÉPAGES ROUGES

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

CÉPAGES ROUGES

50,40 hectolitres par hectare

CÉPAGES BLANCS

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

CÉPAGES BLANCS

64,80 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

L'aire géographique de l'AOP «Cigales» s'étend sur 574 km² au nord de la dépression du Douro, sur les deux rives de la Pisuerga.

Elle comprend les communes suivantes:

— Province de Valladolid:

— Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle et Valoria la Buena, ainsi que le domaine «El Berrocal», situé entre la limite de la province de Valladolid, la route Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes et la rivière Pisuerga, et qui appartient à la municipalité de Valladolid.

— Province de Palencia:

— Dueñas.

7. Cépages principaux

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GRENACHE NOIR

GRENACHE ROUGE/GRIS

8. Description du ou des liens

VIN

L'aire géographique de l'AOP «Cigales» est idéale pour la culture de la vigne: traversé par la rivière Pisuerga, le vignoble se trouve à un point intermédiaire sur son parcours, entre le climat froid en amont et le climat tempéré au niveau de l'embouchure. L'interrelation entre le climat et le sol favorise l'obtention de raisins dotés d'une acidité et d'une proportion de sucres très équilibrées. Les cépages très adaptés à la zone et la viticulture pratiquée depuis des décennies permettent d'obtenir des vins très équilibrés.

Une autre caractéristique est que 30 % du vignoble a plus de 60 ans, ce qui est propice, avec les conditions mentionnées ci-dessus, à une maturation très intense et équilibrée des raisins, adaptée aux vins de crianza.

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Les différentes expériences menées ces dernières années ont permis d'obtenir des vins mousseux d'une grande qualité (bulles petites et persistantes, intégration d'arômes secondaires, etc.), qui conservent les caractéristiques propres aux vins de la région. Les cépages typiques de la région (très bien adaptés) produisent des vins mousseux d'une grande finesse et d'une grande fraîcheur, tant en bouche qu'en rétro-olfaction.

Les conditions climatiques de la région, qui permettent d'obtenir une matière première équilibrée en acidité, en extrait sec et en arômes, confèrent au vin une plénitude en bouche qui compense l'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:

Étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «Cigales» est l'une des étapes essentielles pour préserver les caractéristiques acquises au cours du processus de production et, le cas échéant, de vieillissement, telles que définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les locaux de mise en bouteille des caves situées dans la zone de production définie dans le cahier des charges.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La mention traditionnelle «APPELLATION D'ORIGINE» peut être utilisée à la place de «APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE».

Il est obligatoire d'indiquer l'année de récolte sur l'étiquette, même si les vins ne sont pas vieillis, à l'exception des vins doux et mousseux.

Les mentions «CRIANZA», «RESERVA», «GRAN RESERVA» et «ROBLE» peuvent être utilisées à condition de respecter la législation en vigueur.

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

Cigales

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 - VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Blancos:

—En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro. Intensidad media.

—En fase olfativa, intensidad media-baja, francos (ausencia de olores defectuosos), aromas medios de la familia frutal de árbol, cítricos y/o vegetales pueden aparecer especiados y//o tostados cuando hayan pasado por barrica.

—En fase gustativa, intensidad media, equilibrados, con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol, cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera). Persistencia media.

Rosados:

—En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado. Intensidad media

—En fase olfativa presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos), fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por barrica.

—En fase gustativa: intensidad media, equilibrados, con intensidad media de acidez y alcohol aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por barrica). Persistencia media.

Los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO - VINOS TINTOS JÓVENES

—En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el rojo granate al rojo teja. Intensidad media baja.

—En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras tanto frescos y/o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.

—En fase gustativa, intensidad media, muy equilibrados en acidez, alcohol y astringencia media. Ligero amargor. Persistencia media, con recuerdo frutal de la misma gama que en nariz (frutos negros, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12

Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINOS TINTOS CON MENCIÓN ROBLE

—En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo violáceo, rojo granate, rojo atejado.

—En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con ligera presencia de la familia frutal y con intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera.

—En fase gustativa, intensidad media secos, ligeros aromas de la familia frutal. Y con una intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera. Persistencia media.

(*)Para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección; los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %).

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINOS TINTOS DE CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

CRIANZA:

—vista: entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo atejado.

—olfato: serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera y con intensidad muy baja de la familia frutal.

—gusto: presentarán intensidad media, franqueza alta, persistencia media, con retronasal especiada y/o tostada.

RESERVA:

—vista: presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo rubí, rojo atejado, rojo cobrizo hasta el ámbar

—olfato: serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con una intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.

—gusto: intensidad media , secos, tánicos, franqueza alta y con persistencia media.

GRAN RESERVA:

—vista: presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color del rojo rubí al rojo teja

—olfato: intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.

—gusto: presencia de taninos poco intensos, cuerpo medio y con persistencia media.

(*)Para los comercializados en el primer año siguiente a la recolección; con edad superior a 1 año no podrán superar : 1 g/l hasta 10 % Vol. y 0,06 gr/l y grado que exceda.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINO - VINOS DULCES (BLANCOS, ROSADOS y TINTOS)

Vinos, que recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos en los apartados anteriores del presente artículo, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al azúcar residual que contienen.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	11
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD (BLANCO/ROSADO)

—En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color amarillo (amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rojo (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas burbuja de tamaño medio, corona, con persistencia breve- media o media.

—En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de la familia afrutada.

—En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas y con persistencia media, y por retronasal se apreciaran los aromas de la familia de los frutos secos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

5. Prácticas vitivinícolas

a. *Prácticas enológicas esenciales*

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica enológica específica

Uva sana, grado alcohólico probable mínimo: 10º Bè (var. blancas) y 10,5º Bè (var. tintas).

Rendimiento de extracción máximo: 72 l por 100 Kg de uva.

Los dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación por sistemas autorizados excepto adición de alcohol.

Los espumosos se elaborarán por el método tradicional.

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Restricción pertinente en la vinificación

—El Vino Blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas principales (Verdejo) y autorizadas (Albillo Mayor, Viura y Sauvignon Blanc), con un mínimo del 50 % de la variedad blanca principal.

—El Vino Rosado se elaborará con las variedades blancas y tintas principales y autorizadas con un mínimo del 50 % de las variedades principales.

—El Vino Tinto se elaborará a partir de las variedades tintas principales (Tempranillo y Garnacha Tinta y Gris) y autorizadas (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah), con un mínimo del 50 % de las variedades principales.

—El Vino Dulce (blanco, rosado y tinto) se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, conservando parte de los azúcares naturales de la uva, con un mínimo del 50 % de las variedades principales.

—El Vino Espumoso se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, Brut o Brut Nature del 50 % de las variedades principales.

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 1.000 cepas por hectárea.

b. *Rendimientos máximos*

VARIEDADES TINTAS

7000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS

50,40 hectolitros por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

9000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

64,80 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km2.

Comprende los siguientes municipios:

__Provincia de Valladolid:

—Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado «El Berrocal», enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid.

__ Provincia de Palencia:

— Dueñas.

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

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

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

VINO

El área geográfica de la DOP Cigales es óptima para el cultivo del viñedo: atravesada por el río Pisuerga, el viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el clima frío aguas arriba y la templanza de su desembocadura. La interrelación clima-suelo favorece la obtención de uvas con una acidez y proporción de azúcares muy equilibrada. Las variedades muy adaptadas a la zona y la viticultura aplicada durante décadas, permite obtener vinos muy equilibrados.

Otra característica es que el 30 % del viñedo tiene una edad superior a 60 años, lo que permite, junto a las condiciones citadas anteriormente, una maduración muy intensa y equilibrada apta para vinos de crianza.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Las distintas experiencias a lo largo de los últimos años han permitido obtener uno vinos espumosos, que preservando las características diferenciales de los vinos de la zona, alcancen una gran calidad (burbuja pequeña y persistente, integración de aromas secundarios...). Las variedades propias de la zona (gran adaptación) permiten obtener vinos espumosos de gran finura y frescura, tanto en boca, como retronasal.

Las condiciones climatológicas de la zona que permiten obtener una materia prima equilibrada en acidez, extracto y aromas, otorgan al vino un paso de boca pleno que compensa la 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:

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Cigales es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el Pliego de condiciones, en sus instalaciones embotelladoras.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá utilizar el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

Es obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado, aunque los vinos no estén envejecidos y con la excepción de vinos dulces y espumosos.

Se pueden utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA y ROBLE, siempre que cumplan con la legislación vigente.