



Pliego de Condiciones de los Vinos de Pago Campo de La Guardia

1. Nombre que se debe proteger

Campo de la Guardia

2. Descripción de los vinos

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

Características analíticas de los vinos tintos		
Parámetro	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	> 13,0	± 0,2
Grado alcohólico total (% vol)	> 13,00	± 0,2
Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa)	< 4	± 0,5
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	$3,5 \leq AT \leq 7$	± 0,3
Acidez volátil (meq/l)	< 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 130	± 15
pH	$3,5 \leq pH \leq 3,9$	± 0,5
Índice de Polifenoles Totales (IPT)	> 40	± 5

Características analíticas de los vinos blancos		
Parámetros	Límite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido (% vol)	> 13,00	± 0,2
Grado alcohólico total (% vol)	> 13,00	± 0,2
Azúcares reductores (g/l expresados en glucosa)	< 4	± 0,5
Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico)	$3,5 \leq AT \leq 7$	± 0,3
Acidez volátil (meq/l)	< 16,7	± 3
Dióxido de azufre total (mg/l)	< 145	± 15
pH	$3,3 \leq pH \leq 3,9$	± 0,5

2.2. Las características a determinar mediante análisis organoléptico son

i) Vino tinto:

- Fase Visual: Color rojo cereza. Capa media-alta. Brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.
- Fase Olfativa: Aroma limpio y complejo, donde destaca la fruta roja y las flores. Recuerdos del envejecimiento en bodega, especias y aromas de madera de calidad.
- Fase Gustativa: Buena entrada en boca, fresco, amable. Estructurado en boca. Complejo en boca dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

ii) Vino tinto selección especial:

- Fase Visual: Color rojo cereza. Capa media-alta. Brillante y denso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.
- Fase Olfativa: Aroma limpio y complejo, donde destaca la fruta negra y los minerales. Pueden aparecer recuerdos especiados, balsámicos y de encurtidos. Recuerdos del envejecimiento en bodega de madera de calidad.
- Fase Gustativa: Buena entrada en boca, fresco, con volumen. Redondo en boca, estructurado y con taninos marcados de calidad. Complejo en boca, potente, dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

iii) Vinos tintos mono-varietales:



- Fase Visual: Color rojo picota. Capa media-alta. Brillante y denso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas o de polifenoles polimerizados.
- Fase Olfativa: Aroma limpio y complejo, dependiendo del varietal pueden aparecer las siguientes características: Syrah chocolate, balsámicos y frutos negros; Cabernet Sauvignon, especias, monte bajo y encurtidos; Merlot, violetas y frutos rojos. Recuerdos del envejecimiento en barrica de madera de calidad, tostados y especiados.
- Fase Gustativa: Buena entrada en boca, fresco, con volumen. Redondo en boca, estructurado y con taninos marcados de calidad. Complejo en boca, potente, dominando la fruta. Largo postgusto y sabroso.

iv) Vino blanco Chardonnay

- Fase Visual: Color amarillo pajizo. Brillante y luminoso. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.
- Fase Olfativa: Aroma limpio de fruta, con notas de fruta tropical característicos de la variedad. Aromas propios de la barrica, tostados, frutos secos, y de la elaboración bajo lías, pastelería.
- Fase Gustativa: Buena entrada en boca, fresco. Redondo en boca, con volumen, debe dominar la fruta. Recuerdos de la elaboración en barrica, con apuntes de mantequilla y ligeros humos.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Vinos Tintos

La fermentación alcohólica se realizara a una temperatura comprendida entre 22 y 32 °C, estará inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. La maceración se realizará en presencia de los hollejos. Posteriormente se procederá al descubado y prensado, obteniendo un rendimiento máximo de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. La fermentación maloláctica se realizará a una temperatura comprendida entre 18 y 22 °C. No se realizará estabilización tartárica mediante tratamiento por frío. Se realizará la clarificación con albúmina de huevo o mediante un clarificante, que no altere organolépticamente el vino y que esté autorizado. Filtración mínima o nula.

Dependiendo del tiempo de envejecimiento y del ensamblaje de los distintos vinos varietales elaborados según se indica en el párrafo anterior, los tipos de vinos tintos producidos en el pago Campo de La Guardia que se obtienen son los siguientes:

i) Vino tinto:

El vino tinto procede del ensamblaje, en proporciones variables, de los varietales Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot y, en función de la añada, podrá llevar en menor proporción alguno de los varietales Syrah, Malbec y Petit Verdot.

Se realiza el envejecimiento en barricas de roble de 225 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 6 años, durante un mínimo de 5 meses.

ii) Vino tinto selección especial:

El vino tinto selección especial procede del ensamblaje, en proporciones variables, de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah y, en función de la añada, podrá llevar en menor proporción alguno de los varietales Tempranillo, Malbec y Petit Verdot.

Se realiza el envejecimiento en barricas de roble de 225 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 3 años, durante un mínimo de 9 meses.

El vino permanecerá en botella como mínimo la mitad de los meses de envejecimiento en barrica antes de su salida al mercado.

iii) Vinos tintos mono-varietales:



Los vinos tintos mono-varietales proceden del envejecimiento de los varietales de Syrah, Cabernet Sauvignon o Merlot.

Se elaborará el mejor varietal del año o en años excelentes los dos mejores varietales del año.

El envejecimiento se realiza en barricas de roble de 225 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad máximo de 3 años, durante un mínimo de 9 meses.

El vino permanecerá en botella como mínimo la mitad de los meses de envejecimiento en barrica antes de su salida al mercado.

3.2. Vino blanco Chardonnay

Se efectuará un prensado hasta un máximo de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. Entre un 10 y un 30% del mosto obtenido fermentará y permanecerá sobre sus lías en barricas nuevas de roble durante un periodo comprendido entre 1 y 3 meses. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, que será menor de 17 °C, durante el tiempo que dure la fermentación alcohólica que, en condiciones normales, será inducida por las levaduras naturales propias de la uva. No se realizará estabilización tartárica mediante tratamiento por frío. Se efectuará una ligera clarificación y microfiltrado.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de La Guardia (Toledo):

- Parcelas 189 a,b,c y d, 270 a y b y 278 a, b c y d del polígono 39;
- Parcelas 60 y 54 del polígono 40; y
- Parcelas 7, 8, 9 a, b y c, 10, 86 a y b, 89b, 92a, 93, 94, 95, 96 a y b, 97a del polígono 46.

La superficie del viñedo asciende a 81,0623 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la dirección Campo de la Guardia, s/n, 45760 de La Guardia, Toledo.

5. Rendimientos máximos

- Cabernet Sauvignon: 56,25 hl/ha y 7.500 kg/ha
- Syrah: 67,5 hl/ha y 9.000 kg/ha
- Merlot: 75 hl/ha y 10.000 kg/ha
- Tempranillo: 82,5 hl/ha y 11.000 kg/ha
- Chardonnay: 90 hl/ha y 12.000 kg/ha
- Petit Verdot: 75 hl/ha y 10.000 kg/ha
- Malbec: 67,5 hl/ha y 9.000 kg/ha

6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Malbec y Petit Verdot.
- Blancas: Chardonnay.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

Los viñedos se encuentran en el municipio de La Guardia, localidad toledana. La Guardia está situada al nordeste de la provincia de Toledo, en un espacio que se extiende por las poblaciones y paisajes situados sobre una gran llanura alta: la Mesa de Ocaña, un páramo que queda colgado a más de cien metros sobre el valle del Tajo.



La Mesa de Ocaña muere bruscamente en el escalón de La Guardia al sur dejando en el camino, por sus costados, los valles y barrancos que los ríos Algodor al oeste y Cedrón al este han excavado durante siglos, horadando con sus aguas la masa caliza.

Suelo con un pH alcalino, calizo, muy salino y muy pobre en nutrientes (destaca la baja concentración de nitrógeno asimilable y alto nivel en potasio). La humedad relativa es baja, con una media del 15% durante todo el periodo vegetativo.

Desde un punto de vista climático, el pago se caracteriza por temperaturas extremas típicas del clima continental con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y secos. Se observa un gran intervalo de temperaturas noche-día durante los meses de maduración de las uvas, de julio a septiembre, lo que permite una mayor síntesis de polifenoles durante las noches.

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

El vino tinto es de capa media-alta, brillante y denso, complejo, con volumen, potente, de largo postgusto y sabroso

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

Los suelos muy salinos, alto nivel en potasio y baja humedad relativa, acentúan el estrés que sufren las vides, provocando un menor engorde de las uvas, y propiciando que las mismas sean más pequeñas, con mayor relación hollejo/pulpa. Con este tipo de uva se obtiene un vino con mayor concentración de aromas y polifenoles, con volumen, estructura y elevado grado alcohólico.

8. Requisitos aplicables establecidos

- Para la denominación de origen protegida Campo de La Guardia el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Vino de Pago.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Campo de La Guardia son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

9. Comprobaciones

9.1. 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/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+CAMPO+DE+LA+GUARDIA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

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 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

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 atenderá 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



Castilla-La Mancha

pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

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.