

## Anexo I

Documento único de los vinos de la denominación de origen protegida Almansa

### 1. Nombre(s):

Almansa (es)

### 2. Tipo de indicación geográfica:

DOP – Denominación de Origen Protegida

### 3. Categorías de productos vitivinícolas:

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

### 4. Descripción de los vinos.

#### 4.1. Características organolépticas:

##### 4.1.1. Vino blanco sin envejecimiento en madera:

- Fase visual: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos de tono medio, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos.
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores frescos y afrutados.

##### 4.1.2. Vino blanco con un envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses:

- Fase visual: podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados más intensos, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos.
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta, pero se podrán combinar con aromas de madera y tostados, propios del envejecimiento en barrica.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores frescos y afrutados. Pueden aparecer sabores ligeros de madera y tostados propios del envejecimiento en barrica.

##### 4.1.3. Vino blanco con un envejecimiento en madera superior a 6 meses:

- Fase visual: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados, pasando por los tonos pajizos. Se admitirán también tonos más dorados e intensos propios de la crianza en barrica
- Fase olfativa: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de complejidad entre la fruta y la madera, propios del envejecimiento en barrica. Se admitirán aromas de evolución oxidativa propias de un correcto envejecimiento en madera.
- Fase gustativa: Buena acidez, sabores limpios y complejos que combinen fruta y madera. Pueden aparecer sabores tostados propios del envejecimiento en barrica.

##### 4.1.4. Vino rosado:

- Fase visual: Presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color rosa pálido, frambuesa, fresa o salmón.
- Fase olfativa: Limpia con intensidad media o alta donde predominen los aromas afrutados.
- Fase gustativa: Buena acidez, franco y equilibrado. Afrutado y suave.

##### 4.1.5. Vino tinto sin envejecimiento en madera:

- Fase visual: Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí,

- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y afrutados.
- Fase gustativa: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura.

#### 4.1.6. Vino tinto con un envejecimiento en madera inferior o igual a 6 meses:

- Fase visual: Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí, podrán presentar a su vez tonalidades rojo teja.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y afrutados, admitiéndose también aromas tostados ligeros.
- Fase gustativa: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados.

#### 4.1.7. Vino tinto con un envejecimiento en madera superior a 6 meses:

- Fase visual: Podrán oscilar entre capa media a intensa, abarcando desde los tonos rojos a violáceos, púrpura, granate, cereza o rubí, podrán presentar a su vez tonalidades rojo teja o anaranjados.
- Fase olfativa: De intensidad media a alta con aromas limpios y complejos, admitiéndose también aromas provenientes de la madera y tostados.
- Fase gustativa: De intensidad media a alta, con buen equilibrio y estructura, pueden aparecer sabores característicos de la madera con matices tostados y de evolución oxidativa propia de una correcta crianza en bodega.

#### 4.1.8. Vinos espumosos de calidad:

- Fase visual: Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados.
- Fase olfativa: tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas, tendrán aromas intensos.
- Fase gustativa: Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

### 4.2. Características analíticas.

#### 4.2.1. Vinos secos blancos y rosados:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 11,5 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 11,7 mEq/l
- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l.

#### 4.2.2. Vino tinto seco:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % vol.
- Acidez total mínima: 4 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 16,7 mEq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 150 mg/l.
- Intensidad colorante mínima: 6.5 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

#### 4.2.3. Vinos semisecos, semidulces y dulces:

- Grado alcohólico adquirido: Mínimo de 9% vol.
- Grado alcohólico total: mínimo de 11,5% vol.
- Acidez total mínima: 3 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 16,7 mEq/l.
- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l si el contenido de azúcar total es superior a 5 g/l expresado en fructosa y glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 7 u.a. para tintos (suma de la absorbancia medida a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente).

#### 4.2.4. Vinos espumosos de calidad:

Serán tintos, blancos y rosados

- Elaborados a partir de un vino con base DO Almansa
- Grado alcohólico adquirido mínimo: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.
- Acidez total mínima 3,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima: 13,3 mEq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 185 mg/l.

La sobrepresión mínima será de 3,5 bares a 20 °C en botella de 750 ml; para botella con capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión deberá ser superior a 3 bares a 20 °C.

Los vinos espumosos de calidad se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

- Brut nature: inferior a 3 g/l, expresado en glucosa y fructosa, 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 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa y fructosa.
- Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa y fructosa.
- Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa y fructosa.

#### 5. Zona geográfica delimitada.

Incluye los siguientes municipios:

- Almansa.
- Alpera.
- Bonete.
- Corral Rubio.
- Higuera.
- Hoya Gonzalo.
- Pétrola.
- Chinchilla: zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde horna hasta la venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por el otro con los municipios de Bonete, Higuera y Hoya Gonzalo.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.

#### 6. Variedad o variedades de vid de las que se han obtenido el vino o los vinos.

- Tintas: Garnacha Tintorera, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta, Petit Verdot, Pinot Noir y Cabernet Franc.
- Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, Macabeo, Garnacha Blanca y Moscatel de Grano Menudo.

#### 7. Descripción del (de los) vínculo(s).

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

- Vinos:

La zona geográfica que abarca la D.O. Almansa, es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado Corredor de Almansa, con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha

marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la D.O. Almansa, comparado con el de Levante es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas. En general no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la D.O. Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de Almansa con 26.000 habitantes, siendo la agricultura, el más importante recurso de la zona. La D.O. Almansa fue fundada en 1966.

- Vino espumoso de calidad:

La climatología de la zona de producción, así como la altitud media y la tradición vitícola de la D.O. Almansa, hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con la calidad, exigida e idóneas para la elaboración de vinos espumosos de calidad. Para la elaboración de estos vinos, se utiliza como vino base el elaborado a partir de las variedades indicadas en el punto 6 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el punto anterior se traslada igualmente para los vinos espumosos de calidad.

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

- Vinos:

El clima continental semiárido de la zona de producción de la D.O. Almansa, unido a un suelo poco fértil facilitan un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4.500 kg. Este bajo rendimiento por cepa, aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos. La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

- Vino espumoso de calidad:

Los vinos espumosos de calidad de la D.O. Almansa se caracterizan por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente. Para la elaboración de los vinos espumosos de calidad se utiliza, como vino base el elaborado a partir de las variedades indicadas en el punto 6 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el apartado anterior se traslada igualmente para los vinos espumosos de calidad.

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

- Vinos:

La zona de producción de la D.O. Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

- Vino espumoso de calidad:

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones

alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos de calidad se utiliza, como vino base el elaborado a partir de las variedades indicadas en el punto 6 de este pliego de condiciones. En consecuencia, lo indicado en el apartado anterior se traslada igualmente para los vinos espumosos de calidad.

## 8. Otros requisitos aplicables.

### 8.1. Requisitos específicos en materia de envasado.

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.

### 8.2. Requisitos específicos en materia de etiquetado.

Para la denominación de origen protegida Almansa 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.

Según se establece en el artículo 119.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

Enlace al pliego de condiciones:

[https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-11/PC\\_DOP\\_ALMANSA\\_20250709.pdf](https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-11/PC_DOP_ALMANSA_20250709.pdf)