

Pliego de Condiciones Vinos de Pago “ La Jaraba”

1. Nombre que se debe proteger

La Jaraba

2. Descripción de los vinos

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

Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)	$\geq 12,5$	$\pm 0,2$
Grado alcohólico total mínimo (% vol)	$\geq 12,5$	$\pm 0,2$
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	≤ 4	$\pm 0,5$
Acidez Total (g/l expresado en ácido tartárico)	$4 < AT < 7$	$\pm 0,3$
Acidez Volátil (meq/l)	$\leq 16,7$	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 130	± 15
Contenido de estroncio (mg/l)	$\geq 2,2$	$\pm 0,2$

2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

2.2.1.- Tinto ensamblaje: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano.

- Fase Visual. Limpio, brillante, de intensidad media-alta, de color rojo picota madura con vivos ribetes grana.
- Fase olfativa. Muy intenso, con matices de madera fina de tuesta medio y delicado caramelo sobre un fondo de fruta negra madura perfectamente integrado.
- Fase gustativa. Ataque en boca de gran amplitud, equilibrado, taninos carnosos y maduros, gran riqueza de matices con gustos a especias dulces y fruta en sazón, con postgusto persistente y sabroso.

2.2.2.- Tinto ensamblaje Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.

- Fase Visual. Limpio, brillante, de intensidad media-alta, de color rojo picota madura con ribetes grana.
- Fase olfativa. Buena intensidad, predominio de fruta roja junto con especiados de vainilla, nuez moscada, regaliz, frutos rojos maduros y apuntes balsámicos.
- Fase gustativa. Ataque en boca amable, frutoso, tanino redondo y notas de vainilla y tostado ligero, con postgusto a fina madera.

2.2.3.- Tinto monovarietal Merlot.

- Fase Visual. Limpio, brillante, de intensidad media-alta, de color rojo picota casi opaco con ribetes atejados por la crianza.
- Fase olfativa. Intenso, pleno, con aromas propios de la variedad y los aportados con la crianza, entre los que destacan frutos negros confitados, toques de especias dulces y tostadas.

- Fase gustativa. Ataque en boca amplio, carnosos, tanino dulce sobre fondo de fruta confitada, con notas balsámicas y recuerdo a regaliz, con postgusto persistente y sabroso.

3. Prácticas enológicas específicas.

Métodos de vinificación y elaboración.

La recolección de la uva se realiza al alcanzar la maduración fenólica, buscando siempre la mayor estructura y concentración fenólica de los racimos, en viñedos cuya aportación de materia orgánica es exclusivamente estiércol de ovino procedente de nuestra explotación ganadera, alternado recolección mecánica y manual en los tempranillos, siendo siempre recolección mecánica en el resto de variedades salvo situaciones excepcionales.

Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 15-30°C en depósitos de acero inox. o tinas de roble francés. Encubado no inferior a 10 días de maceración. Dicha transformación está inducida por la microbiótica autóctona de la uva. Descubre y prensado con programa de presión automático con límite de presión máxima de 2 atmósferas, que no permite obtener más de 70 litros por cada 100 kg de uva. Una vez concluida la fermentación maloláctica de los vinos se someten a un proceso de envejecimiento en bodega de roble francés y americano y posteriormente en botella.

3.1.- Tintos de ensamblaje en proporciones variables de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano.

Se realiza envejecimiento en bodega de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 9 meses. Envejecimiento en botella durante un mínimo de 9 meses.

3.2.- Tintos de ensamblaje en proporciones variables de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Se realiza un envejecimiento en bodega de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 6 meses. Envejecimiento en botella durante un mínimo de 6 meses.

3.3.- Tinto monovarietal Merlot.

Se realiza envejecimiento en bodega de roble de 225 litros de capacidad durante un plazo no inferior a 6 meses. Envejecimiento en botella durante un mínimo de 6 meses.

Finalizado el envejecimiento en bodega se realiza clarificación mediante clarificante que no altere organolépticamente el vino y que esté autorizado. Filtración por placa de poro de alto diámetro con el fin de respetar la complejidad organoléptica de los vinos, previa al embotellado.

4. Demarcación de la zona geográfica

La superficie de viñedo, según Registro Vitícola, es de 75,1868 ha en el término municipal de El Provencio (Cuenca). Posee la siguiente distribución parcelaria: polígono 9, parcelas 14b, 14d, 14f, 14h, 26d, 26e, 26h, 26i, 26j, 26k, 26m, 26n, 26v.

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizarán en la bodega ubicada en la zona de producción.

5. Rendimientos máximos

Tempranillo: 10.500 kg/ha, equivalentes a 73,5 hl/ha

Cabernet Sauvignon: 11.000 kg/ha equivalente a 77 hl/ha.

Merlot: 10.000 kg/ha equivalente a 70 hl/ha.

Graciano: 10.000 kg/ha equivalente a 70 hl/ha.

6. Variedades de vinificación

Tintas: tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, graciano.

7. Vinculo con la zona geográfica.

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

El paraje denominado “La Jaraba” se encuentra localizado en los términos municipales de Villarrobledo (Albacete) y El Provencio (Cuenca), con acceso por la carretera N-310, km 142,700. Se encuentra situada a 6 km de El Provencio (N-301) y a 10 km de Villarrobledo (N-310).

El paraje está situado en una zona que se caracteriza por ser una depresión rellena de sedimentos, atravesada por el antiguo curso de agua, hoy intermitente, denominado la Cañada de Valdelobos, que termina por desembocar en el río Záncara, límite de las provincias de Cuenca y Albacete, y no posee relieves de consideración, pudiéndose considerar completamente llana, siendo su altitud de 700 metros sobre el nivel del mar.

El paraje que integra La Jaraba ha sido fuente de vida desde El Paleolítico Inferior, fase Achelense Superior final con micoquiense (entre el 140.000 A.c. y el 100.000 A.c.), como así lo muestra el hallazgo del yacimiento achelense compuesto de bifaces, hendedores, limazas y raederas, localizado en una terraza situada a +5/6 mts. sobre la Cañada de Valdelobos en 1985, depositado en el Museo de Albacete y estudiado y documentado, entre otros, por J. L. Serna López, y es posible que, según F.J. Escudero Buendía, haya sido, durante milenios, “uno de esos sitios con suficiente personalidad propia” como para haber albergado población humana durante extensos períodos.

Según se acepta, comúnmente, JARABA es un término de origen árabe que significa “agua o bebida abundante”. Es posible que la zona fuese uno de los múltiples humedales o lagunas existentes, hoy desaparecidas, aptas para la subsistencia de grupos de homínidos basadas en una economía cazadora y recolectora.

La situación de los viñedos, en gran parte arropados por 92 has. de monte compuesto de encina y pino, proporciona un microclima particular favorable al buen desarrollo de la vid, liberándolo en gran medida del estrés hídrico que supone el viento cálido y seco de Levante, lo que permite alargar el proceso de maduración de la uva y permitiendo, por tanto, mayor aporte de materia colorante, taninos de calidad y aromas en el fruto.

Los terrenos pertenecen al cuaternario, unidad morfoestratigráfica del Sistema Fluvial del Guadiana. Su composición es variable, cuarcitas, cuarzos y calizas mesozoicas y

miocenas, lo que permite mantener la humedad más tiempo y que sea un terreno diferenciado de otras zonas cercanas, mucho más calcáreas.

Los suelos podemos clasificarlos dentro de los alfisoles, con suelos rojos mediterráneos sobre material calizo, perfil desarrollado, ph comprendido entre 7 y 8,5, capacidad de cambio baja, drenaje interno bueno, buena penetrabilidad hasta los horizontes de costra caliza, que se presentan hacia los 60/90 centímetros, y texturas de franco arenosas a arcillosas. Presenta abundancia de elementos de aluvión que los hace más ricos en elementos nutritivos. Por otra parte, la morfología del suelo fértil, rico en guijarros gruesos de aluvión, y la práctica cultural de estercolado anual, proporciona un perfil aireado y fresco, idóneo para el cultivo de la vid y, como consecuencia, factor de mejora cualitativa del fruto.

La climatología podemos considerarla de clima mediterráneo templado con características continentales. Los valores medios de las variables climáticas más importantes se sitúan entre 14° y 16° C de temperatura media y 450 mm. de precipitación, ambos valores medios anuales.

Se ha identificado un nivel de estroncio en suelos superiores a la media habitual, con valores por encima de 100 mg/kg en las distintas parcelas, concretamente valores de 111,67 mg/kg a 158,41 mg/kg, valores muy superiores a los determinados en las zonas colindantes como son el paraje denominado “Los Canforrales” con unos valores de 76,59 mg/kg, o a los obtenidos en el paraje denominado “Manteleros” de 20,19 mg/kg, en este casi casi 8 veces inferior a los obtenidos en La Jaraba.

Este hecho tiene una consecuencia directa en los vinos ya que en ellos se han encontrado concentraciones superiores a los 2,2 mg/l, alcanzando en algunos vinos los 3,3 mg/l, claramente superiores a los valores que presentan los vinos de las zonas colindantes en los que se han determinado unos valores comprendidos entre los 0,95 y 1,6 mg/l. Por tanto, la concentración de estroncio en los vinos puede considerarse como un marcador efectivo en relación con la producción vitivinícola de La Jaraba.

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

Los vinos de La Jaraba, condicionados por las características del terruño y clima, que aporta intensidad, estabilidad y elegancia a la fracción fenólica, nos muestran una estructura, mineralidad y volumen importante que el envejecimiento en bodega y botella tornan organolepticamente a vinos de color rojo picota madura de intensidad media-alta, con aromas a frutos rojos y fruta negra, mostrándose en boca amplios y carnosos, y analíticamente con unas concentraciones de estroncio superiores a los de otros vinos, debido a los altos niveles de este elemento en los suelos del Pago La Jaraba.

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

La ubicación de la finca en una depresión fluvial, rellena de sedimento y con una composición variable en cuarcitas, cuarzos, calizas y un nivel de estroncio en suelos superiores a la media habitual, contribuye a producir unos vinos intensos, aromáticos,

balsámicos, amplios y con un marcador efectivo diferenciador en cuanto al nivel de estroncio.

8. Requisitos aplicables

- La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados y el embotellado de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la zona de producción, con el fin de cumplir el requisito establecido en el apartado 3 del artículo 24 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y podrá ser reconocido como vinos con denominación de origen protegida “Vino de Pago”.

- Para la denominación de origen protegida La Jaraba 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.3ª) 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 La Jaraba 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 nº 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:

Actualmente el organismo de certificación es:

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.