

III. OTRAS DISPOSICIONES**MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL
Y MARINO**

14373 *Resolución de 11 de agosto de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden de 13 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha.*

El 28 de julio de 2009 se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha la Orden de 13 de julio, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen La Mancha.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (vcprd) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino certificación de la citada Orden de 13 de julio, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, de conformidad con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Orden de 13 de julio, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen La Mancha, que figura en el anexo de la presente resolución, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 11 de agosto de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Orden de 13 de julio de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha

Mediante la Orden de la Consejería de Agricultura, de 1 de febrero de 2006 (DOCM n.º 45, de 28-02-06) se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen La Mancha. Dicha Orden fue

modificada por la Orden de 1 de febrero de 2008 (DOCM n.º 35, de 15-02-08) y por la Orden de 9 de septiembre de 2008 (DOCM n.º 199, de 26-09-08).

La Asociación Interprofesión Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha ha solicitado a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, como consecuencia de las experiencias realizadas, la incorporación de nuevas variedades y un nuevo tipo de vino a la norma de producción, así como matizar las características organolépticas de los vinos blancos de crianza.

En el proceso de elaboración de esta orden, de conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, el IVICAM ha emitido informe favorable a la aprobación de la modificación de las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha, elaboradas a partir de la propuesta inicial formulada por su Asociación Interprofesional,

Si bien sólo se han modificado determinados aspectos de las normas de producción contenidas en el anexo de la citada Orden de 1 de febrero de 2006, con el fin de que exista claridad jurídica se procede a la sustitución completa del mismo.

De acuerdo con lo expuesto y en virtud del ejercicio de la facultad atribuida a este órgano por el artículo 23.2.c) de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias, dispongo:

Artículo único.

El anexo de la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen La Mancha, se sustituye por el que se incorpora a la presente Orden.

Disposición final.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 13 de julio de 2009.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luís Martínez Guijarro.

ANEXO

1. Nombre geográfico y delimitación de la zona de producción.

1.1 Nombre: La Mancha.

1.2 Delimitación del área vitícola: El registro vitícola identificará las parcelas o subparcelas de vid de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de vinos designados con el nombre geográfico La Mancha.

Dichas parcelas y subparcelas estarán ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:

De la provincia de Albacete: Barrax, Fuensanta, La Herrera, Lezuza, Minaya, Montalvos, Munera, Ossa de Montiel, La Roda, Tarazona de La Mancha, Villalgordo del Júcar y Villarrobledo, con todos sus polígonos y parcelas. También se incluye El Bonillo con excepción de los polígonos 95, parcelas 16 h y 16 i; polígono 97, parcela 21 a y polígono 100, parcelas 1 e y 1 i de la Denominación de Origen Finca Élez.

De la provincia de Ciudad Real: Albadalejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Almagro, Almedina, Almodóvar del Campo, Arenales de San Gregorio, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Los Cortijos, Cózar, Daimiel, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Herencia, Malagón,

Manzanares, Membrilla, Miguelturra, Las Labores, Llanos del Caudillo, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, El Robledo, Ruidera, Santa Cruz de los Cañamos, Socuéllamos, La Solana, Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villar del Pozo, Villarta de San Juan y Villarrubia de los Ojos. También se incluyen los siguientes términos municipales, con las siguientes excepciones, que quedan excluidas: Alhambra, salvo polígonos 50(parcelas 32 a 51), 52 (parcelas 8, 9 y 10), 53 al 90, 159 (parcela 1), 162, 163 y 164 (parcelas 11 a 20); Granátula de Calatrava, salvo los polígonos 8 a 31, 51 a 60, 69 y 70; Montiel, salvo los polígonos 62 al 76; y Torre de Juan Abad, salvo los polígonos 1 al 9 y 61 al 63, que corresponden a la D.O. Valdepeñas.

De la provincia de Cuenca: Alberca de Zancara, El Acebrón, Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, La Almarcha, Almendros, Almonacid del Marquesado, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Belinchón, Belmonte, Cañadajuncosa, El Cañavate, Carrascosa de Haro, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, La Hinojosa, Los Hinojosos, El Hito, Honrubia, Hontanaya, Horcajo de Santiago, Huelves, Leganiel, Las Mesas, Monreal del Llano, Montalbanejo, Mota del Cuervo, Olivares del Júcar, Osa de la Vega, Paredes, El Pedernoso, Las Pedroñeras, Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubio, El Provencio, Puebla de Almenara, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Saelices, San Clemente, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Tarancón, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valverde del Júcar, Vara de Rey, Villaescusa de Haro, Villalgordo del Marquesado, Villamayor de Santiago, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villarejo de Fuente, Villares del Saz, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol y Zarza de Tajo.

De la provincia de Toledo: Ajofrín, Almonacid, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas, Ciruelos, Consuegra, Corral de Almaguer, Chueca, Dos Barrios, La Guardia, Huerta de Valdecarábanos, Lillo, Madrudejos, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Miguel Esteban, Mora de Toledo, Nambroca, Noblejas, Ocaña, Ontígola con Oreja, Orgaz, Puebla de Almoradiel, Quero, Quintanar de la Orden, El Romeral, Santa Cruz de la Zarza, Sonseca, Tembleque, El Toboso, Turleque, Urda, Villacañas, Villa de Don Fadrique, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas, Los Yébenes y Yepes.

2. Variedades.

Blancas autorizadas: Airén, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Moscatel de grano menudo, Parellada, Pedro Ximenez, Riesling, Sauvignon Blanc, Torrontés, Verdejo y Viognier.

Tintas autorizadas: Bobal, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cencibel o Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Malbec, Mencía, Merlot, Monastrell, Moravía dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir y Syrah.

3. Prácticas culturales. La densidad de plantación, por hectárea, en viñedos conducidos en vaso será la siguiente:

Variedades blancas:

Densidad: 1.000-1.600 cepas.

Yemas productivas máximas: 20.000.

Variedades tintas:

Densidad: 1.000-1.600 cepas.

Yemas productivas máximas: 20.000.

La densidad de plantación, por hectárea, en viñedos conducidos en espaldera será la siguiente:

Variedades productivas (Airén, Viura o Macabeo, Moravia dulce, Garnacha tinta, Syrah, Cencibel o Tempranillo):

Densidad: 1.600-3.330 cepas.
Yemas productivas máximas: 35.000.

Variedades menos productivas (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot):

Densidad: 1.600-3.330 cepas.
Yemas productivas máximas: 40.000.

Las condiciones ecológicas serán consideradas en los riegos de apoyo en invierno y de socorro en verano, por el sistema de goteo, para garantizar el sistema radicular de la planta, la masa foliar del viñedo y el mantenimiento del cultivo. Con tal objeto, se seguirán las recomendaciones elaboradas para este cultivo por el Servicio Integral de Asesoramiento al Regante (SIAR), a partir de los datos suministrados por las Estaciones Agroclimáticas existentes en la comarca.

4. Rendimiento máximo por hectárea. El rendimiento máximo por hectárea será:

Plantaciones conducidas en vaso (variedades blancas y tintas): 60 hl/Ha.
Plantaciones conducidas en espaldera (variedades blancas y tintas): 75 hl/Ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los autorizados, la producción total de la parcela no será calificada.

5. Zona de transformación. La elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen La Mancha se realizará exclusivamente en bodegas inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias y ubicadas en su zona de producción, que también será zona de transformación.

6. Métodos de vinificación y elaboración.

6.1 La elaboración de los vinos rosados y tintos amparados por la Denominación de Origen La Mancha, se realizará exclusivamente con las variedades tintas autorizadas.

El índice de transformación máximo será de 68 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.

Excepcionalmente, a propuesta del órgano de gestión de la Denominación de Origen, con informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM, se podrá autorizar mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios el aumento del rendimiento hasta 74 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.

Las barricas utilizadas en la elaboración de determinados vinos, de acuerdo con las descripciones siguientes, serán de una capacidad igual o inferior a 330 litros.

6.2 Se podrán elaborar los siguientes tipos de vino:

a) Vino joven o nuevo. La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos, con separación del raspón, sin presencia de orujos.

El escurrido se realizará por el sistema estático o dinámico.

La temperatura de fermentación, estará comprendida entre 15/20 °C.

Para la elaboración de vinos blancos fermentados en barrica, se utilizará un proceso similar al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble.

Para la elaboración de vinos rosados, se realizará un estrujado y despalillado de la uva tendente a conseguir mosto flor.

La maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración comprendida entre 4/36 horas para la extracción del color deseado y su posterior desfangado, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura 15/20 °C.

En los tintos, se realizará mediante estrujado y despalillado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia

colorante mínima exigida para este tipo de vinos, que tendrá una duración entre 4/7 días con temperatura de fermentación comprendida entre 18/27 °C.

La finalización de la fermentación alcohólica, se realizará por agotamiento de los azúcares reductores (menos de 2 g/l en materias reductoras), sin pérdidas de los aromas frutales. La fermentación maloláctica reducirá el contenido de ácido málico en la composición del vino.

El prensado de la vendimia no podrá exceder de 2,5 kg por cm².

Para la elaboración de los vinos tintos de maceración carbónica se procederá al encubado de las uvas enteras sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂, mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posteriormente, bien mediante despalillado, estrujado y macerado, o bien mediante prensado directo, continúa la fermentación alcohólica a temperatura controlada inferior o igual a 23 °C.

La elaboración de vinos semisecos, semidulces y dulces, será igual que la de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas, procedentes de la zona de producción. Esta práctica, se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la autoridad competente, si procede.

b) Vino tradicional. Vino procedente de la campaña actual o de cosechas anteriores. Se podrán embotellar con o sin especificación de la cosecha o añada.

La elaboración de los vinos blancos y rosados será igual que el grupo de vinos jóvenes o nuevos, excepto la temperatura de fermentación que estará comprendida entre 18/22 °C.

La elaboración de los vinos tintos será igual a la los vinos jóvenes o nuevos, con una maceración y fermentación comprendida entre 10/12 días y una temperatura entre 20/27 °C.

Los vinos semisecos, semidulces y dulces, se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, conteniendo azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas, procedentes de la zona de producción. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la autoridad competente, si procede.

La elaboración de vinos naturalmente dulces debe cumplir los siguientes requisitos:

La elaboración de este vino se realizará según el Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) n.º 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, a partir de uvas blancas autorizadas que previamente han sido deshidratadas por métodos naturales (asoleo) o artificiales (cámara de deshidratación).

Las uvas deshidratadas se someten a un prensado para la obtención del mosto, cuya riqueza inicial en azúcares no debe ser inferior a 300 g/l, y posterior fermentación alcohólica.

La temperatura máxima de fermentación será de 22 °C.

Su contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l.

El prensado de la vendimia no podrá exceder de 2,5 kg por cm².

c) Envejecido en bodega de roble. La elaboración de estos vinos será igual a las de los grupos jóvenes o nuevos y tradicionales, con una maceración y fermentación comprendida entre 8/12 días a temperaturas inferiores a 27 °C.

La permanencia mínima en bodega de roble será de 90 días.

d) Crianza, reserva y gran reserva. La elaboración de estos vinos, blancos y tintos, se realizará como la de los grupos de jóvenes o nuevos, tradicionales o envejecidos en bodega de roble, con una maceración de fermentación alcohólica de hasta 25 días y temperatura comprendida entre 23/27 °C, con el posterior tiempo de crianza en bodega de roble y botella que establecen las disposiciones de aplicación.

e) Espumoso. Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra k) del anexo VI del Reglamento 1493/1999 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en el apartado 2 del presente anexo.

7. Condiciones y límites de la acidificación. Se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 g/l de ácido tartárico y los vinos con 1 g/l. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los libros de registro oficiales.

8. Grado alcohólico volumétrico natural. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo para vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha, será para vinos blancos y rosados de 10,5% vol. y para vinos tintos 12% vol., para los vinos naturalmente dulces el grado alcohólico natural será superior a 15% vol. y el grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.

Excepcionalmente, en casos de cosechas con condiciones climatológicas extremas y a petición del sector, podrá autorizarse puntualmente por el Director General competente en Mercados Alimentarios, elaboraciones con grado alcohólico volumétrico natural inferior al mínimo indicado en el párrafo anterior, siempre dentro de los límites que se contienen en la letra E del anexo VI del Reglamento (CE) 1493/1999.

9. Análisis y evaluación de las características físico-químicas de los vinos.

9.1 Las muestras representativas de las partidas presentadas a calificación serán sometidas a determinaciones físico-químicas en laboratorios debidamente autorizados.

9.2 Joven o nuevo: Vinos blancos, rosados y tintos, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces. Son vinos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan y embotellados, a más tardar, el 30 de octubre de dicha campaña.

Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l.

Semisecos: Si supera el contenido en azúcar residual indicado para los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l.

Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisecos, hasta un máximo de 45 g/l.

Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l.

Características del análisis físico-químico de los vinos jóvenes o nuevos:

Acidez total mínima 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima 8,33 meq/l (o inferior a 0,50 g/l expresada en ácido acético).

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 130 mg/l para blancos y rosados y 120 mg/l para los vinos tintos. Los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l no podrán exceder de 190 mg/l para vinos blancos y rosados, y 180 mg/l para los vinos tintos.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

9.3 Tradicional: Podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces.

Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l.

Semisecos: Si supera el contenido de azúcar residual de los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l.

Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisecos, hasta un máximo de 45 g/l.

Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l.

Características del análisis físico-químico de los vinos tradicionales secos, semisecos, semidulces y dulces:

Acidez total mínima 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima 10,00 meq/l (o inferior a 0,60 g/l expresada en ácido acético).

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 130 mg/l para blancos y rosados y 120 mg/l para tintos. Los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 gr/l no podrán exceder de 190 mg/l en el caso de vinos blancos y rosados y 180 mg/l si se trata de vinos tintos.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Características físico-químicas de los vinos tradicionales naturalmente dulces:

Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima 20 meq/l (1.2 g/l expresada en ácido acético).

Anhídrido sulfuroso total inferior a 250 mg/l.

9.4 Envejecido en barrica de roble: Vino procedente de la campaña actual o de cosechas anteriores, que ha sido envejecido en barrica durante un periodo mínimo de noventa días, embotellado con especificación de la cosecha o añada y comercializados con la contraetiqueta de tradicional.

Características del análisis físico-químico de los vinos envejecidos en barrica de roble:

Acidez total mínima 4,5 g/l expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima 10,00 meq/l (o inferior a 0,60 gr/l expresada en ácido acético)

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 130 mg/l para blancos y 120 mg/l para tintos.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias 420, 520 y 620 nanómetros).

9.5 Crianza, reserva y gran reserva.

Características del análisis físico-químico de los vinos blancos y tintos:

Acidez total mínima 4.5 g/l expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima para los vinos de Crianza será 12,50 meq/l (o inferior a 0,75 g/l expresada en ácido acético) y 14,16 meq/l (o inferior a 0,85 g/l, expresada en ácido acético) para los vinos de Reserva y Gran Reserva. Excepcionalmente, a propuesta del Órgano de gestión de la denominación de origen La Mancha, y previo informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del IVICAM, mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios se podrá autorizar el aumento de la acidez volátil máxima en los vinos de Gran Reserva.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 140 mg/l.

La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Podrá superarse la acidez volátil expresada en ácido acético en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol.

Para vinos tintos crianza el período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y para vinos blancos el período mínimo de envejecimiento será de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

Para vinos tintos reserva el período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

Para vinos tintos gran reserva el período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

9.6 Espumoso: Podrán ser blancos y rosados, secos, semisecos, semidulces y dulces, y contendrán, como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno y una graduación alcohólica adquirida mínima de 10,5 % vol.

El vino base utilizado en el tiraje, deberá tener las características analíticas reflejadas para los vinos jóvenes o tradicionales.

Los vinos espumosos, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

Acidez total, en ácido tartárico, superior a 4,5 g/l.

Extracto seco no reductor: de 12 a 20 g/l.

Acidez volátil máxima: 11,66 meq/l (o inferior a 0,70 g/l expresada en ácido acético).

Sobrepresión CO₂ (a 20 °C): Superior a 5 atmósferas.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

Brut nature: De 0 a 3 g/l, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después del degüello.

Extra brut: De 0 a 6 g/l.

Brut: De 6 a 15 g/l.

Extra seco: De 12 a 20 g/l.

Seco: De 17 a 35 gr/l.

Semiseco: De 33 a 50 g/l.

Dulce: Superior a 50 g/l.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.

9.7 Las tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica serán las siguientes:

Grado alcohólico volumétrico adquirido \pm 0,2 % vol.

Acidez total \pm 0,3 g/l.

Acidez volátil \pm 3 meq/l.

Anhídrido sulfuroso \pm 15 mg/l.

Intensidad colorante \pm 0,5 u.a.

10. Análisis y evaluación de las características organolépticas.

10.1 Vino joven o nuevo:

a) Vinos blancos secos:

Fase visual: De color amarillo y limpios.

Fase olfativa: Francos, afrutados y con aromas primarios.

Fase gustativa: Ligeramente ácidos y equilibrados.

b) Vinos blancos fermentados en bodega:

Fase visual: De color amarillo, limpios y transparentes.

Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, equilibrados con los aromas que proporciona la bodega.

Fase gustativa: Equilibrados, postgusto que recuerda bodega.

- c) Vinos blancos semisecos, semidulces y dulces:
Fase visual y olfativa: Será coincidente con los secos.
Fase gustativa: Equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales
- d) Vinos rosados secos:
Fase visual: De color rosa y limpios.
Fase olfativa: Francos y florales.
Fase gustativa: Ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.
- e) Vinos rosados semisecos, semidulces y dulces:
Fase visual y olfativa: Será coincidente con los secos.
Fase gustativa: Equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- f) Vinos tintos secos:
Fase visual: De color rojo violeta-granate y limpios.
Fase olfativa: Francos, afrutados y con aromas primarios.
Fase gustativa: Con el tánico equilibrado con alcohol/acidez y persistentes.
- g) Vinos tintos semisecos, semidulces y dulces:
Fase visual y olfativa: Será coincidente con los secos.
Fase gustativa: Equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- h) Vinos tintos de maceración carbónica:
Fase visual: De color rojo violáceo-granate, limpios.
Fase olfativa: Francos, afrutados y con aromas primarios.
Fase gustativa: Tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.
- 10.2 Vino tradicional:
- a) Vinos blancos secos:
Fase visual: De color amarillo y limpios.
Fase olfativa: Francos y limpios.
Fase gustativa: Ligeramente ácidos y persistentes.
- b) Vinos blancos semisecos, semidulces y dulces:
Fase visual y olfativa: Será coincidente con los secos.
Fase gustativa: Equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- c) Vinos naturalmente dulces:
Fase visual: Coincidente con los secos y glicérico.
Fase olfativa: Intensidad aromática alta, que recuerda a pasas, frutas de hueso y especias.
Fase gustativa: Aterciopelado, con recuerdo al arropo y final largo.
- d) Vinos rosados secos:
Fase visual: De color rosa y limpios.
Fase olfativa: Francos y limpios.
Fase gustativa: Ligeramente ácidos y equilibrados.

- e) Vinos rosados semisecos, semidulces y dulces:
Fase visual y olfativa: Será coincidente con los secos.
Fase gustativa: Equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- f) Vinos tintos secos:
Fase visual: de color rojo violáceo-granate y limpios.
Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
Fase gustativa: con el tanino equilibrado con alcohol/acidez y persistentes.
- g) Vinos tintos semisecos, semidulces y dulces:
Fase visual y olfativa: Será coincidente con los secos.
Fase gustativa: Equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.
- 10.3 Vino envejecido en bodega de roble:
- a) Vinos blancos:
Fase visual: De color amarillo a dorado y limpios.
Fase olfativa: Aromas a tostados con fondos avainillados.
Fase gustativa: Notas de roble, frutalidad y persistentes.
- b) Vinos tintos:
Fase visual: De color rojo granate-rubí y limpios.
Fase olfativa: Francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados.
Fase gustativa: Persistentes y equilibrados con aportaciones de vainilla.
- 10.4 Vino de crianza, reserva y gran reserva:
- a) Vinos blancos:
Fase Visual: Amarillo pajizo con reflejos dorados.
Fase olfativa: Aromas limpios y con toques avainillados.
Fase gustativa: Equilibrado, sabroso y untuoso.
- b) Vinos tintos:
Fase visual: Colores que abarcan desde el rojo cereza, rubí a teja. Limpios y brillantes.
Fase olfativa: Aromas limpios e intensos, con notas de frutales y avainillados para los Crianzas. Con ligeras notas frutales y vainilla par los Reserva y con notas de tostados, intensos y avainillados para los Gran Reserva.
Fase gustativa: Redondos, suaves, equilibrados y con estructura.
- 10.5 Vino espumoso:
Fase visual: Con tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente.
Fase olfativa: Aromas limpios y frutales.
Fase gustativa: Amplios y equilibrados.