

Documento único

1 NOMBRE(S)

Rosalejo (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)

Vinos tintos:

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

_____Intensidad colorante alta, de color rojo rubí. Destacan aromas de frutos rojos de gran intensidad y también aromas especiados y tostados aportados por las barricas. Los vinos poseen buena estructura y persistencia, con una acidez equilibrada y un carácter fresco y joven.

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

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,00
Acidez total mínima:	4,5 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

5 PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

5.1 Prácticas enológicas específicas

1

Práctica de cultivo

Los viñedos están plantados en exposición norte sur, y se realizan diversas prácticas de manejo en verde, como son la eliminación de feminelas y el aclareo de racimos.

2

Práctica enológica específica

En cuanto a los trabajos en bodega, se realizan diferentes procedimientos como son la refrigeración de la uva en cámara frigorífica a la llegada al recinto, la selección de racimos antes del despalillado, y eliminación de partes verdes y granos verdes después del despalillado, así como la fermentación alcohólica controlada térmicamente.

El rendimiento máximo será de 68 litros de vino tinto por cada 100 kg de uva.

La fermentación alcohólica se realizará a una temperatura controlada.

La permanencia mínima de envejecimiento en bodega de roble será de seis meses.

El tiempo mínimo de permanencia en botella hasta su comercialización será de un mes

5.2 Rendimientos máximos

1. Variedad Syrah

6000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

40,80 hectolitros por hectárea

3. Variedades Tempranillo y Garnacha

8000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

54,4 hectolitros por hectárea

6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La zona delimitada de DOP Rosalejo está ubicada en los términos municipales de Anchuras (Ciudad Real) y Sevilleja de la Jara (Toledo). Las parcelas afectadas son las siguientes, referidas al sistema de información geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC) y del Catastro:

- En el Término municipal de Anchuras:
 - o Polígono 5, parcelas: 319, 333.
 - o Polígono 7, parcelas: 1 a 4, 70, 71, 73, 78, 87, 98, 99, 100, 108, 109, 111, 135 a 138, 140 a 146, 155 a 157, 1077, 1082, 1083, 60001.
 - o Polígono 9, parcelas: 29 a 32, 34, 44, 46, 47, 49, 50, 51, 54.
 - o Polígono 21, parcelas: 181, 238, 244, 245.
 - o Polígono 22, parcelas: 5 a 13, 15 a 62, 79, 81 a 86, 93, 97, 105, 1074 a 1076, 1078.
 - o Polígono 23, parcela 56.
- En el Término municipal de Sevilleja de la Jara:
 - o Polígono 13, parcelas: 1, 3.
 - o Polígono 14, parcelas: 52 a 55.

En total supone una superficie de 1338,70 ha.

7. VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

GARNACHA TINTA

SYRAH

TEMPRANILLO

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

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

Factores naturales

Suelos:

El paraje del Rosalejo se encuentra ubicado en la sierra de Sevilleja, perteneciente a los montes de Toledo.

Los Montes de Toledo en la era del CUATERNARIO no sufren la glaciación, por lo que su relieve es menos arriscado que otros sistemas de la Meseta Ibérica, como el Sistema Central. Estos están formados por una sucesión de sierras y depresiones con orientación Noroeste (NW) a sureste (SE).

Características de los Montes de Toledo son las "Pedrizas" o "Canchales", formadas por la erosión de las cuarcitas por efecto de la gelifracción (hielo), a favor de la pendiente. Se trata de grandes cúmulos de bloques angulosos de cuarcita, que se encuentran sin vegetación. Otro elemento paisajístico característico son las rañas, que son planicies pedregosas adosadas al pie de los relieves montañosos.

La raña de Rosalejo no sufre la erosión de ríos y glaciares, es por este motivo por lo que nos encontramos con uno de los suelos (pieles) más antiguos de Europa, ya que este suelo se forma en el Plioceno (periodo muy seco y frío) hace 5 millones de años sobre rocas de sílice y granito de hace 350 millones de años.

Tiene una pedregosidad del 50% en su horizonte superficial, proporcionándole un buen drenaje. Está compuesta de arena de sílice, pizarra muy meteorizadas, y cantos de diversos tamaños de cuarcitas, fuertemente ferruginosos. También encontramos pisolitos semiesféricos de hierro de más 2 mm de diámetro. La alta concentración del mineral de hierro proporciona a las cuarcitas una tonalidad

naranja/rojiza, por este mismo motivo el suelo superficial es rojo, mientras que el horizonte más profundo adquiere un color amarillento.

Sus propiedades químicas son:

Un suelo con pH ácido, por debajo de 6, que explican valores inapreciables de carbonato cálcico, caliza activa y un nivel muy bajo de saturación por bases.

Bajos niveles de Calcio, Magnesio y Potasio.

Altos contenidos en Silicio, Hierro, Aluminio y Manganeseo.

Bajos contenidos en elementos traza: Bario, Rubidio y Estroncio.

Altos contenidos en tierras raras: Cerio, Lantano, Torio, Itrio y Neomidio.

Las propiedades físicas fundamentadas en clases texturales arcillosas y presencia de pisolitos, a más profundidad aumenta la concentración de arcillas, y a más profundidad las arcillas pasan de su tono rojizo a un tono más amarillo. Esta característica es debido al hierro de su composición, que se encuentra más oxidado (rojizo) en las capas más superficiales, y más amarillo (reducido) a mayor profundidad.

Clima:

Rosalejo se encuentra al pie de la Sierra de Sevilleja, en la cara suroeste (SW) de este sistema montañoso, siendo la primera barrera montañosa que se encuentran las borrascas provenientes del Atlántico después de atravesar el sur de Portugal y Extremadura.

Los factores existentes como la influencia atlántica, su altitud de 650 metros, y encontrándose al pie de la cara Suroeste (SW) de la sierra de Sevilleja 1.279 metros (Cumbre Alta), hacen que el clima sea más templado, tanto en invierno como en verano, y que tengan una amplitud térmica importante entre la noche y el día, lo que condiciona los procesos del viñedo y por ende las características de la uvas producidas.

La pluviometría media de la zona es de 650 litros anuales, concentrándose en otoño y primavera. Durante los meses de verano las lluvias son prácticamente inexistentes, con la excepción de alguna tormenta. La alta pluviometría en los periodos de otoño y primavera, son debidas a la orientación Noroeste (NW) a Sureste (SE) de los Montes de Toledo, y más concretamente de la sierra de Sevilleja.

Rosalejo también se encuentra influenciada climáticamente por su cercanía al embalse del Cijara. Este embalse es uno de los más importantes de España tanto por su capacidad (1505 hectómetros cúbicos), como por su superficie de 6556 hectáreas. Esta gran masa de agua está situada a 2,9 kilómetros de la DOP Rosalejo, tiene una clara influencia en las temperaturas, siendo estas menos frías en invierno y menos calurosas en verano.

Factores humanos.

Los viñedos están plantados en exposición norte sur, con el mejor material vegetal y se realizan diversas prácticas de manejo en verde, como son la eliminación de feminelas y el aclareo de racimos, para obtener las mejores uvas.

En cuanto a los trabajos en bodega, para obtener los mejores vinos, se realizan diferentes procedimientos como son la refrigeración de la uva en cámara frigorífica a la llegada al recinto, la selección de racimos antes del despalillado, y eliminación de partes verdes y granos verdes después del despalillado, así como la fermentación alcohólica controlada térmicamente.

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

Los vinos se caracterizan por poseer una magnífica acidez total natural, y un PH bastante bajo. Esto es debido a la baja concentración de potasio y calcio que encontramos en dichos vinos. Esta acidez aporta a los vinos un carácter fresco y joven a pesar de encontrarnos en una latitud bastante meridional y con un clima cálido.

Gracias a esa buena acidez los vinos son equilibrados en el paladar.

Otra característica de nuestros vinos es la buena concentración de color, y en especial su tonalidad, de rojo rubí, que resulta prácticamente inalterable con el paso de los años. Esta característica se debe al mismo fenómeno que hemos mencionado con anterioridad, a la buena acidez y PH bajo, que hacen que el vino envejezca lentamente, y con una clara mejoría organoléptica.

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

Debido a las características singulares de la composición de sus suelos, suelos ácidos, pobres en cationes como Ca y K, los vinos poseen una ACIDEZ TOTAL NATURAL, muy diferente a otros vinos de la misma región. Este frescor puede apreciarse claramente al ser degustados. Su aroma presenta notas de frutos rojos, y al paso por el paladar no manifiestan calidez, sino todo lo contrario, una frescura propia de otras latitudes mucho más al norte.

Otra característica común que podemos apreciar es su COLOR. Con una INTENSIDAD alta, y una TONALIDAD colorante con mucha más viveza de lo que suele ser habitual. Esta tonalidad rojo rubí se mantiene a pesar de los años. Esta característica se produce por el bajo PH del suelo, y por consiguiente bajo PH de sus vinos.

El PH bajo de sus vinos no solamente afecta al color, sino también a su POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO. Lo podemos apreciar al degustar sus vinos y sentir sus taninos redondos a pesar de los años.

Los suelos del Rosalejo son muy pobres en elementos minerales como el potasio, el calcio, el sodio, y el magnesio. Al analizar las hojas de nuestro viñedo también se refleja una baja concentración en estos elementos. Por lo que los ácidos orgánicos provenientes de la uva, como el ácido tartárico que se encuentran libres, al no tener la posibilidad de formar sales con el potasio en forma de bitartrato de potasio y con el calcio en forma de tartrato neutro de calcio hacen que la acidez total natural y el ph de los vinos sea bastante bajo. Esto hace que el vino envejezca lentamente y tenga una clara mejora organoléptica.

Los vinos de la DOP Rosalejo se caracterizan por su buena concentración tanto en polifenoles como en taninos. Esta característica se debe a los bajos rendimientos por hectárea del viñedo, y al proceso de vendimia manual, cámara frigorífica y maceración prefermentativa.

8.4. Justificación de las condiciones de solicitante único.

La zona geográfica delimitada presenta características que difieren considerablemente de las de las zonas vecinas como lo demuestre un Estudio de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Castilla-La Mancha sobre la unidad territorial que conformaría una potencial denominación de origen: “ Rosalejo”.

En este estudio, se demuestra que los suelos sobre la raña Rosalejo, diferenciando los suelos de las zonas vecinas, son suelos originados a partir de materiales del Paleozoico, de los suelos de la raña y rañizo “Rosalejo”, que con una topografía fundamentalmente plana y con la abundancia de arcilla genera condiciones de gleyzación que conlleva procesos redox afectando fundamentalmente a la dinámica del Fe³⁺ y Fe²⁺, concluyendo que la delimitación de la zona geográfica “Rosalejo” se argumenta por la presencia de un espacio territorial plano o casi plano que ocupa la denominada raña y rañizo, y se trata de suelos evolucionados con una serie de rasgos singulares, como son: una marcada acidez, texturas arcillosas o franco arcillosas, elevadas capacidades de cambio catiónico y presencia de segregaciones de oxihidroxidos de hierro (pisolitos), entre otros atributos.

En cuanto a los vinos, aunque la zona geográfica delimitada se incluye dentro de los límites de la IGP Castilla, éstos poseen características sustancialmente diferentes:

PARAMETRO	IGP CASTILLA	ROSALEJO
Grado alcohólico adquirido mínimo	10% vol	12 % vol
Acidez total mínima	4 g/l	4,5 g/l
Intensidad Colorante mínima	---	8 (u.a.)
IPT mínimo	---	50
Rendimientos máximos kg/ha	16000	6000 a 8000
Rendimientos máximos hl/ha	112	40,80 a 54,40

Los vinos de la IGP Castilla pueden ser secos, semisecos, semidulces y dulces, los vinos Rosalejo sólo son secos y con unos azúcares totales máximo de 3 g/l expresados en glucosa+fructosa, distintos de los vinos secos de la IGP Castilla que establecen unos azúcares totales máximo de 4 g/l expresados en glucosa+fructosa. Los vinos Rosalejo sólo son tintos y con un nivel alto de intensidad colorante mínima 8 (u.a), diferentes a los vinos de la IGP Castilla que pueden ser blancos, rosados y tintos, estos últimos, al no establecer una intensidad colorante mínima, dicha intensidad puede ser inferior a 8 (u.a). Asimismo, los vinos de la IGP Castilla pueden ser de aguja, espumosos de calidad, de licor y de uvas sobremaduradas, por tanto muy diferentes a los vinos de Rosalejo. Los vinos de la IGP Castilla tampoco tienen establecidos un límite mínimo de IPT por lo que pueden tener un límite por debajo de los 50 establecido para los vinos Rosalejo.

En el caso de la DOP «ROSALEJO» el solicitante es único, ya que se cumplen las condiciones de la excepción contemplada en el artículo 95 del Reglamento (UE) nº

1308/2013. La persona en cuestión es el único productor en la zona geográfica delimitada. Dentro de la zona delimitada descrita en el apartado 4 solo hay un productor, y este es también el elaborador. No existen ni otros productores ni otros elaboradores, por lo que por el momento no hay posibilidad de que se sumen al proyecto. Sin embargo, otros productores pueden, en el futuro, usar el nombre registrado si se establecen en el área geográfica delimitada, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de los vinos se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción, debido a que los vinos se elaboran con un segundo periodo de envejecimiento en botella, en este periodo se produce un proceso reductivo, mejorando así la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características organolépticas establecidas en el pliego para cada tipo de vino.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego de Condiciones Rosalejo 20220523v2.pdf