

DOCUMENTO ÚNICO

1.DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

La Mancha

2.TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco y rosados, jóvenes y tradicionales, y blancos "roble"

Bajo grado alcohólico. Los blancos oscilan de los tonos verdosos a amarillo sin llegar a dorado, son francos, afrutados y con aromas primarios, ligeramente ácidos y equilibrados.

Si han pasado por barrica, color amarillo a dorado o pajizo, con toques a tostados y fondo avainillado, notas de roble, frutalidad y persistentes.

Los rosados varían del color rosáceo a naranja salmón, con aromas francos y con aromas primarios, y son ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.

En los vinos fermentados en barrica presentan aromas y postgusto que recuerda la barrica.

* Volátil máxima de los jóvenes: 8,33 meq/l

* Sulfuros máximo: 190 mg/l si azúcar \geq 5 g/l (salvo "roble")

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino Tinto jóvenes y tradicionales, y tintos "roble"

Color rojo violáceo a granate, son francos, afrutados y con aromas primarios, y en la fase gustativa tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

Los pasados por barrica son de rojo granate a rubí. Francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados. En boca son persistentes y equilibrados, con aportaciones de vainilla.

Con más crianza pueden tener matices atejados o teja-anaranjado,son persistentes y melosos.En boca son suaves, conjuntados, redondos y con estructura.

En los vinos fermentados en barrica aromas y postgusto proporcionados por la barrica.

* Volátil máxima de los jóvenes: 8,33 meq/l

* Sulfuros máximo: 180 mg/l si azúcar \geq 5 g/l (salvo "roble")

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

Vino Tradicional Naturalmente Dulce

Coincidente con los secos en los blancos y de color granate a marrón en los tintos, de intensidad aromática alta, que recuerda a frutas y/o confituras, equilibrado y con cuerpo.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250
---	-----

Vino blanco y tinto con "crianza", "reserva" y "gran reserva".

Los blancos van del amarillo pajizo al dorado de distinta intensidad según grado de envejecimiento. Aromas de maderas y tostados. Equilibrado.

Los tintos van del rojo granate al teja según envejecimiento. Y según éste pasan de los aromas frutosos a maderas y/o tostados. En boca equilibrados y con cuerpo.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

** El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo está fijado en el pliego de condiciones dependiendo de si es un vino blanco o tinto.

*** Límites de volátil inferiores según grado y tiempo de envejecimiento..

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino Espumoso de calidad

Los tonos en los vinos espumosos blancos van de pálidos a dorados y brillantes, y en los vinos rosados los tonos son pálidos rosados. La burbuja es fina y persistente.

Los aromas son francos y limpios.

En la fase gustativa son amplios y equilibrados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino de Aguja

Los vinos de agujan puede ser blancos con distintas tonalidades de amarillo, rosados con distintos tonos rosáceos y tintos con un color rojo violáceo.

En la fase olfativa, los vinos presentan aromas primarios, y los rosados y tintos, aromas intensos que recuerdan frutos rojos.

Son vinos amplios y equilibrados y destacando el carbónico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas. No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

El Índice de Transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

La elaboración de los vinos blancos y rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas y color, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22° C.

En los tintos la fermentación será en presencia de los hollejos un mínimo de 3 días con temperatura máxima de 28° C.

b. Rendimientos máximos

Viñedos en vaso

10000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en vaso

74 hectolitros por hectárea

Viñedos en espaldera

13000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en espaldera

96,2 hectolitros por hectárea

6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La Mancha es una región natural e histórica situada en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, en el centro de España, que ocupa la parte Norte de la provincia de Albacete, la parte Sur y Sur-Oeste de Ciudad Real, la parte Este de Toledo y la parte Sur-Oeste de la provincia de Cuenca.

7. PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACIÓN

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

«Vino»

En la llanura manchega la composición de los suelos, producto de la

sedimentación miocénica de calizas, margas y arenas, da lugar a una tierra de color pardo o pardo-rojiza. De hecho, la abundancia de suelos calizos en La Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación.

La sequedad (300 a 350 mm anuales) y la alta insolación (3.000 horas de sol) dan lugar a vinos con intensidad colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática.

Las producciones medias del viñedo son bajas lo que también favorece un gran equilibrio en los vinos.

«Vino de aguja»

El clima continental extremado, la composición del suelo de color pardo-rojizo, las altas temperaturas condicionan los aromas frutales y tonalidades de los vinos de aguja. En la elaboración de estos vinos se utilizan los vinos descritos en el apartado de vino. En consecuencia, lo indicado en ese apartado se traslada igualmente para estos vinos.

«Vino espumoso de calidad»

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el 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 de vino. En consecuencia, lo indicado en ese apartado se traslada igualmente para los vinos espumosos.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

-Requisitos de envasado: El envasado se realizará en la zona de producción delimitada en el apartado 4 anterior. La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades. El embotellado dentro de la zona de elaboración permite un control directo de la operación de envasado y evita los posibles riesgos del transporte como la oxidación y el estrés térmico, que deteriorarían sus características físico-químicas y organolépticas y afectaría a su estabilidad.

Los vinos espumosos calidad de la denominación de origen protegida La Mancha pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

http://pagina.iccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_pliego_La-Mancha.pdf