

# Pliego de Condiciones de los Vinos de Pago Dehesa del Carrizal

## 1. Nombre que se debe proteger

Dehesa del Carrizal

## 2. Descripción de los vinos

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS		
Parámetros químicos	Límites de aceptación	Tolerancias máximas
Grado alcohólico adquirido (% vol)	$\geq 12$ % vol	$\pm 0,2$
Grado alcohólico total (% vol)	$\geq 12$ % vol	$\pm 0,2$
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	$< 4$	$\pm 0,5$
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	$4 \leq AT \leq 7$	$\pm 0,3$
Acidez volátil (meq/l)	$< 16,7$	$\pm 3$
Dióxido de azufre total (mg/l)	$< 120$	$\pm 15$

2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

### 2.2.1. Tinto Cabernet Sauvignon

- Fase Visual: Color rojo rubí con ribetes atejados que con el tiempo evolucionan a castaños. Capa media.
- Fase Olfativa: Intenso carácter varietal, pimienta y tabaco. Aromas de crianza en barrica, especias, cedro y de monte bajo. Balsámicos.
- Fase Gustativa: Seco, de fácil entrada, bien pulido. Complejo en el centro de boca, recuerdos de caja de puros, tabaco de pipa, minerales, jara. Ligeras astringencia final.

### 2.2.2. Tinto Syrah

- Fase Visual: Rojo picota de media a media-alta intensidad.
- Fase Olfativa: Aromas varietales, bayas, cuero. Carácter frutal. Ligeras maderas en segundo plano.
- Fase Gustativa: Seco y frutal. Llena mucho la boca. Paso lento, notas de bayas, algo rústico. Tanino presente. Largo final.

### 2.2.3 Tinto Petit Verdot

- Fase visual: Rojo picota oscuro. De capa media a media-alta.
- Fase olfativa: Frutos rojos. Carácter frutal, aromas especias y monte bajo, maderas ligeras en un segundo plano.
- Fase gustativa: Tánico, llena mucho en boca. Complejo en centro de boca, bien estructurado con largo final.

### 2.2.4. Tinto (envejecimiento mínimo de 3 meses) procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo y Syrah.

- Fase Visual: Color rojo cereza, limpio y brillante. Muy ligera evolución. Capa media alta.
- Fase Olfativa: Aroma de media intensidad bien ensamblado. Frutas rojas maduras, cueros, tabaco, café y cacao.
- Fase Gustativa: Seco y redondo. Fruta confitada, compota. Tostados de roble de buena calidad. Tanino presente pero maduro, no agresivo. Elegante. Largo y rico final.

### 2.2.5. Tinto (envejecimiento mínimo de 12 meses) procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo y Syrah.

- Fase Visual: Color rojo guinda con muy ligeros tonos teja, de media a media-alta intensidad.

- Fase Olfativa: Intenso aroma frutal: frutos de bosque: mora y frambuesa y bayas. Limpio y directo. Notas de monte, ligeros humos. En segundo plano recuerdos de crianza: coco, tostados, torrefactos.
- Fase Gustativa: Suave entrada en boca, con movimiento constante. Seco con recuerdos golosos por su carácter frutal. Sabroso. Compota, mermelada, fruta roja madura y notas terrosas. Ligera astringencia de madera. Tostados y maderas limpias. Largo y agradable recuerdo final de carácter frutal.

#### 2.2.6. Blanco Chardonnay

- Fase Visual: Color amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color. Limpio y brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.
- Fase Olfativa: Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Recién embotellado recuerdos de madera limpia y tostados que van matizándose con el tiempo.
- Fase Gustativa: Seco, untuoso, casi graso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.

### 3. Prácticas enológicas específicas

Métodos de vinificación y elaboración:

3.1. Monovarietales tintos de Cabernet Sauvignon, Syrah ó Petit Verdot: Fermentación alcohólica a temperatura máxima de 35°C. Encubado mínimo de siete días de maceración. Descube y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm<sup>2</sup> que no permitirá obtener más de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura máxima de 25°C que durará un mínimo de siete días. Envejecimiento durante mínimo 12 meses en barricas de roble francés y/o americano y/o europeo, y/o tinos de madera, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación. Clarificación con albúmina de huevo o clarificante que no altere organolépticamente el vino. Filtración mínima o nula.

3.2. Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo y Petit Verdot; pudiendo eliminar alguna variedad en el ensamblaje si los enólogos lo creen oportuno.

Fermentación alcohólica a temperatura que no supere nunca los 35°C. Encubado mínimo de siete días de maceración. Descube y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm<sup>2</sup> que no permitirá obtener más de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura que no supere los 25°C que durará un mínimo de siete días. Se elaboran dos tipos de vino en función del tiempo de envejecimiento total, que podrá variar de 3 meses como mínimo para el vino descrito en el apartado 2.2.4 de este pliego, y como mínimo de 12 meses para el vino descrito en el apartado 2.2.5 de este pliego. Envejecimiento en barricas de roble francés y/o americano y/o europeo y/o tinos de madera, el tiempo de envejecimiento es controlado por degustación. Filtración mínima o nula.

3.3. Blanco Chardonnay: Maceración en frío durante 6-12 horas a temperatura máxima de 16°C. Prensado sin sobrepasar 1,5 kg/cm<sup>2</sup> que no permitirá obtener más de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. Al menos el 25% del mosto obtenido fermentará sobre lías en barricas nuevas de roble a una temperatura máxima de 20 °C. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura que no superará los 20°C durante un tiempo a determinar por cata. Filtración mínima o nula.

### 4. Demarcación de la zona geográfica

Incluyen las siguientes parcelas del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcelas 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc y 449eca del polígono 9, y las parcelas 860a, 860b y 860c del polígono 23.

La superficie del viñedo asciende a 26,2764 hectáreas.

## 5. Rendimientos máximos

- Cabernet Sauvignon: 70 hl/ha y 10.000 kg/ha.
- Syrah: 84 hl/ha y 12.000 kg/ha.
- Petit Verdot: 84 hl/ha y 12.000 kg/ha.
- Merlot: 59,5 hl/ha y 8.500 kg/ha.
- Chardonnay: 63 hl/ha y 9.000 kg/ha.
- Tempranillo: 70 hl/ha y 10.000 kg/ha.

## 6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Petit Verdot.
- Blanca: Chardonnay.

## 7. Vínculo con la zona geográfica

### 7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La zona geográfica se caracteriza por la existencia de **pedrizas** y estrechos pasos de agua (**boquerones**) y está ubicada en una depresión, en la ladera de **orientación al norte**, protegido por un cerro que deja en **umbría** la viña a primeras horas de la tarde, y atravesada por el **arroyo** Carrizal que aporta humedad, con **nieblas** incluso en verano, dando lugar a vinos casi de **carácter atlántico**, más que mediterráneos como corresponde a las zonas colindantes.

La **altitud** próxima a los 800 metros sobre el nivel del mar, provoca grandes diferencias térmicas día-noche, y con ello lentas maduraciones, llegando en años extremos a 60 días del periodo de maduración desde el envero hasta vendimia-Amplitud térmica en periodo de maduración también superior a la del entorno.

El suelo se caracteriza por una **textura gruesa**, con zonas de incluso un **80% de fracción mayor de 2 mm**. En la formación del suelo tuvo primordial importancia el arrastre de cuarcitas por el arroyo, formando una capa de textura gruesa de importante espesor sobre las arcillas de estratos inferiores. Los suelos cuarcíticos, ácidos, con pH entre 4,7 y 6, muy inferior al pH del entorno.

La zona geográfica está **arropada por monte mediterráneo**, que parapeta los vientos cálidos del sur, evitando las más altas temperaturas, y caracterizado por especies como encinas, pinos, brezos, jaras, romero, tomillo.

### 7.2. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.

Se producen vinos de **carácter atlántico**, más que mediterráneos como corresponde a los del entorno, se caracterizan por **ausencia de notas cálidas**, en nariz, recuerdan a **monte bajo**.(tomillo, romero, brezo) y recuerdos **resinosos y balsámicos** (pino y eucalipto), o a fruta exótica y fruta blanca de hueso, en los vinos blancos-.

Los vinos son frescos, equilibrados, con un buen punto de acidez. Los tintos con **tanino maduro**, suave, elegante, y los blancos frescos, con **acidez superior** a la habitual en vinos del entorno.

Tanto los vinos tintos como los blancos permiten **largos periodos de envejecimiento** en botella.

### 7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La altitud y orientación de la zona geográfica, protegida de los vientos cálidos y secos, y el sombreado del viñedo por las tardes, además de la humedad que aporta el arroyo, provoca una amplitud térmica que permite que el tanino puede madurar adecuadamente y se consiguen vinos, con ausencia de notas cálidas, con marcado carácter atlántico, caracterizándose en la fase gustativa los vinos tintos por ser suaves, con tanino maduro y con largo y rico final, y los vinos blancos con final potente y fresco.

La gruesa textura del suelo y el arrastre de las cuarcitas por el arroyo, dan lugar a una elevada acidez del suelo hace que los vinos sean frescos, equilibrados y con acidez superior a la habitual en vinos del entorno, permitiendo envejecer largos periodos en botella.

La presencia de monte bajo, con las especies vegetales típicas (jaras, brezos, tomillos, lavandas, espliegos, romero, etc) abrazando el viñedo, confiere a los vinos características notas en nariz a monte bajo y recuerdos balsámicos, o a fruta exótica y fruta blanca de hueso, en los vinos blancos.

## **8. Requisitos aplicables**

- Para la denominación de origen protegida Dehesa del Carrizal el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Vino de Pago.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Dehesa del Carrizal son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

## **9. Comprobaciones**

### **9.1. Organismos de control**

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras\\_calidad/reg\\_op/buscar\\_reg\\_ent.htm](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm)

Actualmente los organismos de certificación son:

LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.  
Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113

13200 Manzanares (Ciudad Real)

## 9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como

mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.