DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Guijoso (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 Blanco

Vinos blancos de color amarillo pálido/oro, pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas, en el caso de los vinos envejecidos con barricas, de intensidad aromática alta y media, recuerdos de frutas amarillas (plátano, mango, vainilla, piña) y cítricos (pomelo). Buen recuerdo de fruta en boca.

* 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
Acidez total mínima:	4,5 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

Vinos Rosados

Vinos de color rosa en toda su gama, aromas limpios y frescos, con aromas primarios,ligeramente ácidos y equilibrados.

* 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.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 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 Tinto

Vinos tintos de color rojo picota al rojo cereza, con tonalidades de tejas y granates, según envejecimiento, de capa media, aromas a frutas rojas y notas avainillados y torrefactos según envejecimiento, se muestran intensos y potentes en boca.~~ensamblados de intensidad de color alta y capa cubierta. Intensidad aromática alta con recuerdos a frutas maduras y rojas. Final largo con cierto amargor, sedosos y persistentes.~~

* 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
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):	130

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

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

En alguna de las fases de elaboración de cada tipo de vino, éste puede estar 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..

~~Vino blanco, maceración en frío entre 5 y 12 horas. Prensado durante aproximadamente 100 minutos sin sobrepasar las 2,8 atmósferas y sin superar el coeficiente de 0,7 litros de mosto por cada kg de vendimia.~~

Vino blanco y rosado: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura comprendida entre 14 y 19º C.

Vinos tintos Maceración de hasta 30 días~~comprendida entre 2 y 4 semanas.~~ Fermentación a temperatura comprendida entre 20~~5~~º y 30º C.~~ Prensado durante un máximo de 100 minutos sin sobrepasar 2,4 atmósferas de presión. Permanencia en barricas de roble de 225 litros con tiempo de uso no superior a 5años, independientes para cada variedad y entre 6 y 36 meses, posteriormente se realiza el coupage~~.

b Rendimientos máximos

- Chardonnay: 8.000 kg/ha y ~~5~~60 hl/ha.

- Sauvignon Blanc: 8.000 kg/ha y ~~5~~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 ~~5~~63,75 hl/ha.

- Cabernet Sauvignon: 8.500~~000~~ kg/ha y ~~5~~63,75 hl/ha.

- Tempranillo: ~~11.000~~13.000 kg/ha y ~~77~~97,50 hl/ha.

- Syrah: 8.500 kg/ha y 63,75~~59,5~~ 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. 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

SYRAH

MERLOT

PETIT VERDOT

GARNACHA TINTORERA

GARNACHA TINTA

CHARDONNAY

SAUVIGNON BLANC

VIOGNER

ALBARIÑO

8. Vínculo con la zona geográfica

Situado a una altitud media de 960 metros, en un medio rural donde predominan los bosques de sabinas y encinas. El clima es seco y continental, con inviernos muy fríos dándose muchos días temperaturas por debajo de 0º C y registrándose varias nevadas. Es zona de mucho viento.

El suelo es franco arenoso con guijarros, de baja fertilidad.

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

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