

DOCUMENTO ÚNICO

Lengua empleada para la presentación de la solicitud
Castellano
Solicitante
Nombre de la persona jurídica o física
Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa
Dirección completa (<i>nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país</i>)
AVD. Carlos III, 4 – 02640 Almansa (Albacete)
Estatuto jurídico (<i>cuando se trate de personas jurídicas</i>)
Asociación de agrupación de productores de vino con D.O. Almansa
Nacionalidad
Española
Intermediario
– Estado(s) miembro(s) (*)
– — Autoridad del tercer país (*) —
– [(*) táchese lo que no proceda]
Nombre(s) del (de los) intermediario(s)
Subd. General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica D.G. de la Industria Alimentaria Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Dirección(es) completa(s) (<i>nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país</i>)
Paseo de la Infanta Isabel nº 1, Madrid E-28071, España
Nombre que debe registrarse
ALMANSA
– Denominación de origen (*)
– — Indicación geográfica (*) —
[(*) táchese lo que no proceda]
Descripción del (de los) vino(s) ⁽¹⁾
Los parámetros físico-químicos para cada tipo de vino son los siguientes: 1) Vino joven blanco y rosado: - Grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % vol para los vinos secos, y de 9% vol para los vinos semisecos, semidulces y dulces. - Grado alcohólico total: mínimo 11,5 % vol. - Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico - Acidez volátil máxima: 10 meq/l

- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l.

2) Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 11,5 % vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l.

3) Vino tinto joven y tinto roble:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % vol. para los vinos secos, y de 9% vol. para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

4) Vino tinto crianza:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

5) Vino tinto reserva y gran reserva:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 16,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 150 mg/l. para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 7 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

6) Vinos espumosos:

Serán blancos y rosados

- Elaborados a partir de un vino con base DO Almansa
- Grado alcohólico adquirido mínimo: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.
- Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 13,3 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 185 mg/l.

La sobrepresión mínima será de 3,5 bares a 20 °C en botella de 750 ml; para botella con capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión deberá ser superior a 3 bar a 20 °C.

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

- Brut nature: inferior a 3 g/l, expresado en glucosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.
- Extra brut: de 0 a 6 g/l expresado en glucosa.
- Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa.
- Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa.
- Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa.
- Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa.
- Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa

Características a determinar mediante un análisis organoléptico para cada tipo de vino:

1) Vino blanco joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color amarillo, con posibilidad de reflejos acerados.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media con características varietales.
- Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

2) Vino rosado joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color rosa fresa, frambuesa.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media alta.
- Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

3) Vino tinto joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo violeta-granate de capa alta.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados, y/o florales con carácter varietal de intensidad media alta.
- Fase gustativa: equilibrado, con taninos que den estructura. Equilibrio de sabores y sensaciones gustativas que proporcionen frescura. Persistencia media.

4) Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

- Fase visual: limpio y brillante de color amarillo pajizo y/o tonalidades oro.
- Fase olfativa: aromas primarios bien ensamblados con los terciarios del tostado de la barrica. De intensidad media alta.
- Fase gustativa: equilibrado, suave al tacto con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

5) Vino tinto roble:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo granate y/o púrpura de capa alta.
- Fase olfativa: aromas primarios, secundarios y terciarios bien ensamblados, originados en su paso por barrica. De intensidad media.
- Fase gustativa: equilibrado, ligeramente tánico. Bouquet de madera de roble. Persistencia media y retronasal con toques de tostado.

6) Vino tinto crianza:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo cereza o granate con posibles tonalidades teja. Capa media alta.

- Fase olfativa: aromas de fruta y barrica bien conjuntados. Intensidad media alta.
- Fase gustativa: estructurado con tanicidad media. Intensidad media-alta. Retrogusto armónico y persistente.

7) Vino tinto reserva:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo rubí y cereza con posibilidad de tonalidades teja. Capa media.
- Fase olfativa: aromas de especias y barrica con posibilidad de frutas maduras, Intensidad media-alta.
- Fase gustativa: tanicidad media-alta, sabroso y armónico.

8) Vino tinto gran reserva:

- Fase visual: limpio de color rojo rubí y teja. Capa media.
- Fase olfativa: aromas terciarios de especias y tostados. Intensidad alta. Se permitirá un poco de reducción que desaparece al oxigenar.
- Fase gustativa: con tanicidad. Intensidad alta. Postgusto persistente.

9) Vinos espumosos:

- Fase visual: Burbuja fina y persistente, para los blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados..
- Fase olfativa: tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos.
- Fase gustativa: Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

Indicación de términos tradicionales, a los que se hace

referencia en el artículo 118 *duovicies*, apartado 1, que están vinculados a esta denominación de origen o indicación geográfica

Para la denominación de origen protegida Almansa el término tradicional al que se refiere el artículo 118 *duovicies*.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

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

Prácticas enológicas específicas⁽³⁾

En el prensado de la pasta de vendimia, se aplicarán presiones de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

1) Vino blanco “joven”

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento

total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 20 °C.

2) Vino rosado “joven”

Los mostos se maceran, en presencia de los hollejos, durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables. El periodo de maceración, dependerá del grado de madurez de la uva, de la temperatura del mosto durante el proceso de maceración y de la variedad de uva, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 25 °C.

3) Vino tinto “joven”.

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 48 horas. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 28 °C.

4) Vino blanco “fermentado en barrica”

Tras la recepción de la uva, se procederá a la clarificación del mosto con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación. El proceso de fermentación alcohólica debe realizarse, en barrica de roble de una capacidad máxima de 500 litros a una temperatura no superior a 25 °C hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables.

5) Vino tinto “roble”.

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, debiendo ser este periodo de al menos 2 días, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El envejecimiento se realiza durante al menos 3 meses en barrica de roble cuya capacidad no será superior a 500 litros.

6) Vino blanco “crianza”.

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación, con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado sin sobrepasar en ningún momento los 25°C.

7) Vino tinto “crianza”.

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 4 días. Llevándose a cabo

el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 30 °C.

8) Vino tinto “reserva” y “gran reserva”.

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser este periodo de al menos 5 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 32 °C.

9) Vinos espumosos:

Los vinos espumosos con Denominación de Origen Almansa, deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina el anexo II del Reglamento (CE) n° 606/2009.

La composición varietal de estos vinos será con las variedades de uvas aprobadas y establecidas en este pliego de condiciones.

En los vinos espumosos de la DOP Almansa se podrá indicar las menciones “fermentación en botella según el método tradicional“ o “método tradicional” o “método clásico” o “método tradicional clásico” siempre que el vino espumoso haya sido elaborado acorde al método tradicional de fermentación en botella, según se establece en el artículo 66.4 del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión.

Se podrá utilizar la mención Reserva, para aquellos vinos espumosos que por su estructura y envejecimiento, superen los 24 meses en botella.

10) Vinos semisecos, semidulces y dulces.

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, para que contenga 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.

Zona delimitada

Incluye los siguientes municipios:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde horna hasta la venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por el otro con los municipios de Bonete, Higuera y Hoya Gonzalo.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.

Rendimiento máximo por hectárea

Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso:

- Blanco: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha
- Tinto: 6.430 kg/ha y 45 hl/ha

Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera:

- Blanco: 11.430 kg/ha y 80 hl/ha
- Tinto: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha

Variedades de uva de vinificación autorizadas

- Tintas: Garnacha Tintorera, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta, Petit Verdot y Pinot Noir.
- Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel de Grano Menudo.

Vínculo con la zona geográfica ⁽⁴⁾

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

- Vinos:

La zona geográfica que abarca la D.O. Almansa, es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado “corredor de Almansa”, con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la D.O. Almansa, comparado con el de Levante es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras mas arenosas y profundas. En general no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la D.O. Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de Almansa con 26.000 habitantes, siendo la agricultura, el más importante recurso de la zona. La D.O. Almansa fue fundada en 1966.

- Vinos espumosos:

La climatología de la zona de producción así como la altitud media y la tradición vitícola de la DO Almansa hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con la calidad, exigida e idóneas para la elaboración de vinos espumosos. Para la elaboración de estos vinos, se utiliza como vino base los indicados en el punto 2 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el punto anterior se traslada igualmente para los vinos espumosos.

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.

- Vinos:

El clima continental semiárido de la zona de producción de la D.O. Almansa, unido a un suelo poco fértil facilitan un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4.500 kg. Este bajo rendimiento por cepa, aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos. La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

- Vinos espumosos:

Los vinos espumosos de la DO Almansa se caracterizan por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado 2 del pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el apartado anterior se traslada igualmente para los vinos espumosos.

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

- Vinos:

La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

- Vinos espumosos:

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado 2 del pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el en el apartado anterior se traslada igualmente para los vinos espumosos.

Otras condiciones⁽³⁾

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 86 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

Referencia al pliego de condiciones

[(1) Incluida una referencia a los productos cubiertos por el artículo 118 *bis*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.]

[(2) Artículo 118 *duovicies*, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007.]

[(3) Optativo.]

[(4) Describanse la naturaleza específica del producto y la zona geográfica y el vínculo causal entre ambas.]».

<mailto:AGRI-CONTACT-EBACCHUS@ec.europa.eu>