

Pliego de Condiciones D.O.P. “ROSALEJO”

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

ROSALEJO

2. DESCRIPCION DE LOS VINOS

Los vinos amparados son de la categoría 1 Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) N° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre:

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites analíticos y tolerancias son los siguientes:

Parámetro	Limite	Tolerancia
Grado alcohólico adquirido mínimo (%vol)	12,0	± 0,2
Grado alcohólico total mínimo (%vol)	12,0	± 0,2
Azúcares totales máximo (g/l expresado glucosa+fructosa)	3,0	± 0,5
Acidez Total mínima (g/l expresado en ácido tartárico)	4,5	± 0,3
Acidez Volátil máxima (meq/l)	16,7	± 3
Dióxido de azufre total máximo (mg/l)	150	± 15
Intensidad Colorante (suma de ab. 420,520 y 620) mínima (u.a.)	8	± 0,5
IPT mínimo	50	± 0,5

2.2.Características a determinar mediante análisis organolépticos

Vinos tintos:

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

3. PRACTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS UTILIZADAS PARA ELABORAR LOS VINOS

3.1. Prácticas de cultivo

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, 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.

La densidad de plantación de las viñas de la DOP Rosalejo nunca será inferior a 2.000 cepas por hectárea, siendo su sistema de formación y poda en espaldera.

3.2. Métodos de vinificación y elaboración.

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 barrica de roble será de seis meses.

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

4. DEMARCAION DE LA ZONA GEOGRAFICA

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 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.

5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS

Variedad	Kg/ha	hl/ha
Syrah	6.000	40,8
Tempranillo	8.000	54,4
Garnacha	8.000	54,4

6. VARIEDADES DE VINIFICACION

Variedades tintas:

- Syrah
- Tempranillo
- Garnacha.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

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

7.1.1 Factores naturales

Rosalejo es el nombre del paraje reconocido en catastro y en cartografía nacional, recogido por el Instituto Geográfico Nacional de España, ubicado en el término municipal de Anchuras en la provincia de Ciudad Real y Sevilleja de la Jara provincia de Toledo.

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

SUELO:

El origen de los Montes de Toledo, se remonta a hace 350 millones de años en la era Paleozoico Primario, en la que tuvo lugar la Orogenia Herciana.

Los estratos acumulados en el fondo del mar sufrieron grandes presiones, se plegaron y emergieron dando lugar al relieve Herciano, formando la Meseta Ibérica, los terrenos que se formaron durante este periodo están compuestos de granito y sílice.

En la era Cenozoica Terciaria, hace 60 millones de años, se producen distintas oleadas de plegamientos resquebrajando la Meseta Ibérica, que provocan nuevas elevaciones en las montañas Hercianas como el Sistema Central y 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). Esta geomorfología se denomina de tipo APACHENSE, se denomina Apachense por la similitud que tiene con los Apalaches de los Estados Unidos. Este relieve se caracteriza por la sucesión de alineaciones montañosas cuarcíticas (sierras), que dejan surcos o valles excavados en las franjas pizarrosas.

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.

En la era del cuaternario la **Raña del 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.

La **raña** es una formación sedimentaria compuesta de cantos de cuarcitas y pizarras con una matriz arenosa-arcillosa que se configuran en un relieve de plataformas elevadas con suaves pendientes internas.

La **Raña del Rosalejo** 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.

En esta **raña**, nace un arroyo del subsuelo, durante los periodos de fuertes lluvias, principalmente en otoño y primavera, que después de atravesar la raña de la DOP Rosalejo, desemboca en el embalse del Cijara. Dicho arroyo es Arroyo del Rosalejo.

Los suelos de DOP Rosalejo, por su origen geológico, materiales precámbricos, y por su evolución proporcionan las características específicas que se describen a continuación y que los diferencian netamente de los suelos habitualmente destinados al cultivo de la vid en Castilla La Mancha:

a) Por sus propiedades químicas que pueden resumirse en:

- 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

b) Por sus propiedades físicas fundamentadas en clases texturales arcillosas y presencia de pisolitos.

La profundidad de la capa arcillosa se aprecia de varias maneras:

- En el estudio de la Universidad de Castilla-La Mancha se realizaron calicatas de 2 metros y se apreciaba que a más profundidad aumentaba la concentración de arcillas. En estas calicatas también se apreciaba que a más profundidad las arcillas pasaban 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.
- También podemos apreciar la profundidad de la capa arcillosa de la raña al bajar al valle del arroyo del Rosalejo, donde se puede apreciar la gran profundidad de la raña. Es en estos valles donde se localiza el **rañizo**.

El **rañizo** es una zona de transición entre la raña y los valles o depresiones tipo

apachense con orientación de noroeste (NW) a sureste (SE).

El **rañizo** aumenta la concentración de arcillas, disminuyendo la pedregosidad de cuarcitas y pizarras con una fuerte pendiente dificultando el posible cultivo del viñedo.

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 en esta raña 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.

7.1.2. Factores humanos

Los vinos de la DOP Rosalejo están basados en un suelo único y generoso, un clima diferente, favorable y también en el buen hacer en el cultivo de la uva en el viñedo y las técnicas de trabajo en la bodega. Además el viñedo más cercano se encuentra a 30 km en línea recta y 51 km por carretera.

En el viñedo se realizan diferentes trabajos para diferenciar las uvas y mejorar las calidades. 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 la eliminación de partes verdes y granos verdes después del despalillado, así como la fermentación alcohólica controlada térmicamente.

7.2. Información sobre la calidad o 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.

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

- El suelo de la DOP Rosalejo aporta a sus vinos ciertas características que se pueden encontrar sistemáticamente al ser degustados.
 - 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.

- Aunque la zona geográfica delimitada se incluye dentro de los límites de la IGP Castilla sus vinos poseen características sustancialmente diferentes, respecto de éstos:

PARAMETRO	IGP CASTILLA	DOP 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 (Meq/l)
Rendimientos máximos por ha	≤ 16000 kg/ha	6000 kg/ha (Syrah) 8000 kg/ha (Tempranillo y Garnacha)
	≤ 112 hl/ha	40,80 hl/ha (Syrah) 54,40 hl/ ha (Tempranillo y Garnacha)

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.

8. REQUISITOS APLICABLES

- La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos de Rosalejo y el embotellado de los vinos se realizará en la bodega ubicada 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.
- Para la denominación de origen protegida ROSALEJO el término tradicional al que se refiere el artículo 112 apartado a) 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 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 productos agrarios que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida ROSALEJO son: Crianza, Reserva, Gran Reserva.

9. NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LOS ORGANISMOS DE CONTROL.

9.1. Autoridad competente:

Dirección General de Alimentación.
Consejería de Agricultura Agua y Desarrollo Rural
C/ Pintor Matías Moreno 4
45002 Toledo
Tlf 925 266700
e-mail: dga@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 nº 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/reg_op/buscar_reg_ent.htm

Actualmente el organismo de certificación es:

SOHISCERT SA
Finca la Cañada Ctra. Sevilla-Utrera km 20,8
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 apartado 3 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 y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 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 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 pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 20 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.