

Documento Único de los vinos de la denominación de origen protegida Manchuela

1. Nombre(s)

Manchuela (es)

Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

3. Descripción del (de los) vino(s)

Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica, vino naranja y Rosados, secos.

Los vinos blancos son de color amarillo sin llegar al ámbar, limpios y brillantes, llenos de aromas primarios.

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

Los vinos naranja son de color desde el amarillo hasta el naranja en todas sus tonalidades, aromas limpios, primarios y/o secundarios y moderada estructura.

Los rosados de color rosa en toda su gama, limpios y transparentes. Aromas primarios. Equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor

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

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso 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.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica, vino naranja y Rosados, semisecos, semidulces y dulces.

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos del mismo tipo. En la fase gustativa equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso).

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

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso 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.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos Tintos: Joven, Fermentación en Barrica, Roble, Maceración Carbónica y Tinto, secos.

Los tintos con carácter, gama de rojos con tonalidades violáceas hasta tonos anaranjados, marrones o granates. En cuanto al aroma tienen aromas limpios primarios y/o vegetales, su paso por boca es largo, persistentes y amplios sabores.

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica, equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

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

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso 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:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

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.

Vinos blancos y rosados envejecidos o criados/madurados:

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.

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.

Vinos Tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva

Los vinos envejecidos son de color rojos pudiendo aparecer ligeros tonos marrones u ocres en el ribete limpios. Los aromas limpios primarios y terciarios con posibilidad de presencia de aromas a confituras. En bocal limpios, equilibrados, tanicidad media a alta, postgusto persistente y armónico.

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

*Sulfuroso máximo: 160 mg/l si azúcar $\geq 5\text{g/l}$

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4.5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vinos Espumosos de calidad blancos y rosados

Son vinos blancos ó rosados, limpios y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes. Aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de una posible estancia en barrica. En boca resultan equilibrados, persistencia media, postgusto a aromas primarios y/o secundarios.

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

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso 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.):	10,5
Acidez total mínima:	4.5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Blancos, leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada < 18°C en depósitos o en barrica de roble, total o parcialmente (al menos, en un 75%).

Naranja, 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.

Rosados, 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.

Tintos jóvenes, maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°. Descubado y prensado, continuando la fermentación a temperatura controlada < 25°C.

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”.

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”.

Vino de hielo: La uva debe ser vendimiada cuando en la cepa tiene a una temperatura igual o inferior a -5°C (congelada) y se prensa congelada, sin despallillado previo.
Envejecimiento en barricas.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

- 7.860 kg/ha y 55 hl/ha.

Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

- 6.430 kg/ha y 45 hl/ha.

Variedades blancas con conducción en espaldera

- 11.430 kg/ha y 80 hl/ha.

Variedades tintas con conducción en espaldera

- 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.

5. Zona geográfica delimitada

Geográficamente comprende el territorio situado al sureste de la provincia de Cuenca y noroeste de la provincia de Albacete, entre los ríos Júcar y Cabriel.

6. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

VERDEJO

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

MACABEO, VIURA

GARNACHA TINTA

ALBILLO DORADO (ALBILLA DORADA)

7. Vínculo con la zona geográfica.

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, condicionan la ubicación de la variedad autóctona Bobal que 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).

8. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, 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 las 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 barrica, etc.) que están contemplados en el pliego de condiciones.

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2026-01/PC_Modificación_normal_Consolidado.pdf