



Castilla-La Mancha



Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural

C/ Pintor Matías Moreno, 4 – 45071 Toledo

Anexo I

DOCUMENTO ÚNICO

Nombre(s)

Valdepeñas (es)

Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

Categorías de productos vitivinícolas

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad

Descripción del (de los) vino(s)

VINO BLANCO

Visual

Amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas. Fermentados en barrica, amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Maceración carbónica amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas. Roble, amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Crianza, color amarillo con tonalidades ambarinas y reflejos dorados

Olfativa

Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media. De barrica, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica. Maceración carbónica, aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad meda alta. Roble, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica. Crianza, aroma de intensidad media con toques avainillados a tostados.

Gustativa

Suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura. De barrica y roble, suave, equilibrado, con volumen y persistencia. Maceración carbónica, suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura. Crianza, suave, equilibrado, con volumen y postgusto de media duración.

* El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

*Anhídrido sulfuroso, inferior a 240 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa+fructosa.

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):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

VINO ROSADO

Visual

Rosáceo con matices rojos y violetas.

Olfativa

Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.

Gustativa

Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez media-alta.

* El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

*Anhídrido sulfuroso, inferior a 240 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa+fructosa.

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):	180

VINO TINTO, TINTO BARRICA, TINTO MACERACIÓN CARBÓNICA, TINTO ROBLE

Visual

Rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa. Barrica, cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa. Maceración carbónica, cereza con tonos violáceos, limpio y de buena capa. Roble, cereza con tonos granates o violáceos, de buena capa.

Olfativa

Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden. Barrica, aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica. Maceración carbónica, aromas frutales limpios, de intensidad media-alta. Roble, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica.

Gustativa

Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto. Barrica, aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica. Maceración carbónica: sabor intenso, frutal y equilibrado. Roble, se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

* El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

*Anhídrido sulfuroso, inferior a 180 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa+fructosa.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
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):	150

VINO TINTO TRADICIONAL

Visual

Color rojo violáceo – granate y limpios.

Olfativa

Con aromas primarios, vinos francos, afrutados y de intensidad aromática media.

Gustativa

En boca expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

* El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

*Anhídrido sulfuroso, inferior a 180 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa+fructosa.

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):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO ESPUMOSO

Visual

Tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente.

Olfativa

Aromas limpios y frutales de intensidad media.

Gustativa

Amplios y equilibrados.

* El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

*Sobrepresión CO₂ (a 20° C): superior a 3,5 atmósferas.

*En los parámetros no definidos se seguirá lo indicado en la normativa de aplicación.

*Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

TINTO CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

Visual

Crianza: color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos. Reserva: color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta. Gran reserva: color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.

Olfativa

Crianza: aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por bodega. Reserva: olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella. Gran reserva: intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.

Gustativa

Crianza: sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración. Reserva: olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella. Gran Reserva: carnosos, aterciopelados, redondos y armoniosos, postgusto largo.

* El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

*Anhídrido sulfuroso, para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa+fructosa, inferior a 180 mg/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
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):	150

Prácticas vitivinícolas

Prácticas enológicas específicas

En los vinos blancos, la Tª de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar 18 °C. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un período de 1 a 6 días, la Tª de fermentación podrá llegar hasta 25 °C.

En los rosados, maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una Tª menor de 25 °C. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a Tª controlada menor de 18°C.

En los tintos la maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una Tª controlada menor de 28 °C.

Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a Tª controlada no superior a 25 °C.

Rendimientos máximos

Variedades blancas

8000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

56,00 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

52,50 hectolitros por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades blancas

3750 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades blancas

26,25 hectolitros por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades tintas

3000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades tintas

21 hectolitros por hectárea

Zona geográfica delimitada

Situada al sur de la provincia de Ciudad Real en los siguientes términos municipales:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y parte de los siguientes municipios: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

Principales variedades de uva de vinificación

VERDEJO

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MACABEO – VIURA

Vínculo con la zona geográfica

El clima continental seco y el predominio de terrenos calizos pobres en materia orgánica de la zona de producción, provocan estrés hídrico en la vid, respondiendo ésta con bajas producciones y buena maduración. Los suelos calizos (pH altos 7,5-8,5), ofrecen poca resistencia a la penetración de las raíces, reflejan la luz solar y almacenan su calor para el periodo nocturno. Estos factores favorecen la obtención de vinos tintos bien estructurados complejos y elegantes.

En verano las temperaturas altas se suavizan al final y propician un final de la maduración más lento, lo que conlleva un mayor desarrollo de compuestos polifenólicos y la conservación de los aromas.

Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/CC_Pliego_de_Condiciones_2019_Valdepenas_II.pdf