

DOCUMENTO ÚNICO

Vino DOP «La Mancha»

1. Nombre del producto

La Mancha

2. Tercer país al que pertenece la zona delimitada:

España

3. Tipo de indicación geográfica

DOP: denominación de origen protegida

4. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor (mistela)
4. Espumoso
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

5. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco y rosados, jóvenes y tradicionales, y blancos «roble»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Bajo grado alcohólico. Los blancos oscilan de los tonos verdosos a amarillo sin llegar a dorado, son francos, afrutados y con aromas primarios, ligeramente ácidos y equilibrados.

Si han pasado por bodega, color amarillo a dorado, notas de roble, afrutados y/o con confituras, conjuntados con aromas a maderas y/o tostados.

Los rosados varían del color rosáceo a naranja salmón, con aromas francos y con aromas primarios, y son ligeramente ácidos, equilibrados.

En los vinos fermentados en bodega presentan aromas y postgusto que recuerda la bodega.

* Volátil máxima de los jóvenes: 9,16 meq/l

* Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcar $\geq$ 5 g/l (salvo «roble»)

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

2. *Vino Tinto jóvenes y tradicionales, y tintos «roble»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color rojo violáceo a picota, afrutados y con aromas primarios, y en la fase gustativa tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales. Los pasados por bodega son de rojo púrpura a rubí. Afrutados y/o con confitura, con aromas limpios de maderas y/o tostados. En boca son persistentes y equilibrados, con aportaciones a maderas y/o tostados. En los vinos fermentados en bodega aromas y postgusto proporcionados por la bodega.

* Volátil máxima de los jóvenes: 9,16 meq/l

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcar $\geq$ 5 g/l (salvo «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)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

3. *Vino Tradicional Naturalmente Dulce*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El color de los blancos en toda su gama y de color granate a marrón en los tintos, de intensidad aromática alta, que recuerda a frutas y/o confituras, equilibrado y con cuerpo.

* 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.)	13
Acidez total mínima	4 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)	250

4. *Vino blanco y tinto con «crianza», «reserva» y «gran reserva».*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los blancos van del amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas de maderas y tostados. Equilibrado. Los tintos van del rojo granate al teja según envejecimiento. Y según este pasan de los aromas afrutados y/o con confitura a maderas y/o tostados. En boca equilibrados y con cuerpo.

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

** El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo está fijado en el pliego de condiciones dependiendo de si es un vino blanco o tinto.

*** Límites de volátil inferiores según grado y tiempo de envejecimiento.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 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)	150

5. Vinos de licor (mistelas).

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El color de los vinos de licor (mistelas) son de color amarillo en todas sus tonalidades en variedades blancas. Color de tonos rojos a marrones en todas sus tonalidades en variedades tintas. Limpio, brillante y sin turbidez.

En fase olfativa tiene aromas propios de la variedad y aromas terciarios en caso de envejecimiento. Integración del alcohol sin defectos; en fase gustativa se integra el alcohol sin defectos.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18 para blancos y 20 para tintos
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150 para tintos y 200 para blancos

6. Vino espumoso

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los tonos para blancos van de pálidos a dorados y brillantes, y tonos pálidos rosados para los rosados. Burbuja persistente. En olfativa son francos y limpios y en gustativa amplios y equilibrados.

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

7. *Vino espumoso de calidad.*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los tonos en los vinos espumosos de calidad blancos van de pálidos a dorados y brillantes, y en los vinos rosados los tonos son pálidos. La burbuja es fina y persistente. Los aromas son francos y limpios. En la fase gustativa son amplios y equilibrados.

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

8. *Vino de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de aguja pueden ser blancos con distintas tonalidades de amarillo, rosados con distintos tonos rosáceos y tintos con un color rojo violáceo. En la fase olfativa, los vinos blancos presentan aromas primarios, y los rosados y tintos, aromas intensos que recuerdan frutos rojos. Son vinos amplios y equilibrados y destacando el carbónico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Prácticas vitivinícolas

6.1. Prácticas enológicas específicas

La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas. No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

El Índice de Transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

La elaboración de los vinos blancos y rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas y color, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22 °C.

En los tintos la fermentación será en presencia de los hollejos un mínimo de 3 días con temperatura máxima de 28 °C.

6.2. Rendimientos máximos

6.2.1. Viñedos en vaso

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6.2.2. Viñedos en vaso

74 hectolitros por hectárea

6.2.3. Viñedos en espaldera

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

6.2.4. Viñedos en espaldera

96,2 hectolitros por hectárea

7. Zona geográfica delimitada

La Mancha es una región natural e histórica situada en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, en el centro de España, que ocupa la parte norte incluyendo el término municipal de Albacete de la provincia de Albacete, la parte sur y sudoeste de Ciudad Real, la parte este de Toledo y la parte sudoeste de la provincia de Cuenca.

8. Variedad(es) de uva de vinificación

AIREN

BOBAL

CABERNET

SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO -

CENCIBEL VERDEJO

9. Descripción del (de los) vínculo(s)

9.1. *Vino*

En la llanura manchega la composición de los suelos, producto de la sedimentación miocénica de calizas, margas y arenas, da lugar a una tierra de color pardo o pardo-rojiza. De hecho, la abundancia de suelos calizos en La Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación.

La sequedad (300 a 350 mm anuales) y la alta insolación (3 000 horas de sol) dan lugar a vinos con intensidad colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática.

Las producciones medias el viñedo son bajas lo que también favorece un gran equilibrio en los vinos.

9.2. *Vinos de licor (mistelas).*

Debido a las características climáticas de la zona geográfica de la Denominación de Origen La Mancha, en relación a la alta insolación, es posible para este tipo de vino realizar vendimias tardías con maduración de uvas sanas ya que existe escaso riesgo de enfermedades criptogámicas alcanzando altas concentraciones de azúcar a la vez que se mantiene una acidez total equilibrada. Además, la singularidad del terreno y sus condiciones climáticas permiten singularizar estos vinos.

9.3. *Vino de aguja*

El clima continental extremado, la composición del suelo de color pardo-rojizo, las altas temperaturas condicionan los aromas frutales y tonalidades de los vinos de aguja, En la elaboración de estos vinos se utilizan los vinos descritos en el apartado de vino. En consecuencia, lo indicado ese apartado se traslada igualmente para estos vinos.

9.4. *Vino espumoso y espumoso de calidad*

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el 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 y espumosos de calidad se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado de vino. En consecuencia, lo indicado ese apartado se traslada igualmente para los vinos espumosos y espumosos de calidad.

10. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que menos el 85 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros-registro bodega.

Los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida La Mancha pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

El envasado se realizará en la zona de producción delimitada. 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. El embotellado dentro de la zona de elaboración permite un control directo de la operación de envasado y evita los posibles riesgos del transporte como la oxidación y el estrés térmico, que deteriorarían sus características físicoquímicas y organolépticas y afectaría a su estabilidad.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf
