Revisión	Fecha Presentación	Motivo	Publicación Decisión Favorable	Fecha envío COM Expediente eAmbrossia	Publicación DOUE
--------	----------	Solicitud de reconocimiento	DOCM 03/12/2004	----------	----------
0	----------	Adaptación R(CE)	DOCM 23/05/2011	19/07/2011 PDO-ES-A0058	----------
1	14/09/2023	Solicitud modificación - Incorporación variedad -Denominación vinos, valores químicos, prácticas enológicas.			

-Pliego de Condiciones de la DOP Guijoso

1. Nombre que se debe proteger
Guijoso.

2. Descripción de los vinos

Las categorías de los vinos acogidos a esta D.O. son las categorías 1 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

2.1.1. Vinos blancos:
- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 y 15 % vol.
- Grado alcohólico total mayor o igual de 12 % vol.
- Acidez total comprendida entre 4,5 y 7,5 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l.
- Azúcares totales menos de 5 g/l. expresado en glucosa más fructosa.

2.1.2. Vinos Rosados:
- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 10,5 % vol. y 14,5% vol.
- Grado alcohólico total mayor o igual que 11,5 % vol.
- Acidez total comprendida entre 4,5g/l y máximo de 7.5 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l.
- Azúcares totales menos de 5 g/l. expresado en glucosa más fructosa.

2.1.3. Vinos tintos:

- Grado alcohólico adquirido comprendido entre 12 % vol. y 15 % vol.
- Grado alcohólico total mayor o igual de 12 % vol.
- Acidez total comprendida entre 4 y 7 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 16.7 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares totales menos de 5 g/l expresado en glucosa más fructosa.

2.1.4. Tolerancias:
- Grado alcohólico adquirido (% vol.): ± 0,2
- Grado alcohólico total (% vol.): ± 0,2
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico): ± 0,3
- Acidez volátil (meq/l): ± 3
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15
- Azúcares totales (g/l expresado en glucosa más fructosa): ± 0,5

2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

2.2.1. Vinos Blancos:

- Fase visual: límpido, brillante, color amarillo pálido/oro típico de la variedad.
- Fase olfativa: Vino de intensidad aromática alta, recuerdos de frutas amarillas (plátano, mango, vainilla, piña).
- Fase gustativa: intensidad alta, glicérico, recuerdo de frutas, acidez media-alta. Buen recuerdo de fruta en boca.

2.2.2. Vinos blancos envejecidos con barricas: vino blanco fermentado en barrica y vino blanco crianza oxidativa:
- Fase Visual: Color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas.
- Fase Olfativa: Francos, afrutados y con aromas primarios limpios y frescos.
- Fase Gustativa: Persistentes, suaves, ligeramente ácido, con retrogusto armonioso y frutal, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido, en su caso, en azucares residuales.

2.2.3. Rosados:
- Fase Visual: Color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.
- Fase Olfativa: Aromas limpios y frescos, aromas primarios.
- Fase Gustativa: Cuerpo moderado, fresco y ligeramente ácido, equilibrio entre su graduación, acidez y contenido en azucares residuales en su caso.

2.2.4. Vino tinto:
- Fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.
- Fase olfativa: aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.

- Fase gustativa: se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso con una tanicidad media. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

2.2.5 Vino tinto roble:
- Fase visual: color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa. Predominio del rojo y del púrpura sobre los amarillos.
- Fase olfativa: ligeros torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.
- Fase gustativa: se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, de intensidad y tanicidad medias. Presenta notas de fruta roja con intensidades medias, en el caso de vinos con permanencia en madera aparecen notas con carácter avainillado.

2.2.6 Vino tinto crianza:
- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con irisaciones teja, combinados con púrpuras. Limpios, brillantes y de capa media.
- Fase olfativa: aroma limpio e intenso. Se percibe discretamente al principio alguna nota de fruta roja, junto con notas avainilladas y torrefactadas de intensidad media-alta. Aparecen también ligeras notas de cacao. Por la vía retronasal, recuerdos discretos a fruta roja madura, junto con notas intensas de tipo balsámico y torrefacto.
- Fase gustativa: cuerpo intenso y tanicidad media. Postgusto largo e intenso.

2.2.7 Vino tinto reserva y Gran Reserva:
- Fase visual: Brillantes y de capa media. Se descubren tonalidades rojas teja, rubí y granates.
- Fase olfativa: Aromas intensos y francos. Surgen nuevas combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales.
- Fase gustativa: Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto intenso, largo y complejo.

3. Prácticas enológicas específicas

No se superará el coeficiente de 0,75 litros de vino por cada kg de uva vendimiada.

Para los tipos de vinos que se describen a continuación, se incluye la posibilidad de permanecer en alguna de sus fases en depósitos de acero inoxidable, tinajas de barro de capacidad de hasta 3.200 Lts , Ovöid de material plástico (mezcla de Polyethylenos) de hasta 1.450 Lts , toneles de madera de 500 litros para blancos y barricas de roble de hasta 330 lts a los vinos que corresponda..

3.1 Vino blanco:

Maceración en frío Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura comprendida entre 14 y 19º C.

Ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier y albariño o monovarietal de las anteriores.

3.2. Vinos Blancos fermentados en barrica

El proceso de vinificación es igual que el anterior, salvo porque al menos el 85% habrá fermentado en barricas de roble de hasta 330 litros, y permanecerá con envejecimiento en barrica de roble de capacidad hasta 330 litros por un periodo entre dos y seis meses.

3.3. Vinos Blancos crianza oxidativa:

El proceso de vinificación es igual que el anterior (punto 3.1), y posteriormente realiza una crianza oxidativa en barricas de roble de capacidad máxima de 330 litros. El vino tendrá un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses de los cuales se dejará reposar y envejecer el vino en la barrica por un periodo mínimo 6 meses.

3.4 Vinos Rosados:

Maceración en frío Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura comprendida entre 14 y 19º C

Ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales, tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot, syrah, Garnacha tintorera y Garnacha tinta o monovarietal de las anteriores.

3.5. Vino Tinto:

Maceración-fermentación de hasta 30 días a temperaturas entre 20ºC y 30ºC.

Ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales, tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot, syrah, Garnacha tintorera y Garnacha tinta o monovarietal de las anteriores.

3.6. Vino Tinto Roble:

Fermentación-maceración de hasta 30 días y a temperaturas comprendidas entre 20 y 30º C.

Ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales, tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot, syrah, Garnacha tintorera y Garnacha tinta o monovarietal de las anteriores.

El periodo de envejecimiento en barricas de roble de capacidad máxima de 225 l será mínimo de 2 meses

3.7. Vino Tinto Crianza:

Fermentación-maceración de hasta 30 días y a temperaturas comprendidas entre 20 y 30º C.

Ensamblaje en proporciones variables de alguna de los siguientes varietales, tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot, syrah, Garnacha tintorera y Garnacha tinta o monovarietal de las anteriores.

El periodo mínimo de envejecimiento será de 24 meses, con un mínimo de 6 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l.

3.8. Vino Tinto Reserva:

Fermentación-maceración de hasta 30 días y a temperaturas comprendidas entre 20 y 30º C.

Ensamblaje en proporciones variables de algunos de los siguientes varietales, tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot, syrah, Garnacha tintorera y Garnacha tinta o monovarietal de las anteriores.

El periodo mínimo de envejecimiento será de 36 meses, con un mínimo de 12 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l. y en botella el resto de dicho periodo.

3.9. Vino Tinto Gran Reserva:

Fermentación-maceración de hasta 30 días y a temperaturas comprendidas entre 20 y 30º C.

Ensamblaje en proporciones variables de algunos de los siguientes varietales, tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot, syrah, Garnacha tintorera y Garnacha tinta o monovarietal de las anteriores.

El periodo mínimo de envejecimiento será de 60 meses, con un mínimo de 18 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l. y en botella el resto de dicho periodo.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de El Bonillo (Albacete):
- Polígono 115: parcelas 1ma, 1mb ,1mc, 1a, 1md, 1me, 17da , 19mg y 23c
- Polígono 116: parcelas 1aaa, 1ab, 1af ,1ack, 1acl, 1acj, 1aba, 1abb, 1de, 1da, 1dc, 1db, 1dd y 1df
- Polígono 119: parcelas 22a, 23a, 24b, 24i, 25d y 24h
- Polígono 120, parcela 20d.

La superficie del viñedo asciende a 118,38~~58,2324~~ / hectáreas

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la propiedad.

5. Rendimientos máximos

No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, en caso de superarse estos rendimientos la totalidad de producción de uva de la parcela no podrá emplearse en la elaboración de vinos de esta denominación de origen:

- Chardonnay: 8.000 kg/ha y 60 Hl/ha.
- Sauvignon Blanc: 8.000 kg/ha y 60 hl/ha.
- Viognier: 8.000 kg/ha y 60hl/ha.
- Albariño: 8.000 kg/ha y 60hl/ha.
- Merlot: 8.500~~000~~ kg/ha y 63,75 hl/ha.
- Cabernet Sauvignon: 8.500~~000~~ kg/ha y 63,75 hl/ha.
- Tempranillo: ~~11.000~~13.000 kg/ha y 97,50 hl/ha.
- Syrah: 8.500 kg/ha y 63,75 hl/ha.
- Petit Verdot: 8.500 kg/ha y 63,75 hl/ha
- Garnacha tintorera: 8.500 kg/ha y 63,75 hl/ha.
- Garnacha tinta: 8.500 kg/ha y 63,75 hl/ha.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Blancas: Chardonnay , Sauvignon Blanc, Viognier y Albariño.
- Tintas: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Garnacha Tintorera, Garnacha tinta y Tempranillo.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

La Denominación de Origen se encuentra en la Finca El Guijoso, en el término municipal de El Bonillo, provincia de Albacete, a una altitud media de 960 metros. Se encuentra en un medio rural donde predominan los bosques de sabinas (Juniperus thurifera) y encinas (Quercus ilex) sobre las tierras llanas de cultivo. El clima es seco y continental, con inviernos muy fríos dándose muchos días temperaturas por debajo de 0º C (Tª mínima histórica -15,7º C) y registrándose varias nevadas a lo largo del periodo invernal; y veranos muy calurosos en los que se superan ampliamente los 30º C (Tª máxima histórica 44,8º C). La temperatura media anual es de 13º C, la precipitación anual media 471 litros/m2, y la insolación media anual de 2.800 horas. Es zona de mucho viento. El suelo es franco arenoso con guijarros, de baja fertilidad. En la finca nace el río Pinilla que desemboca en las Lagunas de Ruidera.

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

Los vinos presentan aspectos pulidos y capas altas debido a la alta concentración de sustancias que se dan gracias al lento desarrollo de las uvas. La boca es amable y sabrosa por el perfecto equilibrio entre potencia y elegancia, con astringencias agradables y un final de cierto amargor consecuencia de taninos que se han desarrollado de forma singular. La ausencia de fitosanitarios y pesticidas en la producción de la uva gracias a las condiciones de la zona dotan de una mayor calidad los vinos producidos, ya que además de ser placenteros al consumirlos, disminuyen significativamente los efectos como acidez de estómago o cefaleas.

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

Las condiciones climatológicas y edafológicas del Pago Guijoso son ideales para la elaboración de vinos de alta calidad. Las bajas temperaturas de la noche permiten fijar los aromas de las uvas y madurar lentamente. Las altas temperaturas del verano permiten alcanzar una madurez plena antes de vendimiar. El equilibrio de temperaturas es muy singular creando un auténtico microclima. El suelo pobre en nutrientes permite un lento crecimiento, lo que enriquece el conjunto de las uvas una vez maduras. El ambiente seco en general, pero que recibe ligeras y puntuales brisas húmedas provenientes del río Pinilla y de las Lagunas de Ruidera, evita los problemas típicos de enfermedades por hongos, lo que permite evitar tratamientos fitosanitarios, produciendo uvas con un marcado carácter ecológico, que permiten elaborar vinos naturales muy apreciados por el consumidor. En la misma línea, el viento frecuente en la zona disminuye significativamente la presencia de insectos, lo que evita el uso de plaguicidas.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Guijoso el término tradicional al que se refiere el artículo 112 apartado a) del Reglamento (UE) nº1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de productos agrarios, Reglamento único para las OCM, , es Vino de Pago, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112, apartado b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Guijoso son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble y Viejo.

9. Comprobaciones

9.1. Autoridad competente

Dirección General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas.
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
C/ Pintor Matías Moreno 4
45002 Toledo
Tlf 925 266700
e-mail: dgac@jccm.es

9.2. Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercialindustrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+GUIJOSO&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

Actualmente los organismos de certificación son:

LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.

Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113

13200 Manzanares (Ciudad Real)

SOHISCERT, S. A.

Finca La Cañada - Ctra. Sevilla-Utrera, km 20,8 Apdo. Correos 349

41710 Utrera (Sevilla)

9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 bis del Reglamento 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 , por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n ° 922/72, (CEE) n ° 234/79, (CE) n ° 1037/2001 y (CE) n ° 1234/2007.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la

exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atendrá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y

cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles. -.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.