

---

**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-1166**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Vinos de Madrid**

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, December 2, 2022



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1166**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Vinos de Madrid**

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1.** Any producer who complies with the specifications of the Appellation of Origin Vinos de Madrid.

*Address* Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Vinos de Madrid  
C/ Ronda de Atocha, 7-Bajo  
Madrid  
28012  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Four subzones in the Community of Madrid, Spain: Arganda, Navalcarnero, San Martin and El Molar.

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-A1525

November 15, 1996

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-1166**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Vinos de Madrid**

PRODUIT(S)

**1. Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

**1.** Tout producteur respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine Vinos de Madrid.

*Adresse* Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Vinos de Madrid  
C/ Ronda de Atocha, 7-Bajo

Madrid

28012

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Quatre sous-zones dans la Communauté autonome de Madrid,  
Espagne: Arganda, Navalcarnero, San Martin et El Molar.

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-A1525

15.11.1996

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-1166**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Vinos de Madrid**

PRODUCTO(S)

**1. Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

**1.** Todo productor que respete el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

*Dirección* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid  
C/ Ronda de Atocha, 7-Bajo  
Madrid  
28012  
España

ZONA GEOGRÁFICA

Cuatro subzonas en la Comunidad de Madrid, España: Arganda, Navalcarnero, San Martín y El Molar.

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-A1525

15.11.1996

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.**

SINGLE DOCUMENT

1. Registered name

Vinos de Madrid

2. Geographical indication type

PDO — protected designation of origin

3. Categories of grapevine products

1. Wine
5. Quality Sparkling wine

4. Description of the wine(s)

Wine — White Wines

Appearance: Pale straw-yellow in colour with sometimes sharp green to grey tones in young wines, turning into golden yellows or old gold for the 'Crianza' or 'Reserva' wines. White wines which are fermented or aged in oak barrels have straw-yellow tones developing into golden tones with ageing.

Aroma: Fresh and predominantly fruity, with aromas of fruits containing pips or stones, tropical aromas and burned sugar. Wines which are aged and/or fermented or aged in oak barrels have spicy, balsamic and/or woody aromas, in proportion to their age. 'Sobremadres' may have yeasty aromas.

Taste: Fresh taste, slightly acid, and sweet for the semi-sweet and sweet wines. Unctuous and with a bitter aftertaste. Light and of average length.

Minimum actual strength: 10 % vol. in the sub-area of Arganda.

Maximum sulphur dioxide: 250, if > 5 g/l sugars

Limit of volatility: 16,7 meq/l for wines more than a year old.

Minimum total acidity for the ‘Sobremadres’: 5 g/l

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11

Minimum total acidity 4,5 grams per litre, expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre) 13,3

Maximum total sulphur dioxide content (in milligrams per litre) 180

Values not provided are necessarily within the legal limits, in accordance with the relevant EU legislation.

Wine — Rosé Wines

Appearance: Pink with tones of strawberries, raspberries or salmon; orange colours can appear in rosé wines more than two years old or which have been aged.

Aroma: Fresh and fruity with aromas of red fruits and/or floral and/or vegetal in nature. In wines more than two years old this can be combined with spicy aromas proportionate to their age.

Taste: Fresh taste, slightly acid, and sweet for the semi-sweet and sweet wines. Unctuous with light tannins and average length.

Minimum actual strength: 11 % vol. in the sub-area of Arganda.

Maximum sulphur dioxide: 250, if > 5 g/l reducing sugars

Maximum volatility: 16,7 meq/l for wines more than a year old.

General analytical characteristics

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) 13,3

Maximum total sulphur dioxide content 180  
(in milligrams per litre)

Values not provided are necessarily within the legal limits, in accordance with the relevant EU legislation.

Wine — Red Wines

Appearance: Reds, violet to cherry tones in young wines, ranging from ruby to brick-red when aged.

Aroma: Fresh, fruity and/or vegetal in young wines which may have woody aromas and in wines produced and aged in oak barrels. Aged wines may have aromas of dried fruits, spices, aromatic herbs, and empyreumatic and/or mineral aromas. 'Sobremadres' may have yeasty aromas.

Taste: Tannic, warm and long. Fruity in young wines, with hints of oak barrels for wines fermented and/or aged in them.

The 'Sobremadres' have a certain unctuousness.

Minimum actual strength: 11,5 % vol. in the sub-area of Arganda.

Maximum sulphur dioxide: 200, if > 5 g/l reducing sugars.

Limit of volatility: 16,7 meq/l for wines more than a year old.

Minimum total acidity for the 'Sobremadres': 5 g/l

General analytical characteristics

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) 13,3

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

Values not provided are necessarily within the legal limits, in accordance with the relevant EU legislation.

Quality sparkling wine

Appearance: from pale straw-yellow to slightly golden, depending on age. Delicate and abundant bubbles, released over time. Strawberry or salmon pink in colour for the rosé sparkling wines.

Aroma: Fruity and microbiological aromas

Taste: Fresh and sharp and with a certain unctuousness for rosé wines; sweet in the case of wines with a sugar content above 10 g.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)

Minimum total acidity

5 grams per litre, expressed as  
tartaric acid

Maximum volatile acidity  
(in milliequivalents per litre)

10

Maximum total sulphur dioxide content  
(in milligrams per litre)

Values not provided are necessarily within the legal limits, in accordance with the relevant EU legislation.

## 5. Wine making practices

### (a) Essential oenological practices

#### Cultivation practice

Crop management techniques for all wines:

Planting density: Between 900 and 4 000 stocks per hectare.

Training and pruning: Goblet or espalier vine-training systems with a maximum of 16 productive buds per stock or 36 000 per hectare.

The maximum yield per hectare may be altered by the Regulatory Board in certain seasons, either at its own discretion or at the request of the interested vine-growers. To this end, a report must be issued by the competent authorities in the field, who will gather the relevant technical reports to prove that the change will not have a negative

impact on the quality of the protected product. In any case, this change may not exceed 25 % of the stipulated limit.

Specific oenological practice

The maximum yield is set at 74 litres of must for each 100 kg of harvest.

The grapes suitable for use in the production of wines with the Designation of Origin shall have a sugar content equal to or above 170 degrees per litre of must.

White and red wines which, as a result of their special production method contain carbon gas of an endogenous origin, caused by the fermentation of the musts on the 'madres' (crushed, destemmed grapes) may be labelled 'Sobremadres'.

Sparkling wine shall be made from white and rosé wine.

Only authorised grape varieties may be used in production. Production shall be carried out using the traditional method.

Restriction relevant to vinification

For the extraction of the must from fresh grapes being processed for the first time, or if the wine created by the fermented marc in red wine production, in the processes used for obtaining products suitable for the Designation of Origin 'Vinos de Madrid', mechanical systems may be used only when they do not damage the solid components of the bunch; the use of high-speed centrifugal crushers is banned.

No use may be made of practices to pre-heat the grapes, or to heat the musts or the wines in the presence of the marc, with the purpose of forcing the extraction of the colouring material.

(b) Maximum yields

Malvar, Airén, Viura, Parellada and Torrontés varieties

8 000 kilograms of grapes per hectare

Malvar, Airén, Viura, Parellada and Torrontés varieties

56 hectolitres per hectare

Other varieties

7 000 kilograms of grapes per hectare

Other varieties

49 hectolitres per hectare

#### 6. Demarcated area

The production area for wines covered by the Designation of Origin ‘Vinos de Madrid’ consists of land located in the following municipalities of the Community of Madrid which include the sub-areas of Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias and El Molar:

##### —Sub-area of Arganda

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, the ‘El Encín’ estate (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo and Villarejo de Salvanés.

##### —Sub-area of Navalcarnero

El Alamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada and Villaviciosa de Odón.

##### —Sub-area of San Martín de Valdeiglesias

Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias and Villa del Prado.

##### —Sub-area of El Molar

Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama and Venturada.

7. Main wine grapes

RED GRENACHE — LLADONER

ALBILLO REAL

MALVAR

TEMPRANILLO — CENCIBEL TEMPRANILLO — TINTO FINO

8. Description of the link(s)

Wine and quality sparkling wine

The 'Vinos de Madrid' PDO is demarcated on the North and West by the Spanish Central System, a vertical axis that separates Madrid from Castile and Leon. On the East it is bounded by the Alcarria, a plateau of a certain height, low or non-existent fertility and harsh climate, which provides a natural border with the plateau of Castile-La Mancha. The Tajo River marks a natural boundary on the South. The designation is traversed by six waterways which mark out the acclimatisation areas for the vines: the sub-area of San Martín de Valdeiglesias between the Central System and the Alberche River; the sub-area of Navalcarnero between the Alberche River and the Guadarrama River; the sub-area of El Molar between the Central System and the Jarama River, and the sub-area of Arganda between the Guadarrama River and the Tajo.

In the Arganda sub-area, the prevailing soils have a high lime content with areas of gypsum-bearing marl (alkaline PH); in the Navalcarnero sub-area, they are of siliceous origin, on plains with an acidic PH; the soils in the sub-area of San Martín de Valdeiglesias are mostly granitic in origin, on slopes and foothills with an acidic PH; the soils in the El Molar sub-area have developed on the basis of very diverse geological materials, featuring a combination of the soils to be found in the other three sub-areas.

The vines grow at an altitude of between 480 and 1 000 metres. The area has a continental Mediterranean climate, with an average annual rainfall of 658 mm and temperatures ranging between 40 and -17 C. The sunshine hours vary between 2 300 and 2 800 hours.

These pedo-climatic conditions have influenced the human factors as regards the specific handling of the vines, which have traditionally been grown in goblet systems without irrigation, with low planting density and a limited number of plant protection treatments. The natural factors have also been decisive as regards the varieties that were planted: the native Malvar in Arganda, Navalcarnero and El Molar and the

traditional Albillo Real in San Martín de Valdeiglesias. As for the varieties grown for red wine, Tinto Fino in Arganda and Red Grenache in Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias and El Molar are considered the main ones for the various sub-areas, given the fact that they have been grown there traditionally since ancient times and because of their decisive impact on the aroma and taste of the wines produced.

In terms of the local varieties, Malvar is native to Arganda, Navalcarnero and El Molar and Albillo Real is traditional in San Martín de Valdeiglesias. As regards the varieties grown for red wine, Tinto Fino is local to Arganda and Red Grenache to Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias and El Molar.

As far as traditional wine-making practices are concerned, the highlight are the 'sobremadre' wines, which are bottled without racking after the must is left in contact with what are known as the 'madres' (crushed and destemmed grapes).

The wines made from the Albillo Real and Malvar varieties are complex in terms of their aroma, with prevailing notes of white fruit, apple and pear. Tastewise, they are reminiscent of ripe fruit. The red and rosé wines made from Grenache and Tempranillo feature red berry aromas and a ripe fruity taste.

All of these climatic, soil, varietal and human factors combine to give the wines produced in this designation of origin certain unique characteristics: usually low yields (average production per hectare around 3 000 kg of grapes), wines with a high average alcoholic strength (14 ° for the red wines and 12,5 ° for the white wines), with medium-low acidity, with an intense colour for the red wines, aromas of mature or very mature fruits, in many cases like jam, for the white wines usually with hints of pear and apple, and for the rosé and red wines, notes of red and black fruits. A mineral taste with aromatic hints of scrubland and fruity maturity both in terms of taste and aroma.

The quality sparkling wines are made from white and rosé wines, solely of the Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Red Grenache and Tinto Fino varieties; they share the same distinctive elements of the area (characteristic pedo-climatic factors), as well as the same cultural and human factors (size, planting density, varieties, cultural practices, minimum total acidity of 5 g/l), which give them their specific features in terms of appearance, aroma — reminiscent of their lees — and taste (soft and creamy). As a result of the traditional process whereby these natural sparkling wines are made, including a stage where they are matured in the bottle and a second fermentation, they have fine, long-lasting bubbles, a fruity, microbiological aroma and a fresh, sharp taste.



## 9. Essential further conditions

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Wines for consumption must carry a guarantee seal, and labels or numbered secondary labels issued by the Regulatory Board. These must be affixed in the winery itself in accordance with the standards determined by that body, provided that this does not enable a second and subsequent use.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging in the demarcated geographical area

Description of the condition:

Wines covered by the 'Vinos de Madrid' designation of origin may only be packaged and shipped by bottling companies that are registered and authorised by the Regulatory Board and which are based in the area where they are produced, so as to preserve the specific physical-chemical and/or organoleptic characteristics of the product, thus protecting the quality and reputation of the designation of origin, based on the expertise and traditional know-how (thorough knowledge of the specific characteristics acquired over the course of many years) of the operators in the protected area.

The aim is to ensure the origin and particular quality of the wines, avoiding subjecting the wine to inappropriate environmental conditions that might affect its sensory characteristics (redox phenomena, temperature variations, etc.) and, therefore, change the aspects which define this PDO.



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

All the protected wines marketed for consumption must be bottled before they can be dispatched. The wines protected by the PDO may only be put into circulation and dispatched by the wineries in bottles which do not detract from their quality or prestige. In view of the fact that the bottling of the wines is one of the critical points for safeguarding the characteristics acquired during the manufacturing process and, where applicable, the ageing process, this must be carried out solely by the owners of the wineries at their bottling facilities, located in the protected demarcated area.

**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.**

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination enregistrée

Vinos de Madrid

2. Type d'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

Aspect: jaune paille pâle, avec pour les vins jeunes des nuances vert vif à gris, évoluant vers des jaunes dorés ou vieil or pour les vins «Crianza» et «Reserva». Les vins blancs qui sont fermentés ou élevés en fûts de chêne présentent des tons jaune paille qui évoluent avec le temps vers le jaune doré.

Arôme: frais et à dominance fruitée, avec des arômes de fruits à pépins ou à noyau, des arômes tropicaux et de sucre caramélisé. Les vins élevés et/ou fermenté en fûts de chêne présentent des arômes épicés, balsamiques et/ou boisés, proportionnellement à leur âge. Les vins «Sobremadres» peuvent avoir des arômes de levure.

Goût: goût frais, légèrement acide et doux pour les vins doux et demi-doux. Onctueux et avec une arrière-bouche amère. Léger et de longueur moyenne.

Titre acquis minimal: 10 % vol. dans la sous-zone d'Arganda.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 250 si > 5 g/l de sucres

Limite de volatilité: 16,7 meq/l pour les vins de plus d'un an

Acidité totale minimale pour les vins «Sobremadres»: 5 g/l

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 13,3

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 180

Les valeurs non fournies sont nécessairement dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Vin — Vins rosés

Aspect: rose avec des nuances de fraise, framboise ou saumon; les vins rosés plus de deux ans d'âge ou qui ont été vieillis peuvent présenter des couleurs orangées.

Arôme: frais et fruité avec des arômes de fruits rouges et/ou floraux et/ou végétaux. Pour les vins de plus de deux ans, possibilité de combinaison avec des arômes d'épices, en proportion de l'âge du vin.

Goût: goût frais, légèrement acide et doux pour les vins doux et demi-doux. Onctueux avec des tanins légers et une longueur moyenne.

Titre acquis minimal: 11 % vol. dans la sous-zone d'Arganda

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 250 si > 5 g/l sucres réducteurs

Volatilité maximale: 16,7 meq/l pour les vins de plus d'un an

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	180

Les valeurs non fournies sont nécessairement dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Vin — Vins rouges

Aspect: rouges, tons violets à cerise pour les vins jeunes, allant du rubis au rouge brique pour les vins plus âgés.

Arôme: frais, fruité et/ou végétal pour les vins jeunes, qui peuvent avoir des arômes boisés, et les vins produits et élevés en fûts de chêne. Les vins vieillis peuvent avoir des arômes de fruits secs, d'épices, d'herbes aromatiques et des arômes empyreumatiques et/ou minéraux. Les vins «Sobremadres» peuvent avoir des arômes de levure.

Goût: tannique, chaleureux et long. Fruité pour les vins jeunes, avec des notes de chêne pour les vins fermentés et/ou vieillis en fûts de chêne.

Les vins «Sobremadres» ont une certaine onctuosité.

Titre acquis minimal: 11,5 % vol. dans la sous-zone d'Arganda

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 si > 5 g/l de sucres réducteurs

Limite de volatilité: 16,7 meq/l pour les vins de plus d'un an.

Acidité totale minimale pour les vins «Sobremadres»: 5 g/l

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

Les valeurs non fournies sont nécessairement dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Vin mousseux de qualité

Aspect: de jaune paille pâle à légèrement doré en fonction de l'âge. Bulles abondantes et délicates, qui se dégagent lentement. Couleur rose fraise ou saumon pour les vins mousseux rosés.

Arôme: arômes fruités et microbiologiques

Goût: frais et acide avec une certaine onctuosité pour les vins rosés; doux pour les vins dont la teneur en sucre est supérieure à 10 g.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
-------------------------	--

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
---	----

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	
---	--

Les valeurs non fournies sont nécessairement dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

## 5. Pratiques vitivinicoles

### a) Pratiques œnologiques essentielles

Pratique culturale

Techniques de gestion des récoltes pour tous les vins:

Densité de plantation: entre 900 et 4 000 pieds par hectare

Conduite et taille: systèmes en gobelet ou en espalier avec un maximum de 16 boutons productifs par pied ou de 36 000 par hectare.

Le rendement maximal à l'hectare peut être modifié par le conseil régulateur pour certaines saisons, soit à la discrétion du conseil, soit à la demande des producteurs intéressés. À cette fin, un rapport doit être publié par les autorités compétentes concernées, qui réuniront les rapports techniques appropriés afin de démontrer que la modification n'aura pas d'effet négatif sur la qualité du produit protégé. Dans tous les cas, la modification ne doit pas dépasser 25 % de la limite fixée

Pratique œnologique spécifique

Le rendement maximal est fixé à 74 litres de moût pour chaque tranche de 100 kilogrammes de récolte.

Les raisins destinés à être utilisés dans la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine doivent avoir une teneur en sucre égale ou supérieure à 170 degrés par litre de moût.

Les vins blancs et rouges qui, en raison de leur mode de production spéciale, contiennent du carbone d'origine endogène dû à la fermentation des moûts sur les «madres» (raisins foulés et éraflés) peuvent porter la mention «Sobremadres»

Le vin mousseux est élaboré à partir de vins blancs et rosés.

Seules les variétés de raisins autorisées peuvent être utilisées à des fins de production. La production est effectuée selon la méthode traditionnelle.

Restriction liée à la vinification

Au cours des processus utilisés pour obtenir des produits aptes à bénéficier de l'appellation d'origine «Vinos de Madrid», pour l'extraction du moût de raisins frais qui est transformé pour la première fois, ou si le vin est généré à partir du marc fermenté au cours de la production de vin, il n'est autorisé d'employer des systèmes mécaniques que s'ils n'endommagent pas les composantes solides des grappes. L'utilisation de fouloirs à palettes à rotation rapide est interdite.

Il est interdit de recourir à des pratiques consistant à préchauffer le raisin ou à chauffer les moûts ou les vins en présence du marc afin de forcer l'extraction de la matière colorante.

b) Rendements maximaux

Variétés malvar, airén, viura, parellada et torrontés:

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

Variétés malvar, airén, viura, parellada et torrontés:

56 hectolitres à l'hectare

Autres variétés:

7 000 kilogrammes de raisin à l'hectare

Autres variétés:

49 hectolitres à l'hectare

6. Aire délimitée

L'aire de production pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine «Vinos de Madrid» regroupe les terrains situés sur les communes suivantes de la communauté autonome de Madrid, qui inclut les sous-zones d'Arganda, Navalcarnero, San Martin de Valdeiglesias et El Molar:

—sous-zone d'Arganda:

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, domaine 'El Encín' (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo et Villarejo de Salvanés.

—sous-zone de Navalcarnero:



El Alamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada et Villaviciosa de Odón.

—sous-zone de San Martin de Valdeiglesias:

Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias et Villa del Prado.

—sous-zone d'El Molar:

Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama et Venturada.

## 7. Cépages principaux

GRENACHE ROUGE — LLADONER  
ALBILLO REAL  
MALVAR  
TEMPRANILLO — CENCIBEL TEMPRANILLO — TINTO FINO

## 8. Description du ou des liens

Vins et vins mousseux de qualité

L'aire de l'AOP «Vinos de Madrid» est délimitée au nord et à l'ouest par le système central, axe vertical qui sépare Madrid de la Castille-et-Léon. À l'est, elle est délimitée par l'Alcarria, un plateau d'une certaine altitude, dont la fertilité oscille de faible à nulle, et au climat rude, qui constitue une frontière naturelle avec le plateau de Castille-La Manche. Le Tage forme une frontière naturelle au sud. Cette aire géographique est traversée par six cours d'eau qui délimitent la zone d'acclimatation des zones viticoles: la sous-zone de San Martín de Valdeiglesias entre le système central et la rivière Alberche; la sous-zone de Navalcarnero entre l'Alberche et la Guadarrama; la sous-zone d'El Molar entre le système central et le fleuve Jarama, et la sous-zone d'Arganda entre le Guadarrama et le Tage.

Dans la sous-zone d'Arganda, les sols qui prédominent ont une teneur élevée en calcaire, avec des zones de marne gypsifère (pH alcalin); dans la sous-zone de Navalcarnero, les sols sont d'origine siliceuse, sur des plaines au pH acide. Les sols de la sous-zone de San Martín de Valdeiglesias sont principalement granitiques, sur

des pentes et au pied des collines, et présentent un pH acide; les sols de la sous-zone d'El Molar se sont développés sur la base de matériaux géologiques très variés, qui combinent les types de sols que l'on rencontre dans les trois autres sous-zones.

Les vignes poussent à une altitude comprise entre 480 et 1 000 mètres. L'aire géographique est baignée par un climat méditerranéen continental, avec des précipitations annuelles de 658 mm et des températures allant de 40 à – 17 °C. Le nombre d'heures d'ensoleillement va de 2 300 à 2 800 heures.

Les conditions pédoclimatiques ont influencé les facteurs humains en ce qui concerne le traitement bien spécifique de la vigne, qui est traditionnellement cultivée en gobelet, sans irrigation, avec une faible densité de plantation et un nombre limité de traitements phytosanitaires. Les facteurs naturels ont également été déterminants en ce qui concerne les variétés plantées: la variété autochtone malvar à Arganda, à Navalcarnero et à El Molar et la traditionnelle albillo real à San Martín de Valdeiglesias. Pour ce qui est des variétés cultivées pour les vins rouges, tinto fino à Arganda et grenache rouge à Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias et El Molar sont considérées comme les principales variétés dans les différentes sous-zones, étant donné qu'elles y sont cultivées traditionnellement depuis des temps reculés et en raison de leur incidence déterminante sur l'arôme et le goût des vins produits.

En termes de variétés locales, le malvar est une variété autochtone d'Arganda, de Navalcarnero et d'El Molar tandis que l'albillo real est cultivé traditionnellement à San Martín de Valdeiglesias. Pour ce qui est des variétés cultivées pour la production de vin rouge, le tinto fino est cultivé localement à Arganda et le grenache rouge à Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias et El Molar.

En termes de pratiques œnologiques traditionnelles, l'accent est mis sur les vins «sobremadres», qui sont embouteillés sans soutirage après que le moût a été laissé en contact avec ce qu'on appelle les «madres» (raisins foulés et éraflés).

Les vins issus des variétés albillo real et malvar offrent des arômes complexes, avec des notes dominantes de fruits blancs, de pomme et de poire. Au niveau du goût, ils rappellent le fruit mûr. Les vins rouges et rosés élaborés à partir de grenache et de tempranillo possèdent des arômes de baies rouges et un goût de fruit mûr.

Tous ces facteurs climatiques, pédologiques, variétaux et humains se combinent pour conférer aux vins produits dans cette aire protégée certaines caractéristiques: des rendements généralement bas (production moyenne par hectare d'environ 3 000 kilogrammes de raisins), des vins ayant un titre alcoométrique moyen élevé (14 °

pour les vins rouges et 12,5 ° pour les vins blancs), une acidité moyenne à faible, une couleur intense pour les vins rouges, des arômes de fruits murs à très murs, évoquant souvent la confiture, pour les vins blancs généralement des notes de poire et de pomme, et pour les rosés et les rouges, des notes de fruits rouges et noirs. Un goût minéral assorti de notes aromatiques de garrigue et de fruits mûrs en caractérise à la fois le goût et l'arôme.

Les vins mousseux de qualité sont obtenus à partir de vins blancs et rosés, uniquement des variétés malvar, albillo real, tarrantés, viura, parellada, grenache rouge et tinto fino; ils partagent les mêmes éléments distinctifs que l'aire géographique (caractéristiques pédoclimatiques) ainsi que les mêmes facteurs culturels et humains (taille, densité de plantation, variétés, pratiques de culture, acidité minimale totale minimale de 5 g/l), ce qui leur confère leurs traits distinctifs en termes d'apparence, d'arôme (qui rappellent leurs lies) et de goût (doux et crémeux). Grâce au procédé traditionnel par lequel ces vins mousseux naturels sont élaborés, qui comprend une étape de maturation en bouteille et une seconde fermentation, ils présentent des bulles fines et persistantes, un arôme microbiologique fruité et un goût frais et vif.

#### 9. Autres conditions essentielles

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

Les vins destinés à la consommation doivent porter un sceau de garantie et des étiquettes ou des contre-étiquettes numérotées délivrées par le conseil régulateur. Ceux-ci doivent être apposés dans l'exploitation vinicole conformément aux normes définies par cet organisme, de manière à en empêcher toute réutilisation.

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

Les vins couverts par l'appellation «Vinos de Madrid» ne peuvent être emballées et expédiées que par des entreprises d'embouteillage qui sont enregistrées et autorisées par le conseil régulateur et qui sont situées dans l'aire où les vins sont produits afin de préserver les caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques du produit, protégeant ainsi la qualité et la réputation de l'appellation d'origine, sur la base de l'expertise et du savoir-faire traditionnel (connaissances acquises au fil des années par les opérateurs de l'aire protégée).

L'objectif est de garantir l'origine et la qualité des vins, en évitant de soumettre ceux-ci à des conditions environnementales inadéquates susceptibles d'affecter leurs caractéristiques sensorielles (phénomènes d'oxydoréduction, variations de températures, etc.) et, ainsi, de modifier les aspects qui définissent cette AOP.

Tous les vins protégés mis sur le marché en vue de leur consommation doivent être embouteillés avant d'être expédiés. Les vins protégés par l'AOP ne peuvent être mis sur le marché et expédiés vers les cavistes que dans des bouteilles qui ne compromettent pas leur qualité ni leur prestige. En raison du fait que la mise en bouteille du vin constitue l'un des points critiques en matière de préservation des caractéristiques acquises durant le processus d'élaboration et, le cas échéant, le processus de vieillissement, elle doit être effectuée uniquement par les propriétaires viticoles, dans leurs locaux de mise en bouteille et au sein de l'aire délimitée.

**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.**

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre registrado

«Vinos de Madrid»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO — Vinos Blancos

Fase visual: Colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes, evolucionando a amarillos dorados u oro viejo en los blancos de crianza o reserva. En blancos fermentados o criados en barrica de roble, tonos amarillos pajizos evolucionando a tonos dorados con el envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos y principalmente afrutados, a frutos de pepita, de hueso, tropicales o caramelizados. En vinos con envejecimiento y/o fermentados o criados en barrica de roble, conjugados proporcionalmente a su edad con aromas especiados, balsámicos y/o a maderas. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras.

Fase gustativa: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los semidulces y dulces. Untuosos y con deje amargo. Ligeros y de persistencia media.

Límite de grado adquirido: 10 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 250, si > 5 g/l de azúcares.

Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11  
(en % vol.)

Acidez total mínima 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 180  
(en miligramos por litro)

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

VINO — Vinos Rosados

Fase visual: Color rosa de tonalidad fresa o frambuesa o salmón, pudiendo aparecer colores anaranjados en rosados de más de 2 años o sometidos a envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos, de carácter frutal, de fruta roja y/o carácter floral y/o vegetal. En vinos de más de 2 años pueden combinarse proporcionalmente a su edad con aromas especiados.

Fase gustativa: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los semidulces y dulces. Untuoso con ligera tanicidad y persistencia media.

Límite de grado adquirido: 11 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 250, si > 5 g/l de azúcares reductores.

Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

Características analíticas generales

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, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

#### VINO — Vinos Tintos

Fase visual: Colores rojos, de tonalidades violáceas a cereza en vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades de rubí a teja cuando se someten a envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos, frutales y/o vegetales en vinos jóvenes, pudiendo contener aromas de madera en vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En vinos sometidos a envejecimiento, se pueden encontrar proporcionalmente aromas a frutos secos, especias, hierbas aromáticas, aromas empíreumáticos y/o minerales. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras.

Fase gustativa: Gustos tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en vinos jóvenes, con recuerdos a barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en ella.

Se aprecia cierta untuosidad en los sobremadre.

Límite de grado adquirido: 11,5 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 200, si > 5 g/l de azúcares reductores.

Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 g/l.

#### Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Vino espumoso de calidad

Fase visual: Color de amarillo pajizo pálido a ligeramente dorado, correspondiendo a su edad. Burbuja fina, abundante y persistente. De coloración rosa fresa o salmón en el caso de los espumosos rosados.

Fase olfativa: Aromas frutales y microbiológicos.

Fase gustativa: Gustos frescos, punzantes y con cierta untuosidad en el caso de los rosados; dulces en el caso de los vinos con contenido en azúcar de más de 10 g.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

Acidez total mínima 5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

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

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a) Prácticas enológicas esenciales



## Práctica de cultivo

Técnicas de cultivo para todos los vinos:

Densidad de plantación: Entre 900 y 4 000 cepas por hectárea.

Formación y poda: En vaso o en espaldera con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa o de 36 000 por ha.

El rendimiento máximo por hectárea podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previo informe de los órganos competentes en la materia, que recabarán al efecto los informes técnicos pertinentes que evidencien que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado.

## Práctica enológica específica

El rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de mosto por cada 100 kilos de vendimia.

Las uvas aptas para producir los vinos de la Denominación de Origen tendrán un contenido en azúcares igual o superior a 170 gramos por litro de mosto.

Podrán llevar la mención «Sobremadre» aquellos vinos blancos o tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres.

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado.

Podrán destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva autorizadas. El proceso de elaboración será por el método tradicional.

## Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboración en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones de tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo;

quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

b) Rendimientos máximos

Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés

56 hectolitros por hectárea

Otras variedades

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

Otras variedades

49 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la Comunidad de Madrid citados a continuación y que componen las subzonas de Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar:

—Subzona de Arganda

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca «El Encín» (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tiernes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Vald Laguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanes.

—Subzona de Navalcarnero

El Álamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

—Subzona de San Martín de Valdeiglesias

Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

—Subzona de El Molar

Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama y Venturada.

7. Principales uvas de vinificación

GARNACHA TINTA-LLADONER

ALBILLO REAL

MALVAR

TEMPRANILLO-CENCIBEL TEMPRANILLO-TINTO FINO

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

Vino y vino espumoso de calidad

La DOP «Vinos de Madrid» está delimitada en su lado norte y oeste por el Sistema Central español, que es un corte vertical que separa Madrid de Castilla y León. Por el lado este nos encontramos con la Alcarria, meseta de cierta altitud, de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta castellano-manchega, y por el lado sur el río Tajo marca su frontera natural. Está surcada por seis vías fluviales que marcan las zonas de aclimatación del viñedo; la subzona de San Martín de Valdeiglesias entre el Sistema Central y el río Alberche; la subzona de Navalcarnero entre el río Alberche y el río Guadarrama; la subzona de El Molar entre el Sistema Central y el río Jarama, y la subzona de Arganda entre el río Guadarrama y el Tajo.

En la subzona de Arganda predominan los suelos con altos contenidos en caliza y áreas de margas yesíferas (pH básicos); la subzona de Navalcarnero, de origen

silíceo, está situada en campiñas con pH ácidos; la subzona de San Martín de Valdeiglesias tiene suelos eminentemente graníticos y está situada en laderas y piedemontes con pH ácidos; los suelos de la subzona de El Molar están desarrollados sobre materiales geológicos muy diversos y que representan un compendio de los suelos de las otras tres subzonas.

La altitud de los viñedos está comprendida entre 480 y 1 000 metros. Las condiciones climáticas se corresponden con las propias de un clima mediterráneo continental, con una precipitación anual media de 658 mm y un régimen de temperaturas entre los 40 y los -17 °C. El número de horas de sol oscila entre 2 300 y 2 800.

Estas condiciones edafoclimáticas han determinado unos factores humanos en el manejo concreto del viñedo, tradicionalmente cultivado en vaso y secano, con densidades de plantación bajas y reducido número de tratamientos fitosanitarios. Del mismo modo, los factores naturales han determinado las variedades plantadas: la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias; en cuanto a las variedades tintas, la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha Tinta en Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar, consideradas principales para las distintas subzonas, por su tradicional e histórica plantación desde antiguo, mayoritarias y determinantes en el aroma y sabor de los vinos producidos.

Como decimos, se encuentran la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar, y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias; en lo que respecta a las variedades tintas, están la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha Tinta en Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

En cuanto a las prácticas de elaboración tradicional, hay que destacar los vinos «Sobremadre» que se embotellan con ausencia de trasiegos después de permanecer en contacto con las madres (uva estrujada y despalillada).

Los vinos que se elaboran con las variedades Albillo Real y Malvar son vinos complejos a nivel aromático en los que destacan los aromas a fruta blanca, manzana y pera, y con gusto a fruta madura. Los vinos tintos y rosados procedentes de Garnacha y Tempranillo tienen aromas a frutos rojos y sabores a fruta madura.

Todos estos factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a los vinos de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media por hectárea en torno a 3 000 kg de uva), vinos con una alta graduación alcohólica media (14° para los vinos tintos y 12,5° para los

blancos), con una acidez media-baja, con elevado color en los vinos tintos, sensaciones olfativas de fruta madura o muy madura, en muchos casos acompotada; en los vinos blancos habitualmente con recuerdos de pera y manzana; en los rosados y tintos, de fruta roja y negra; sensaciones gustativas minerales y recuerdos aromáticos de monte bajo en las zonas de la sierra y madurez frutal tanto gustativa como aromática.

Los vinos espumosos de calidad se elaboran a partir de vinos base blancos y rosados, únicamente de las variedades de uva Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. Los espumosos (blancos y rosados) cuentan con los elementos diferenciadores de la zona (factores edafoclimáticos propios) y los culturales y humanos (porte, densidad de plantación, variedades, prácticas culturales, acidez total mínima de 5 g/l) que les confieren sus específicas características visuales, olfativas —recuerdo de sus lías— y gustativas (suavidad y cremosidad). Así pues, su especial elaboración «tradicional de vino espumoso natural», con un período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, les otorga una burbuja fina y persistente, aroma frutal y microbiológico, y gusto fresco y punzante.

#### 9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos para el consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine dicha entidad, siempre y de forma que no permita una segunda y posterior utilización.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado y expedición de los vinos de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» se realizará exclusivamente en embotelladoras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador ubicadas en la zona de producción, como medio de preservar las características físico-químicas y organolépticas particulares del producto, protegiendo su calidad y renombre vinculados a la Denominación, basados en la experiencia y el saber hacer tradicional (conocimiento profundo de las características específicas adquirido durante años) de los operadores de la zona protegida.

El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de los vinos, evitando someter el vino a unas condiciones medioambientales inadecuadas que podrían afectar a sus características sensoriales (fenómenos de oxidorreducción, variaciones de temperatura, etc.) y que, por lo tanto, podrían modificar los perfiles que definen esta DOP.

Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Los vinos amparados por la DOP únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio. Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, este embotellado deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, ubicadas en la zona delimitada protegida.