

PLIEGO DE CONDICIONES - VINO DE PAGO VERA DE ESTENAS

1. Denominación que debe protegerse

“Vera de Estenas”

2. Descripción del vino o vinos

a) Características analíticas

Analítica vinos tintos

Analítica vino tinto de gran reserva		
Parámetros	Límites de aceptación	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,50	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,50	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1,5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,95	
SO ₂ total máximo (mg/l)	140	
Índice de polifenoles totales (IPT)	≥55	
Intensidad Colorante (DO420, DO520 y DO460)	11	± 5

Analítica vino tinto de reserva		
Parámetros	Límites de aceptación	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,50	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,50	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	



Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1,5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,95	
SO ₂ total máximo (mg/l)	140	
Índice de polifenoles totales (IPT)	≥55	
Intensidad Colorante (DO420, DO520 y DO460)	12	± 5

Analítica vino tinto de crianza		
Parámetros	Límites de aceptación	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,00	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,00	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1,5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,95	
SO ₂ total máximo (mg/l)	140	
Índice de polifenoles totales (IPT)	≥55	
Intensidad Colorante (DO420, DO520 y DO460)	10,5	± 5

Analítica vino tinto madurado en bodega		
Parámetros	Límites de aceptación	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,00	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,00	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1,5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,95	
SO ₂ total máximo (mg/l)	140	



Índice de polifenoles totales (IPT)	≥55	
Intensidad Colorante (DO420, DO520 y DO460)	10	± 5

Analítica vinos rosados

Analítica vino rosado		
Parámetros	Límites de aceptación	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,00	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,00	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	6	± 1.5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,85	
SO ₂ total máximo(mg/l)	190	

Analítica vinos blancos

Analítica vino blanco Madurado en barrica		
Parámetros	Límites de aceptación	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido mínimo(% vol.)	12,00	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,00	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1.5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,90	
SO ₂ total máximo(mg/l)	190	

b) Características organolépticas

**Vino rosado:**

Fase Visual: color rojo con tonos fresas y ribetes violáceos, limpio y brillante.

Fase Olfativa: muy intenso, afrutado.

Fase Gustativa: muy equilibrado, recordando la fruta y los aromas florales.

Vino blanco "Madurado en barrica" monovarietal (Chardonnay):

Fase Visual: vino blanco, color amarillo pajizo, aspecto brillante.

Fase Olfativa: aromas frutales y de tostados de crianza en madera.

Fase Gustativa: frutalidad intensa y golosa muy destacable.

Vino tinto "Madurado en barrica" con Bobal, Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Merlot:

Fase Visual: tonos violáceos, brillante y limpio.

Fase Olfativa: buenos aromas primarios, frutas rojas, aromas de bosque y madera.

Fase Gustativa: Agradables sabores especiados y afrutados.

Vino tinto "Crianza" con Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot:

Fase Visual: color rojo cereza.

Fase Olfativa: notas a frutas y especias bien integradas. Monte bajo Mediterráneo.

Fase Gustativa: suave en boca, frutos con taninos dulces, amables en su paso.

Vino tinto "Reserva" con Bobal, Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Merlot:

Fase Visual: color rojo guinda, con tonos suaves entre cereza y teja.

Fase Olfativa: primeros aromas, frescos entre frutales y varietales. Se aprecian aromas de la uva bien madura, avainillados y notas de suave calidez.

Fase Gustativa: suave, con gran volumen en boca y final seco.

Vino tinto "Gran Reserva" con Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Bobal o Merlot:

Fase Visual: color granate con tonos teja.

Fase Olfativa: frutos secos, rojos muy maduros, con el paso del tiempo pueden evolucionar hacia especias y notas balsámicas bien conjugadas. Maderas muy finas, vainillas y toques del tostado del roble.

Fase Gustativa: estructurado, con fruta muy madura, que llena con plenitud el paladar.



3. Prácticas enológicas específicas

- *Prácticas culturales:*

Condiciones enológicas

El coeficiente de transformación de uva en vino será un máximo del 70%.

La variedad Bobal se cultiva con la tradicional poda en vaso. El resto de variedades están plantadas en espaldera. Los controles de maduración, azúcares, pH y acidez, determinarán el día óptimo de la vendimia, dependiendo del vino que se vaya a elaborar con esas uvas.

- *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración:*

Vino tinto con envejecimiento

La vinificación de los vinos tintos madurado en barrica, crianza, reserva y gran reserva, se hará con las variedades Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot.

La elaboración será en depósitos a temperatura controlada no superior de 28º

La permanencia en barrica será en envases de roble de 225 litros o 300 litros de capacidad.

Los vinos madurados en barrica permanecerán en barrica durante un periodo inferior a 6 meses.

Los vinos de crianza durante un mínimo de seis meses. Los de reserva durante un mínimo de doce meses y los de gran reserva un mínimo de dieciocho meses en barrica. Estos vinos completarán su envejecimiento con estancia en botella hasta completar el tiempo mínimo legalmente establecido.

Vino blanco Chardonnay madurado en barrica

Fermentación en barricas nuevas de roble de 225 ó 300 litros.

Vino rosado

La uva empleada mayoritariamente es la tinta Bobal. Su elaboración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 22º C

4. Delimitación de la zona geográfica



La zona delimitada está ubicada en el término municipal de Utiel (Valencia), estando distribuida del siguiente modo:

- Polígono 37: parcelas 101, 104, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149.
- Polígono 38: parcelas 195, 196, 197, 204, 205, 206a1 y a2, b,d,e,f y g, 207, 208, 337 a, b y d, 218, 220, y 534.

5. Rendimiento máximo

Variedad	Rendimiento máximo kg/ha	Rendimiento máximo HI/ha
Tintas	7.950	55,65
Blanca	8.700	60,90

6. Variedades de vid

- Tintas: Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.
- Blancas: Chardonnay.

-

7. Vínculo con la zona geogràfica.

a) Área geogràfica

Entorno y factores naturales

“Vera de Estenas” es el nombre geogràfico utilizado para indicar el lugar en el que se encuentra el área geogràfica delimitada, área cartografiada con dicha denominación. Dicho paraje se extiende sobre una suave pendiente que desciende desde la Sierra Juan Navarro hasta la Vega del río Magro, todo ello a la vera de la rambla de Estenas, de donde el pago recibe su denominación, rambla que bordea la finca, drena las sierras septentrionales de Utiel llevando las aguas al río Magro, y constituye una frontera natural de dicho término municipal, término municipal situado en el interior de la provincia de Valencia.

El área geogràfica delimitada se encuentra situada sobre un manto freático y éste se encuentra a muy escasa profundidad de la superficie de la misma, siendo además las precipitaciones



medias de unos 430 mm, y la media de días lluviosos de 52. El número medio de horas de sol es de 2600 y el número de días cubiertos es de 60 de media, teniendo unos 130 días despejados al año aproximadamente.

Respecto al marco geológico, los viñedos de la finca se hallan situados principalmente en terrenos Miocenos, y en menor proporción sobre Cuaternarios, siendo los suelos predominantes en la zona pardocalizos, con unos valores medios de 38% en caliza total y el 14% en caliza activa. Los suelos tienen una conductividad media baja, lo que indica que no poseen problemas de salinidad, y con un contenido de materia orgánica del 1,5% de media, valor más bajo que en el resto de las zonas colindantes, estando el ph del suelo de la finca sobre 8.5.

También es destacable la presencia de un bosque de 2 ha. en el paraje delimitado, que actúa como elemento regulador de la humedad y amortiguador del impacto de los vientos y la temperatura.

Factores humanos:

Dentro del paraje delimitado se encuentra "Vera de Estenas Viñedos y Bodegas". Se trata de una empresa familiar que cuenta con una larga tradición vitivinícola, que se remonta a 1876. En los años cuarenta del siglo XX Francisco Martínez Bermell se establece por su cuenta en Requena, donde introdujo nuevas variedades de vid, como el Tempranillo, y donde adoptó nuevas prácticas vitivinícolas que mejoraron sustancialmente la calidad de los vinos de la comarca.

En 1981 los hermanos Martínez Roda, hijos de D. Francisco, adquieren "Vera de Estenas" y empiezan a reconvertir la plantación, introduciendo variedades foráneas como la Cabernet Sauvignon, Merlot, y Chardonnay, que se cultivan junto a las cepas de Tempranillo y Bobal.

En el centro del paraje se encuentra ubicada la Finca Casa Don Ángel. Se trata de un conjunto de casa y bodega de estilo modernista de principios del siglo XX, donde respetando la antigua arquitectura se lleva a cabo la elaboración y crianza de los vinos del paraje. Actualmente se trata de la única bodega de elaboración situada en el área geográfica delimitada.

Una de las características presentes en los viñedos de este paraje es su orientación. Dada la especial orografía del mismo es determinante el criterio de la elección de la orientación de las filas y del sistema de conducción del viñedo, aspectos que vienen determinados principalmente por la forma de las parcelas, el sentido de la pendiente, la disponibilidad de agua, y la dirección



de los vientos dominantes, intentando buscar en todo momento la recepción óptima de la radiación solar.

Hay que destacar que el área geográfica delimitada comprende todas las parcelas del paraje que cumplen con las condiciones descritas en el presente pliego y que dan como resultado unos vinos singulares, con unas características propias y diferenciales a los de el resto de zonas colindantes y de la comarca. Así, pese a que la mayor parte de las parcelas incluidas en el pago pertenecen a la familia Martínez Roda, familia que ha ido adquiriendo a lo largo de los años aquellas parcelas colindantes a su propiedad en las que se daban las condiciones descritas en el presente pliego, las parcelas número 144 y 147 del polígono 37, y las parcelas 197, 204, 207, 208, 218 y 220 del polígono 38 pertenecen a otros propietarios viticultores.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Los vinos de este paraje están condicionados por las particulares características del suelo, orografía y climatología locales, con especial trascendencia de su situación a muy escasa distancia del manto freático situado a sus pies. Se trata de vinos con una buena graduación alcohólica; colores intensos y brillantes; aromas primarios de fruta madura que perduran varios años en el vino; en boca, vinos estructurados y armónicos; con un bouquet común denominador de todos ellos que se repite cada añada; buena estructura y aptos para la crianza en barrica y posteriormente en botella, con taninos densos pero nada agresivos y con el índice de polifenoles totales en los tintos altos y con una acidez total, en ácido tartárico, en torno a 5-6 gr/l. Todo ello da lugar a que los vinos posean las características descritas en el presente pliego.

c) Nexo causal entre zona geográfica y las características del producto.

Debido a la particular orografía del paraje delimitado, caracterizada por la proximidad al río Magro al sur, a la Sierra Negrete al norte y a la rambla de estenas que bordea el paraje, y que actúan como barreras naturales, a su específica climatología, al tipo de suelos descritos, a la presencia de una masa forestal en el mismo y situada en su centro, y a su ubicación sobre un manto freático situado a pocos metros de profundidad, se consiguen uvas con una maduración óptima y con un gran contenido en azúcares y una buena acidez. Para conseguirlo es determinante la presencia de un mayor nivel de humedad que la existente en el resto de zonas colindantes, y que evita que se detenga la maduración, fundamentalmente en los meses más secos del año, dando lugar a vinos con una gran intensidad de color, alto porcentaje de taninos y polifenoles, buen grado alcohólico y una acidez equilibrada. Para conseguir estos vinos es



determinante la influencia que sobre el viñedo genera el manto freático y la específica orografía del paraje.

La acidez total, en ácido tartárico, en torno a 5-6 gr/l, hace muy equilibrados en boca los vinos, acidez que es posible gracias a la influencia del manto freático existente en el área delimitada y que atempera las temperaturas entre el día y la noche, provocando que las oscilaciones no sean tan bruscas como en el resto de la comarca y manteniendo la humedad más elevada que en las zonas colindantes, lo que favorece un buen desarrollo foliar que perdura hasta después de la vendimia con hojas vigorosas. El bosque situado en el centro del paraje también ejerce su influencia sobre el proceso de maduración de las uvas ya que mantiene el frescor durante el verano, provocando una maduración lenta de las uvas, que trasladado a los vinos genera una acidez muy equilibrada protegiendo a su vez del viento las viñas próximas en el invierno y primavera, evitando así las heladas tardías.

También influye de forma determinante en la naturaleza de los vinos la proximidad del paraje por la parte sur al río Magro que también sirve como moderador de las temperaturas y humedad en la vega del mismo. Lo mismo ocurre al norte con la Sierra Negrete que sirve como parapeto para los fríos vientos del norte en invierno y en primavera. Otro elemento diferenciador consiste en la rambla de Estenas que bordea la finca y drena las sierras septentrionales de Utiel, llevando las aguas al río Magro. Los suelos con horizonte de costra caliza, también aportan un mayor grado de humedad que el existente en el resto de la comarca, donde predominan los suelos sobre materiales no consolidados. Esto hace que mientras el pH de las zonas colindantes al paraje estén en torno al 8.2-8.3, el suelo del mismo esté sobre 8.5. Estos valores elevados de pH se deben principalmente a las importantes cantidades de carbonato cálcico. Este alto pH, favorece la absorción por las plantas de fosfatos, potasio, calcio y magnesio.

Así pues, los suelos no coinciden con los del resto de la comarca en el contenido calizo, ya que mientras estos se sitúan en un promedio del 25%, los del área delimitada se encuentran en un 38% de caliza total y de 14% de caliza activa. Igualmente, los valores del fósforo y potasio en el suelo del paraje (aunque más variables según parcelas) son más altos que en el resto de la comarca y zonas colindantes, entre 30 y 50 ppm y el potasio entre 0,35 y 0,55 meq/l.

En definitiva, todos estos factores son los causantes de las particularidades presentes en los vinos de este pago, vinos con una gran intensidad y brillo en color, con aromas primarios a fruta madura y estructurados y armónicos en boca.



8.- Disposiciones aplicables

a) Marco legal

El presente pliego de condiciones.

b) Requisitos adicionales

Etiquetado

Para la DOP "Vera de Estenas", el término tradicional al que hace referencia el artículo 118 duovicies.1 a) del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, reglamento único para las OCM, es "vino de pago"

Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento nº 1234/2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Vera de Estenas" son:

"Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", "Añejo", "Noble", "Viejo"

9.- Controles

a) Autoridad competente:

Dirección General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común

Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural

Dirección: C/ de la Democracia, nº 77, Ciutat Administrativa 9 de octubre. Edif B4 Planta 2.-
46018 Valencia - España.

Teléfono: 96 1247305

Fax: 961247932

Correo electrónico: area_calidad@gva.es

b) Tareas:

- Alcance de los controles



Examen organoléptico y analítico:

Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación del cumplimiento de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones de la DOP "Vera de Estenas".

- Metodología de control

Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan, como mínimo, anualmente y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.