

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Finca Élez (es)

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino Chardonnay, Viogner, Chardonnay lías finas, Viogner lías finas y Tinto joven

Chardonnay de color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Alta intensidad olfativa con aromas primarios frutales y florales. Equilibrados entre alcohol y acidez.

Tinto joven de intensidad de color muy alta tonos violetas y rojos, alta intensidad en aromas primarios con postgusto largo y final redondo.

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

**Sulfuroso máximo: 250 mg/l para Chardonnay.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino Chardonnay y Viogner Parcialmente Fermentado en tonel de roble y vinos Tintos "envejecidos", "crianza" y "reserva"

Chardonnay de color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Aromas de intensidad alta, presencia de aromas complejos, aromas frutales, florales y de crianza. Postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

Los tintos envejecidos mantienen una intensidad de color alta, con tonos violetas y rojos, con más crianza tonos granates y tejas. Aromas de intensidad alta, de frutas y francos de envejecimiento. Complejidad en boca; en los vinos envejecidos en toneles de madera presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.

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

**Sulfuroso máximo: 200 mg/l para Chardonnay parcialmente fermentado en tonel de 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):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino Chardonnay

Límpido y brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos, intensidad media-alta. En la fase gustativa muestra intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.

* 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.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Vino Tinto Gran Reserva

Presenta tonos rojos y tejas. La fase olfativa muestra intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura. Presentan taninos de madera y buena estructura tánica sin ser agresiva.

* 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.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16.7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino rosado

Limpio brillante con tonos rosas vivos. En la fase olfativa, intensidad alta, limpio con recuerdos a frutas rojas fresas, y en la gustativa, intensidad alta afrutado con un buen equilibrio entre acidez y grado.

* 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.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16.7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 74 litros por cada 100 kg de vendimia. La presión máxima del prensado será inferior a 2 kg/cm².

Para los vinos Chardonnay con maceración en depósito macerador prensa, mínimo de 2 horas. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas.

Un mínimo del 10% deberá fermentar en toneles de roble de capacidad máxima de 5.000 l,. Se dejará reposar el vino en tonel de roble mínimo 2 meses.

Vinos tintos envejecidos y crianza Mínimo 7 días de fermentación maceración a temperaturas comprendidas no superiores a 30° C, y mínimo de 15 días para los reserva y gran reserva.

b Rendimientos máximos

- Cabernet-sauvignon: 9.000 kg/ha y 66,60 hl/ha
- Tempranillo: 12.000 kg/ha y 88,80 hl/ha
- Merlot: 8.500 kg/ha y 62,90 hl/ha
- Syrah: 13.000 kg/ha y 96,20 hl/ha
- Chardonnay: 9.000 kg/ha y 66,60 hl/ha
- Viognier: 9.000 kg/ha y 66,60 hl/ha.

6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada está ubicada en el término municipal de El Bonillo provincia de Albacete.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

MERLOT

SYRAH

CHARDONNAY

VIOGNER

8. Vínculo con la zona geográfica

La finca se encuentra a 1.080 m de altura, tiene un clima continental con aire muy seco y una gran diferencia térmica entre el día y la noche en el periodo de maduración. Los suelos son arcillo-calcáreos, pobres, pedregosos y bien drenados, con un pH básico en torno a 8.

Los vinos son equilibrados entre una buena acidez y el grado alcohólico, que suele ser relativamente elevado dando vinos más frescos y mejor adaptados para el

envejecimiento. Son vinos de guarda con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, pareciendo vinos con un corte más continental que mediterráneo, con una concentración media-alta de aromas, elegantes, equilibrados y frescos.

9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

No hay

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/M04PC_FINCAELEZ_20221104.pdf