

1. Nombre que se debe proteger:

Manchuela

2. Descripción de los vinos

Las categorías de los vinos acogidos a esta D.O. son las categorías 1 y 5 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:

Los vinos de la categoría 1, podrán ser secos, semisecos, semidulces, y dulces según el contenido en azúcar total:

Secos: Si el contenido en azúcar total no es superior a 4 g/l expresado en fructosa y glucosa.

Semisecos: Si el contenido en azúcar total está comprendido entre > 4 y 12 g/l expresado en fructosa y glucosa.

Semidulces: Si el contenido en azúcar total está comprendido entre > 12 y 45 g/l expresado en fructosa y glucosa.

Dulces: Si el contenido en azúcar total es igual o superior a 45 g/l expresado en fructosa y glucosa.

2.1.1. Vinos jóvenes:

2.1.1.1. Vino blanco, vino blanco fermentado en barrica y vino naranja (Orange Wine, Amber wine ó Vino brisado):

Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol. para los vinos secos, y de 9% vol. para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol.

Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil inferior a 10 meq/l.

Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión.

2.1.1.2. Vino rosado:

Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol. para los vinos secos, y de 9% vol. para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol.

Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil inferior a 10 meq/l.

Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión.

2.1.1.3. Vino tinto joven, fermentado en barrica, con la mención roble y maceración carbónica:

Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol para los vinos secos, y de 9% vol para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.

Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l.

Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión.

Intensidad colorante mínima de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.2. Vino Tinto:

Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol para los vinos secos, y de 9% vol para los vinos semisecos,

[Escriba aquí]

semidulces y dulces.

Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.

Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l.

Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión.

Intensidad colorante mínima de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.3. Vinos blancos y rosados envejecidos o criados/madurados:

Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol. para los vinos secos.

Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol.

Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil inferior a 10 meq/l.

Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el Anexo I, Parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.

2.1.4. Vinos tintos, Crianzas, Reservas y Gran Reserva:

Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol.

Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.

Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil no superior a 20 meq/l.

Dióxido de azufre total menor de 140 mg/l, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l expresado en glucosa. Si contienen una cantidad igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa, de azúcares residuales, los límites serán de 160 mg/l.

Intensidad colorante mínima de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Los vinos de la categoría 5 son:

2.1.5. Vinos Espumosos de calidad Blancos y Rosados:

El vino base utilizado en el tiraje, deberá tener las características analíticas reflejadas en los apartados anteriores, además de cumplir las condiciones organolépticas indispensables exigidas en este pliego de condiciones.

Los vinos espumosos, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

Grado alcohólico adquirido: Entre 10,5% y 13% vol.

Grado alcohólico total: Entre 10,5% y 13% vol.

Acidez total, superior a: 4,5 g/l, expresado en ácido tartárico.

Extracto seco no reductor: 12-20 g/l.

Acidez volátil inferior a: 11,66 meq/l.

Sobrepresión CO (a 20°C): Superior a 3,5 atmósferas.

Azúcar residual: los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

Brut nature: inferior a 3 g/l expresado en glucosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.

Extra brut: de 0 a 6 gr/l expresado en glucosa.

Brut: inferior a 12 gr/l expresado en glucosa.

Extra seco: de 12 a 17gr/l expresado en glucosa.

Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa.

Semiseco: de 32 a 50 gr/l expresado en glucosa.

Dulce: superior a 50 gr/l expresado en glucosa.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.

2.1.6. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

Grado alcohólico adquirido (% vol): $\pm 0,2$

Grado alcohólico total (%): $\pm 0,2$

Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico): $\pm 0,3$

Acidez volátil (meq/l): ± 3

Intensidad colorante (u.a.): $\pm 0,5$

Sobrepresión (atmósferas): $\pm 0,5$

Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15

Azúcar residual (g/l expresado en glucosa): $\pm 0,5$

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico.

2.2.1. Vinos blancos:

Fase visual: Gama de amarillos sin llegar al ámbar, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas primarios.

Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

2.2.2. Vinos blancos fermentados en barrica:

Fase visual: gama de amarillos y limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios (procedentes de su estancia en barrica).

Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a exceso o escasez), aromas primarios, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios (procedentes de su estancia en barrica).

2.2.3. Vino naranja:

Fase Visual: gama desde el amarillo hasta el naranja en todas sus tonalidades. Pueden presentar turbidez propia de su proceso de elaboración.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas primarios y/o secundarios (fermentativos).

Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a la escasez o exceso). Pueden presentar moderada estructura y cuerpo propios de la maceración. Postgusto que recuerda a los aromas primarios.

2.2.4. Vinos rosados:

Fase visual: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas primarios y/o fermentativos.

Fase gustativa: Equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso).

2.2.5. Vinos tintos jóvenes:

Fase visual: gama de rojos con tonalidades violáceas, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, aromas primarios.

Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), persistencia media y postgusto a aromas primarios.

2.2.6. Vinos Tinto Roble:

Fase visual: gama de rojos sin llegar a tonos marrones u ocres en el ribete, limpios con posibilidad de aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Fase olfativa: aromas limpios, primarios y/o vegetales con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota, notas de madera y/o aromas fermentativos

Fase gustativa: limpios, persistencia media, equilibrados con posibilidad de ligera arista en acidez y/o astringencia. Aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa.

2.2.7. Vinos tintos fermentados en barrica:

Fase visual: color rojo cereza con tonos granates, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas, aromas florales y de barrica.

Fase gustativa: tánicos y equilibrados, postgusto persistente, con recuerdos de barrica.

2.2.8. Vinos tintos de maceración carbónica:

Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media-alta, de fruta.

Fase gustativa: intensidad media, equilibrado, postgusto frutal.

2.2.9. Vinos tintos:

Fase visual: gama de rojos sin llegar a tonos anaranjados en el ribete. Limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Fase olfativa: aromas limpios, primarios y/o vegetales con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota. Posible aparición de notas de madera.

Fase gustativa: limpios, equilibrados con posibilidad de ligera arista en acidez y/o astringencia. Persistencia media. Aromas en postgusto en armonía con los presentes en la fase olfativa.

2.2.10. Vinos blancos y rosados envejecidos o criados/madurados:

2.2.10.1. Vinos blancos envejecidos o criados/madurados:

Fase visual: gama de amarillos y limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios (procedentes de su estancia en madera o en otros tipos de envases).

Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar cierta acidez y/o amargor (sin llegar a exceso o escasez), aromas primarios, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios procedentes de su estancia en madera o cualquier otro tipo de envase en el que haya permanecido.

2.2.10.2. Vinos Rosados envejecidos o criados/madurados:

Fase visual: color rosa en toda su gama y limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios procedentes de su estancia en madera o en otros tipos de envases.

Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar cierta acidez y/o amargor (sin llegar a exceso o escasez), aromas primarios, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios procedentes de su estancia en madera o cualquier otro tipo de envase en el que haya permanecido.

2.2.11. Vinos tintos de Crianza:

Fase visual: gama de rojos pudiendo aparecer ligeros tonos marrones u ocres en el ribete, limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Fase olfativa: aromas limpios, aromas primarios y terciarios con posibilidad de aromas de confitura / compota y/o aromas secundarios.

Fase gustativa: limpios, equilibrados, persistencia media y aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa. Persistente, armónicos.

2.2.12. Vinos tintos de Reserva:

Fase visual: gama de rojos pudiendo aparecer tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Fase olfativa: aromas limpios, primarios y terciarios con posibilidad de presencia de aromas a confitura / compota.

Fase gustativa: limpios, equilibrados, persistencia media y aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa.

2.2.13. Vinos tintos de Gran Reserva:

Fase visual: gama de rojos pudiendo aparecer tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Fase olfativa: aromas limpios, primarios y terciarios con posibilidad de presencia de aromas a confitura / compota.

Fase gustativa: limpios, equilibrados, persistencia media y aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa.

2.2.14. Vinos espumosos de calidad blancos:

Fase visual: limpios, brillantes, gama de amarillos sin llegar al dorado, con burbujas pequeñas y persistentes.

Fase olfativa: aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de una posible estancia en barrica.

Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), persistencia media, postgusto a aromar primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de su posible estancia en barrica.

2.2.15. Vinos espumosos de calidad rosados:

Fase visual: limpios, brillantes, gama de rosas, con burbujas pequeñas y persistentes.

Fase olfativa: aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de una posible estancia en barrica.

Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), persistencia media, postgusto a aromar primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de su posible estancia en barrica.

2.2.16. Vinos de la categoría 1 y 5 semisecos, semidulces y dulces

Fase visual y olfativa: será semejante a la de los vinos secos del mismo tipo

Fase gustativa: equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Vinos blancos:

Leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada (< 18°C).

3.2. Vinos blancos fermentados en barrica:

Proceso similar al anterior salvo porque la fermentación se realiza, total o parcialmente (al menos, en un 75%), en barricas de roble.

3.3. Vino naranja:

Vino elaborado a partir de variedades blancas autorizadas en este pliego de condiciones, maceración y fermentación del mosto en presencia de los hollejos y la piel durante el tiempo que se considere necesario antes de prensar, una vez terminada la fermentación.

3.4. Vinos rosados:

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uvas de variedades tintas. Maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de 24°C. Desfangado del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18°C.

3.5. Vinos tintos jóvenes:

Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación a temperatura controlada (no superior a 25°C).

3.6. Tinto Roble:

Cuando los vinos jóvenes se sometan a un breve periodo de envejecimiento y se desee emplear o hacer referencia al mismo, dicho periodo no podrá ser inferior a dos meses de permanencia del vino en envases de madera de Roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros, para su completo redondeo tanto en aromas como en boca.

3.7. Vinos tintos fermentados en barrica:

Proceso similar al anterior, salvo porque la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 75%) en barricas de roble.

3.8. Vinos tintos de maceración carbónica:

Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien despalillado, estrujado y macerado, o bien prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada inferior o igual a 25°C.

3.9. Vino tinto: Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación a temperatura controlada (no superior a 25°C). Pueden someterse a un breve periodo de envejecimiento en envases de madera y/o cualquier otro envase permitido para su completo redondeo tanto en aromas como en boca.

3.10. Vinos blancos envejecidos o criados/madurados: leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada. Posteriormente pueden madurar en cualquier tipo de envase y en caso de ser en envases de madera el periodo mínimo será de 2 meses para poder utilizar la mención “roble” o “envejecido en madera y/o barrica”.

3.11. Vinos Rosados envejecidos o criados/madurados: obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uvas de variedades tintas. Maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas. Desfangado del mosto y fermentación a temperatura controlada. Posteriormente pueden madurar en cualquier tipo de envase y en caso de ser en envases de madera el periodo mínimo será de 2 meses para poder utilizar la mención “roble” o “envejecido en madera y/o barrica”.

3.12. Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva: Obtenidos a partir de uvas tintas seleccionadas de buena maduración. Maceración en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a 32°C, prolongándose durante el tiempo necesario para obtener una buena concentración de materias polifenólicas y aromas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento, proceso que tendrá lugar en los envases y durante los periodos mínimos legalmente establecidos.

3.13. Vinos Espumosos: Los vinos espumosos de la DO Manchuela deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra C) del anexo II del Reglamento (UE) nº 2019/934 y serán obtenidos a partir de las variedades de uva blanca y tintas establecidas en el apartado 6 del presente pliego.

En la extracción del mosto y en el prensado de los orujos se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de

forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.14. Vinos semisecos, semidulces y dulces: Las condiciones de elaboración, serán las mismas aplicables que rigen para los vinos secos en todas sus variedades, pudiendo interrumpir su fermentación.

3.15. «Vino de Hielo», de los vinos de categoría 1: La uva para la elaboración de este tipo de vino puede ser cualquiera de las autorizadas por la Denominación de Origen Manchuela en su pliego de condiciones. La uva debe ser vendimiada cuando la temperatura de la uva en la cepa es igual o inferior a -5°C (congelada). Se prensa congelada, sin despallado previo. El proceso de fermentación es sin adición de azúcar ni de alcohol. El azúcar presente en el vino, una vez terminada la fermentación, es azúcar residual natural (no añadido). Puede tener fermentación en depósito o en bodega, y al igual que el envejecimiento.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye los viñedos situados en los siguientes municipios de las provincias de Albacete y Cuenca:

De Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villavalliente.

De Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Mottilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora, y Yémeda.

La elaboración de vinos con DOP Manchuela se realizará en bodegas situadas dentro de la zona de geográfica de producción y que estén debidamente inscritas en el Registro de la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Manchuela.

5. Rendimientos máximos

No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

Viñedos con conducción en cabeza o en vaso: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha para las variedades blancas y 6.430 kg/ha y 45,01 hl/ha para las tintas.

Viñedos con conducción en espaldera: 11.430 kg/ha y 80 hl/ha para las variedades blancas; y 10.000 kg/ha y 70 hl/ha para las tintas.

6. Variedades de uvas de vinificación

Blancas: Albillo Real, Albillo Dorado (Albilla Dorada), Chardonnay, Macabeo (o Viura), Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, Verdejo, Pardillo, Tardana o Planta Nova, Viognier, y Moscatel de grano menudo y Moscatel de Alejandría.

Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Cencibel (o Tempranillo), Garnacha tinta, Merlot, Monastrell, Moravia dulce, Syrah, Garnacha tintorera, Malbec, Moravia agria, Mazuela, Graciano, Rojal tinta, Frasco (ó Tinto Velasco), Petit verdot, Cabernet franc, Pinot Noir y Touriga Nacional.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

La Manchuela está enmarcada entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel y se ve favorecida por unas condiciones edafoclimáticas muy particulares.

Los suelos son arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos; recogen y mantienen el agua de lluvia que cae cuando aún no ha crecido la uva.

Los viñedos, cultivados en una superficie aproximada de 72.000 hectáreas se ubican a una altitud de entre 600 y 1.100 metros sobre el nivel del mar en un clima continental, influidos por los vientos húmedos del Levante. Las altas temperaturas diurnas producidas por el viento de poniente y el frescor nocturno de la brisa mediterránea favorecen una maduración lenta y una perfecta formación de los polifenoles de la uva.

La escasa humedad, la ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas durante su maduración hacen que el riesgo de enfermedades sea ínfimo, y por lo tanto su calidad no se ve afectada por tratamientos fitosanitarios.

Estas características edafoclimáticas condicionan la ubicación en la Manchuela de la variedad autóctona Bobal, que es una variedad de uva tinta. Es una cepa muy austera, resistente a las inclemencias climáticas y a las plagas, y muy productiva. El grano es mediano, redondo y zumoso. También es conocida como Provechón. Es una variedad autóctona de la Manchuela (donde se cultiva mayoritariamente)

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

La variedad bobal es muy apropiada para la obtención de vinos rosados, produciendo unos vinos brillantes de color fresa con tonos vivos de buena intensidad aromática, con notas frutales y florales como la fresa, frambuesa, sandía, violetas, pasando en boca por unos vinos de gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal.

Cuando con esta variedad se introducen los racimos enteros para la fermentación maceración carbónica conseguimos unos vinos de color cereza muy intenso con ribetes violáceos con gran intensidad aromática, muy frutales y de gran calidad.

Los vinos tintos son excelentes para envejecer, concentrados, carnosos y tánicos, de gran intensidad colorante y excelente acidez. Con aromas frutales que nos recuerdan a los frutos negros como arándanos, moras, regaliz.

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

La ubicación de la zona de producción entre los valles de dos ríos, caracterizada por suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos, con altas temperaturas, ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas, dan lugar a unos vinos con buena y gran intensidad aromática, con notas frutales y florales, con una excelente acidez y gran intensidad colorante, obteniéndose vinos con un color vivo y perdurable en el tiempo que los distingue de los demás debido a su excelente carga polifenólica y bajos ph (gran cantidad de IPT sin largas maceraciones) que los convierten en elemento diferenciador de otros vinos.

8. Requisitos aplicables

Para la denominación de origen protegida Manchuela 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 Denominación de Origen.

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 pertenecientes a la categoría 1 del

anexo VII del mencionado Reglamento, amparados por la denominación de origen protegida Manchuela son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, y Viejo.

De acuerdo con lo establecido en la disposición segunda letra c) de la Ley 6/2015, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida Manchuela pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

Cuando el vino se haya elaborado como se especifica en el punto 3.13 se podrá utilizar la mención «Vino de Hielo» y los parámetros analíticos de este tipo de vino serán los especificados para los diferentes tipos de vino, ya que el vino de hielo puede ser blanco, rosado y tinto en sus diferentes tipos (jóvenes, robles, crianzas, fermentados en bodega, etc.) que están contemplados en el pliego de condiciones.

El embotellado se realizará en bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

La elaboración de los vinos con denominación de origen no finaliza con el proceso de transformación del mosto en vino, mediante la fermentación alcohólica y otros procesos complementarios, sino que el envasado debe ser considerado como la última fase de la elaboración de estos vinos, ya que tal proceso va acompañado de prácticas enológicas complementarias, filtración, estabilización, correcciones de diversa índole que pueden afectar a sus características y especificidades.

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: 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 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/reg_op/buscar_reg_ent.htm

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.