

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural

Resolución de 09/03/2023, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Finca Élez y se publican el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado. [2023/2395]

El día 3 de agosto de 2022, la empresa 1080 Finca Élez Vinos en Altura S.L., presenta solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Finca Élez.

Las modificaciones solicitadas corresponden a las distintas adaptaciones a la reglamentación vigente de la descripción de los parámetros analíticos de los vinos, ajustes de las características analíticas, organolépticas y prácticas enológicas de los vinos e incorporación de la variedad Viognier.

Examinada la solicitud presentada, se considera que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el 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 Resolución de 22/12/2022, de la Dirección General de Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Finca Élez, se publicó en el DOCM número 3 de 4 de enero de 2023.

El artículo 17 apartado 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación, establece que si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) nº 1308/2013 y las disposiciones adoptadas en virtud del mismo, podrá aprobar y hacer pública la modificación normal. Asimismo, dispone que la decisión de aprobación incluirá el documento único consolidado modificado, cuando proceda, y el pliego de condiciones consolidado modificado.

Considerando que las modificaciones solicitadas con fecha 3 de agosto de 2022 por la empresa 1080 Finca Élez Vinos en Altura S.L. son modificaciones normales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.1 del mencionado Reglamento Delegado (UE) 2019/33, de la Comisión de 17 de octubre de 2018 y que no se ha presentado oposición alguna a la modificación solicitada.

En ejercicio de las competencias atribuidas a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 f) del Decreto 83/2019, de 16/07/2019, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, he resuelto:

Primero. Aprobar la modificación normal del Pliego de Condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Finca Élez, solicitada por la empresa 1080 Finca Élez Vinos en Altura S.L. el 3 de agosto de 2022.

Segundo. Publicar el documento único consolidado modificado y el pliego de condiciones consolidado modificado de los vinos con Denominación de Origen Protegida Finca Élez como anexos I y II respectivamente a esta resolución.

Tercero. La modificación normal indicada en el apartado primero es aplicable en España desde la fecha de publicación de la presente resolución. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17.7 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, de la Comisión de 17 de octubre de 2018 y será aplicable en el territorio de la Unión una vez hayan sido publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, serie C.

La presente resolución pone fin a la vía administrativa, y frente a la misma se podrá interponer con carácter potestativo recurso de reposición ante la persona titular de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural en el plazo de

un mes, según disponen los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas o interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, computados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la presente resolución en el DOCM.

De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, la interposición de cualquier recurso podrá realizarse a través de medios electrónicos, salvo que se tenga obligación de relacionarse con las Administraciones Públicas por medios electrónicos a través del correspondiente enlace de la sede electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (www.jccm.es).

Toledo, 9 de marzo de 2023

El Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural
FRANCISCO MARTÍNEZ ARROYO

Anexo I

Documento Único de los vinos con Denominación de Origen Protegida Finca Élez

1. Nombre del producto

Finca Élez (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 Chardonnay, Viognier, Chardonnay lías finas, Viognier lías finas y Tinto joven

Chardonnay de color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Alta intensidad olfativa con aromas primarios frutales y florales. Equilibrados entre alcohol y acidez.

Tinto joven de intensidad de color muy alta tonos violetas y rojos, alta intensidad en aromas primarios con postgusto largo y final redondo.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

** Sulfuroso máximo: 250 mg/l para Chardonnay.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 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 Chardonnay y Viognier Parcialmente Fermentado en tonel de roble y vinos Tintos envejecidos, crianza y reserva

Chardonnay de color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Aromas de intensidad alta, presencia de aromas complejos, aromas frutales, florales y de crianza. Postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

Los tintos envejecidos mantienen una intensidad de color alta, con tonos violetas y rojos, con más crianza tonos granates y tejas. Aromas de intensidad alta, de frutas y francos de envejecimiento. Complejidad en boca; en los vinos envejecidos en toneles de madera presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

** Sulfuroso máximo: 200 mg/l para Chardonnay parcialmente fermentado en tonel de roble.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4 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):	

Vino Chardonnay

Límpido y brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos, intensidad media-alta. En la fase gustativa muestra intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

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):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Vino Tinto Gran Reserva

Presenta tonos rojos y tejas. La fase olfativa muestra intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura. Presentan taninos de madera y buena estructura tánica sin ser agresiva.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

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):	150

Vino rosado

Limpio brillante con tonos rosas vivos. En la fase olfativa, intensidad alta, limpio con recuerdos a frutas rojas fresas, y en la gustativa, intensidad alta afrutado con un buen equilibrio entre acidez y grado.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

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):	180

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 74 litros por cada 100 kg de vendimia. La presión máxima del prensado será inferior a 2 kg/cm².

Para los vinos Chardonnay con maceración en depósito macerador prensa, mínimo de 2 horas. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas.

Un mínimo del 10% deberá fermentar en toneles de roble de capacidad máxima de 5.000 litros. Se dejará reposar el vino en tonel de roble mínimo 2 meses.

Vinos tintos envejecidos y crianza Mínimo 7 días de fermentación maceración a temperaturas comprendidas no superiores a 30° C, y mínimo de 15 días para los reserva y gran reserva.

b. Rendimientos máximos

- Cabernet Sauvignon: 9.000 kg/ha y 66,60 hl/ha.
- Tempranillo: 12.000 kg/ha y 88,80 hl/ha.
- Merlot: 8.500 kg/ha y 62,90 hl/ha.
- Syrah: 13.000 kg/ha y 96,20 hl/ha.
- Chardonnay: 9.000 kg/ha y 66,60 hl/ha.
- Viognier: 9.000 kg/ha y 66,60 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, Cencibel, Tinto de Toro
Merlot
Syrah
Chardonnay
Viognier

8. Vínculo con la zona geográfica

La finca se encuentra a 1.080 metros de altura, tiene un clima continental con aire muy seco y una gran diferencia térmica entre el día y la noche en el periodo de maduración. Los suelos son arcillo-calcareos, pobres, pedregosos y bien drenados, con un pH básico en torno a 8.

Los vinos son equilibrados entre una buena acidez y el grado alcohólico, que suele ser relativamente elevado dando vinos más frescos y mejor adaptados para el envejecimiento. Son vinos de guarda con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, pareciendo vinos con un corte más continental que mediterráneo, con una concentración media-alta de aromas, elegantes, equilibrados y frescos.

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
http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/M04PC_FINCAELEZ_20221104.pdf

Anexo II

Pliego de Condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Finca Élez

1. Nombre que se debe proteger

Finca Élez

2. Descripción de los vinos

La categoría de los vinos acogidos a esta D.O.P. es la categoría 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. Chardonnay, Viognier, Chardonnay lías finas y Viognier lías finas:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11%.
- Grado alcohólico total no inferior a 11%.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor a 200 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 7 g/l expresado en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 170 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 7 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.2. Chardonnay y Viognier parcialmente fermentado en tonel de roble:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5% vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5% vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 200 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 7 g/l expresado en glucosa+ fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 170 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 7 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.3. Chardonnay:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 12% vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 12% vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 250 mg/l para vinos no ecológicos.
- Dióxido de azufre total menor de 220 mg/l para vinos ecológicos.
- Azúcares totales igual o superior a 45g/l y menores de 80 g/l expresado en glucosa + fructosa.

2.1.4. Tinto Joven:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11%.
- Grado alcohólico total no inferior a 11%.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.

- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 5 g/l en glucosa+ fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 120 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 5 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 100 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.5. Tinto Envejecido:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5% vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5% vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 5 g/l expresado en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 120 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 5 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 100 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.6. Tinto Crianza:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5% vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5% vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 5 g/l expresado en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 120 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 5 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 100 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.7. Tinto Reserva:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5% vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5% vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 5 g/l expresado en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 120 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 5 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 100 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.8. Tinto Gran Reserva:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 12% vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 12% vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 16,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 5 g/l expresado en glucosa. + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 120 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 5 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 100 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.9. Rosado Joven:

- Grado Alcohólico adquirido no inferior a 12% vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 12% vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l en tartárico.
- Acidez volátil menor de 16,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor a 180 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 10 gr/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 170 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 10 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.10. Rosado parcialmente fermentado en barrica:

- Grado Alcohólico adquirido no inferior a 12% vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 12% vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l en tartárico.
- Acidez volátil menor de 16,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor a 180 mg/l para vinos no ecológicos y azúcares totales menores de 10 gr/l en glucosa+ fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 170 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales comprendidos entre 2 y 10 g/l en glucosa + fructosa.
- Dióxido de azufre total menor a 150 mg/l, para vinos ecológicos y azúcares totales inferiores a 2 g/l en glucosa + fructosa.

2.1.11. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

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

2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

2.2.1. Chardonnay, Viognier, Chardonnay y Viognier lías finas:

- Fase visual: limpio, brillante color entre amarillo verdoso y dorado.
- Fase olfativa: intensidad alta presencia de aromas primarios frutales y florales.
- Fase gustativa: volumen en boca medio, intensidad alta equilibrio entre alcohol y acidez.

2.2.2. Chardonnay y Viognier parcialmente fermentado en tonel de roble:

- Fase visual: límpido; brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas complejos, aromas frutales, florales y de crianza.
- Fase gustativa: intensidad alta; postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

2.2.3. Chardonnay:

- Fase visual: límpido; brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media.
- Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos.
- Fase gustativa: intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.

2.2.4. Tinto Joven:

- Fase visual: limpio, brillante, intensidad de color muy alta tonos violetas y rojos.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas primarios frutales y florales.
- Fase gustativa: intensidad alta postgusto largo y final redondo.

2.2.5. Tinto Envejecido:

- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color muy alta, con tonos violetas y rojos.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de frutas y flores, en los vinos envejecidos en acero inoxidable mantienen la frescura varietal y ganando volumen, los vinos envejecidos en hormigón son abiertos y muy florales, y los vinos envejecidos en toneles de madera presentan aromas francos de envejecimiento.
- Fase gustativa: complejidad en boca; en los vinos envejecidos en acero inoxidable aparece sensación de sedosidad y volumen en boca, en los vinos envejecidos en hormigón son suaves, sabrosos y con buena acidez, y en los vinos envejecidos en toneles de madera presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.

2.2.6. Tinto Crianza:

- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y azules.
- Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de fruta roja y aromas de crianza.
- Fase gustativa: intensidad alta; equilibrado en la relación alcohol/acidez, con notable presencia de taninos finos.

2.2.7. Tinto Reserva:

- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos granates y tejas.
- Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura.
- Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

2.2.8. Tinto Gran Reserva:

- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y tejas.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura.
- Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

2.2.9. Rosado Joven:

- Fase Visual: limpio brillante con tonos rosas vivos.
- Fase Olfativa: intensidad alta, limpio con recuerdos a frutas rojas fresas.
- Fase Gustativa: intensidad alta afrutado con un buen equilibrio entre acidez y grado.

2.2.10. Rosado parcialmente fermentado en barrica:

- Fase Visual: limpio brillante con tonos rosas vivos.
- Fase Olfativa: intensidad alta, limpio con recuerdos a frutas rojas fresas y toques de tostado.
- Fase Gustativa: intensidad alta afrutado con un buen equilibrio entre acidez y grado.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación: Se podrán acidificar los mostos y vinos de uva tinta durante la fermentación o durante el proceso de descubado y prensado, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar una concentración de 6 g/l, expresada en ácido tartárico, con un total añadido máximo de 1 g/l. Los mostos de uva blanca podrán ser acidificados durante la fase de homogeneización posterior a la maceración, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar la concentración de 6 g/l expresada en ácido tartárico, con un total añadido máximo de 1 g/l. La práctica se declarará a la autoridad y quedará reflejada en los registros.

3.2. La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 74 litros por cada 100 kg de vendimia.

La presión máxima del prensado de los orujos será inferior a 2 kg/cm².

3.3. Blancos procedentes de Chardonnay y Viognier.

3.3.1. Chardonnay, Chardonnay lías finas, Viognier y Viognier lías finas: Sin maceración o con maceración en depósito macerador-prensa mínimo 2 horas. Homogeneizar en depósito entre 24-72 horas. La fermentación se realizará en depósito a temperatura controlada.

3.3.2. Chardonnay y Viognier parcialmente fermentado en tonel de roble: Maceración en depósito macerador-prensa, mínimo de 2 horas. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas. Un mínimo del 10% deberá fermentar en toneles de roble de capacidad máxima de 5.000 litros. Se dejará reposar el vino en el tonel mínimo 2 meses hasta la prácticamente total transformación de los azúcares en alcohol.

3.4. Tintos procedentes de Cabernet Sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.

3.4.1. Tinto Joven: ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales: tempranillo, merlot, Cabernet Sauvignon y syrah; o monovarietal de tempranillo, merlot, Cabernet Sauvignon y syrah. Mínimo 7 días de maceración-fermentación a temperaturas entre no superiores a 30°C.

3.4.2. Tinto Envejecido: ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales: tempranillo, merlot, Cabernet Sauvignon y syrah; o monovarietal merlot, tempranillo, Cabernet Sauvignon y syrah. Mínimo 7 días de fermentación-maceración a temperaturas no superiores a 30° C. Permanecerá un mínimo de 8 meses en toneles de madera de capacidad máxima de 5.000 litros, o depósitos de hormigón de capacidad máxima de 5.000 litros, o depósitos de acero inoxidable, o permanecerán un mínimo de 2 meses en toneles de madera de una capacidad máxima de 600 litros.

3.4.3. Tinto Crianza: ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales: tempranillo, merlot, Cabernet Sauvignon y syrah; o monovarietal merlot, tempranillo, Cabernet Sauvignon y syrah. Mínimo de 10 días de fermentación-maceración a temperatura máxima de 30° C. Crianza mixta (madera/botella) durante 24 meses, con un mínimo de 6 meses en bodega de roble de capacidad máxima 330 litros.

3.4.4. Tinto Reserva: ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales: tempranillo, merlot, Cabernet Sauvignon y syrah; o monovarietal merlot, tempranillo, Cabernet Sauvignon y syrah. Mínimo 15 días de fermentación-maceración a temperatura máxima de 30° C. Crianza mixta (madera/botella) durante 36 meses, con un mínimo de 12 meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

3.4.5. Tinto Gran Reserva: ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales: tempranillo, merlot, Cabernet Sauvignon y syrah; o monovarietal merlot, tempranillo, Cabernet Sauvignon y syrah. Mínimo de 15 días de fermentación-maceración a temperatura máxima de 30° C. Crianza mixta (madera/botella) durante 60 meses, con un mínimo de 18 meses en bodega de roble de capacidad máxima 330 litros y en botella el resto de dicho período.

3.4.6. Rosado Joven: ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales: tempranillo, merlot, Cabernet Sauvignon y syrah; o monovarietal de merlot, tempranillo, Cabernet Sauvignon o syrah. Se descubrirá el mosto en las siguientes dos horas de encubado haciendo un desfangado estático con frío de 24 horas. A las 24 horas se trasiega el mosto limpio al fermentador con frío hasta final de fermentación.

3.4.7. Rosado parcialmente fermentado en tonel de roble: ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales: tempranillo, merlot, Cabernet Sauvignon y syrah; o monovarietal de merlot, tempranillo, Cabernet Sauvignon o syrah. Se descubrirá el mosto en las siguientes dos horas de encubado haciendo un desfangado estático con frío de 24 horas. A las 24 horas se trasiega el mosto limpio al fermentador con frío. Con una densidad entre 1.100 y 1.015 se trasiega a bodega para que termine la fermentación y su posterior crianza sobre lías con un tiempo mínimo de 2 meses. Un mínimo del 10% deberá fermentar en toneles de roble de capacidad máxima de 5.000 litros.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de El Bonillo (Albacete):

- Polígono 95, parcelas 16d, 16da, 16db y 17.
- Polígono 97, parcelas 24.
- Polígono 100, parcelas 2, 3 y 8.

La superficie total de viñedo asciende a 38,8986 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.

- Cabernet Sauvignon: 9.000 kg/ha y 66,60 hl/ha.
- Tempranillo: 12.000 kg/ha y 88,80 hl/ha.
- Merlot: 8.500 kg/ha y 62,90 hl/ha.
- Syrah: 13.000 kg/ha y 96,20 hl/ha.
- Chardonnay: 9.000 kg/ha y 66,60 hl/ha.
- Viognier: 9.000 kg/ha y 66,60 hl/ha.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Blancas: chardonnay y viognier.
- Tintas: Cabernet Sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

La Finca Élez se encuentra a 1.080 metros de altura, tiene un clima continental con aire muy seco, que permite hacer menos tratamientos a la viña y ser muy respetuosos con ésta, la uva y el medio ambiente.

La altura en esta latitud sur también conlleva tener una gran diferencia térmica entre el día y la noche en el periodo de maduración, (alrededor de los 20° C).

Los suelos de Finca Élez son arcillo-calcáreos, pobres, pedregosos y bien drenados con un pH básico en torno a 8, ligeramente salino, y nitrógeno en torno a 0,10% y una relación C/N entrono a 10. La biología de estos suelos está marcada también por sus montes donde crecen romeros, tomillos y sabinas, un árbol protegido y único de lugares con suelos biológicamente muy especiales.

Estos suelos regulan muy bien la vegetación de la planta, su vigor, y, nos aportan unos rendimientos bajos en cuanto a producción de uva gracias especialmente a su drenaje y a su caliza. La textura entorno al 53% en arena. 22% limo y 25% arcilla.

El microclima de Finca Élez tiene un aire muy seco.

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

Los vinos se caracterizan por un equilibrio entre una buena acidez (pH bajo) y el grado alcohólico que suele ser relativamente elevado dando vinos más frescos y mejor adaptados para el envejecimiento.

Son vinos de guarda con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, vino más continental que mediterráneo.

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

Finca Élez es un terruño único a 1.080 metros de altura en un microclima marcado por las diferencias térmicas entre el día y la noche, se extienden las 38,8986 ha de viñedo que conforman Finca Élez, un auténtico domaine. En esta bodega familiar artesana se elaboran vinos de guarda marcados por la personalidad de Finca Élez. La altura les aporta a estos vinos mayor frescura con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, pareciendo vinos con un corte más continental que mediterráneo. Las diferencias térmicas entre el día y la noche en el periodo de maduración provocan que la uva madure durante más tiempo, lo que aporta un mayor índice de polifenoles y una mayor concentración de precursores de aromas, que determina también esa frescura. Los suelos pobres, pedregosos y bien drenados unidos a una viticultura tradicional de calidad, para obtener una uva excelente y una enología respetuosa con la materia prima permiten elaborar vinos, con una concentración media-alta de aromas, elegantes, equilibrados y frescos gracias en parte a los bajos rendimientos de estas viñas.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Finca Élez 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 los productos agrarios, es Vino de Pago.
- 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 Finca Élez son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble y Viejo.
- La utilización de las menciones a las que se refiere el artículo 17 del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, relativas al modo de obtención o a los métodos de elaboración, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Finca Élez deberán cumplir las condiciones establecidas en el anexo III del citado Real Decreto.

9. Comprobaciones

9.1. Autoridad competente:

Dirección General de Alimentación
Consejería de Agricultura Agua y Desarrollo Rural
C/ Pintor Matías Moreno 4
45002 Toledo
Teléfono: 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 los organismos de certificación son

Liec Agroalimentaria, S.L.
Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113
13200 Manzanares (Ciudad Real)

9.3. 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 90 apartado 3 del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 352/78, (CE) nº 165/94, (CE) nº 2799/98, (CE) nº 814/2000, (CE) nº 1290/2005 y (CE) nº 485/2008 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 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.