

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 5 de octubre de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo****[Vinos de Madrid (DOP)]**

(2018/C 398/12)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 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) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha remitido una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Vinos de Madrid» de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) La Comisión ha examinado la solicitud y concluido que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) Con objeto de permitir la presentación de declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Vinos de Madrid».

DECIDE:

Artículo único

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Vinos de Madrid» (DOP), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

En virtud del artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho a oponerse a la modificación del pliego de condiciones contemplado en el párrafo primero del presente artículo en el plazo de dos meses desde la fecha de dicha publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 5 de octubre de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«VINOS DE MADRID»

PDO-ES-A1525-AM02

Fecha de solicitud: 25.2.2016

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

1. Reglas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 — Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Modificación para una ampliación de la zona geográfica protegida, agregando una nueva subzona denominada «El Molar»**

La descripción y los motivos de la modificación son los siguientes:

Los estudios y documentos disponibles han revelado que el límite administrativo del ámbito geográfico vigente de la actual DO «Vinos de Madrid» no es del todo pertinente, por no incluir otra región de producción efectiva, donde se han mantenido las prácticas tradicionales de elaboración de los vinos amparados, en las dos categorías de vinos que abarca la denominación (vino y vino espumoso de calidad). En ese sentido, los viticultores, vinicultores y autoridades de los once municipios que constituyen la subzona denominada «El Molar» han trasladado su interés por pertenecer a la Denominación de Origen «Vinos de Madrid».

En el apartado 4 del pliego de condiciones se modifica la zona geográfica de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid». Se añade una cuarta subzona, denominada «El Molar», a las tres subzonas actuales (Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias).

La nueva subzona de «El Molar» está constituida por once municipios: Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres de Jarama y Venturada, cuyos perfiles naturales y humanos se ajustan a las características de la zona delimitada actualmente para la Denominación de Origen «Vinos de Madrid», y lo mismo sucede con el vínculo entre el producto y la zona geográfica.

De esta forma la zona geográfica protegida pasa ahora a agrupar un total de setenta municipios frente a los cincuenta y nueve que suman las otras tres subzonas.

Se modifica asimismo el apartado 6 del documento único, dándole una redacción idéntica a la del apartado 4 del pliego de condiciones.

2.2. Descripción de los vinos

Se modifica el apartado 2.a), Características analíticas, del pliego de condiciones para precisar el parámetro de grado alcohólico adquirido mínimo, a fin de garantizar la homogeneidad de esta nueva subzona geográfica «El Molar», y se establece en el 11 % en vinos blancos, el 11,5 % en vinos rosados y el 12 % en vinos tintos. Se puede apreciar que estos valores son iguales a los que se cifran para dos de las subzonas actuales (Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias). No hay valores específicos para el resto de los parámetros analíticos en esta nueva subzona; se aplican los que se han establecido para la DOP «Vinos de Madrid».

Esto no afecta al documento único.

2.3. Variedad o variedades de vid

Se modifica el apartado 6 del pliego de condiciones para precisar las variedades principales de vid en la nueva subzona de «El Molar»: Malvar en las blancas y Garnacha Tinta en las tintas.

En cualquier caso, para la nueva subzona y las tres subzonas actuales, se mantienen las variedades de vid actualmente autorizadas; en blancas: Malvar, Albillo Real, Airén, Viura, Torrontés, Parellada, Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc; en tintas: Tinto Fino (Tempranillo o Cencibel), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano y Garnacha Tintorera.

Esto no afecta al documento único.

2.4. Vínculo con la zona geográfica

Los primeros signos de actividad de vinificación en la subzona de «El Molar» se fechan ya en la Edad Media Temprana. Las «cuevas del vino» más antiguas de la región, de origen árabe, datan de los siglos IX y X. La primera constancia escrita de existencia de viñedo en San Agustín de Guadalix es del siglo XIII, y en el resto de municipios, del siglo XIV. Esta realidad se ha mantenido hasta nuestros días, con cuatro industrias elaboradoras, seiscientas parcelas de viñedo y más de trescientos viticultores en activo. La nueva subzona de «El Molar», en consecuencia, está amparada por los antecedentes históricos de la actual Denominación de Origen «Vinos de Madrid» de los que es fiel reflejo.

Se confirma asimismo que la nueva subzona de «El Molar» mantiene la uniformidad y homogeneidad en cuanto a características edafoclimáticas, variedades, prácticas culturales y enológicas, y características de los suelos vinculadas a la vigente zona geográfica objeto de protección en el marco de la DO «Vinos de Madrid».

Las variedades Garnacha Tinta y Malvar son las más extendidas en la subzona de «El Molar», se han plantado desde antiguo en la zona, se encuentran también en las otras subzonas actuales (con las que esta subzona comparte otras variedades de vid), y confieren a los vinos que allí se producen una excelente reputación desde antiguo.

El apartado 7.a), Datos de la zona geográfica. Factores naturales, del pliego de condiciones se amplía para añadir menciones relativas a la nueva subzona de «El Molar».

- Ubicación de la subzona «El Molar» entre el Sistema Central y el río Jarama.
- Descripción de los suelos en la subzona de «El Molar»: Los suelos de la subzona de «El Molar» están desarrollados sobre materiales geológicos de tipo granito, cuarcita, pizarra, esquisto, gneis, arenisca, marga, margocaliza, caliza y arcosa. El viñedo en esta subzona se sitúa en campiñas y en zonas aluviales del río Jarama y sus suelos son un compendio de los suelos encontrados en las tres subzonas ya existentes, esto es, elevaciones más o menos llanas en los territorios comprendidos entre los ríos (esta circunstancia se da en las cuatro subzonas). La horquilla de valores de pH en este caso es muy amplia, de muy ácidos a muy básicos.
- Altitud y pluviometría: se introducen los municipios de El Vellón y Colmenar Viejo en las zonas más altas vinculadas a la Sierra; y se hace referencia a San Martín y El Molar como las subzonas más lluviosas.

En el apartado 7.b) del pliego de condiciones, en lo que respecta a los factores humanos, donde decía «...la autóctona Malvar en Arganda y Navalcarnero», ahora se recoge «...la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar». En el mismo sentido, donde se expresaba la relevancia («reina») de la variedad Garnacha en Navalcarnero y San Martín, con la modificación se extiende esa relevancia a «Navalcarnero, El Molar y San Martín».

A consecuencia de la modificación de la zona geográfica, se introducen correcciones numéricas, de forma que donde se indicaban los términos «tres subzonas», se indican ahora «cuatro subzonas».

En el apartado 7.c), Interacción causal, del pliego de condiciones se mejora la redacción dada anteriormente, persiguiendo que se visualicen más claramente las características debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico para cada una de las dos categorías de productos vitivinícolas amparadas bajo la Denominación de Origen «Vinos de Madrid»: vino y vino espumoso, aplicables a las cuatro subzonas:

«Las características físicas del ámbito geográfico, unidas a las condiciones climáticas (meseta de cierta altitud y vías fluviales, clima continental, escasa pluviometría, suelos austeros con producciones medias por hectárea en torno a los 3 000 kg), conllevan la obtención de unos vinos blancos, secos, untuosos y con dejes amargos, con recuerdos a fruta blanca madura y con acidez media-baja; confieren asimismo a los vinos rosados y tintos altas graduaciones alcohólicas y coloraciones, con recuerdos a frutos rojos o negros y maduros o sobremaduros.

Los espumosos (blancos y rosados) cuentan con los elementos diferenciadores de la zona (factores edafoclimáticos propios), y los culturales y humanos (porte, densidad de plantación, variedades, prácticas culturales, acidez total mínima de 5 g/l) que les confieren sus específicos detalles visuales, olfativos —recuerdo de sus lías— y gustativos. Fruto de su especial elaboración por el método tradicional, son espumosos suaves y cremosos, y aúnan los aromas y sabores de los vinos de la zona geográfica. Con su segunda fermentación en botella, su sobrepresión y envejecimiento sobre lías de fermentación les otorgan una burbuja fina y persistente, aroma frutal y microbiológico, y gusto fresco y punzante.

Estas características naturales del entorno geográfico, combinadas durante siglos con la paciente labor del viticultor y la armonía conseguida al plantar la variedad adecuada en el suelo conveniente, dan como resultado un vino de calidad con identidad propia».

Se modifica el apartado 8, Descripción del (de los) vínculo(s), del documento único para que sea un resumen del nuevo texto del pliego de condiciones.

2.5. Posibilidad de incrementar el rendimiento

Descripción y motivos:

En primavera, se elabora un informe de fertilidad (conteo de inflorescencias) y, previo a la vendimia, se emite un informe técnico razonado (valorando, entre otros aspectos, la pluviometría del invierno o la ausencia de heladas en primavera) que evidencie que tal incremento no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En todo caso, el incremento máximo autorizado no podrá superar el 25 por 100 de los límites establecidos.

Se modifica el pliego de condiciones en el apartado 8, Requisitos suplementarios, y el documento único en el apartado 2.5.1, para incluir la posibilidad de que se produzca un incremento del rendimiento.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre registrado

«Vinos de Madrid»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO — *Vinos Blancos*

Fase visual: Colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes, evolucionando a amarillos dorados u oro viejo en los blancos de crianza o reserva. En blancos fermentados o criados en barrica de roble, tonos amarillos pajizos evolucionando a tonos dorados con el envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos y principalmente afrutados, a frutos de pepita, de hueso, tropicales o caramelizados. En vinos con envejecimiento y/o fermentados o criados en barrica de roble, conjugados proporcionalmente a su edad con aromas especiados, balsámicos y/o a maderas. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras.

Fase gustativa: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los semidulces y dulces. Untuosos y con deje amargo. Ligeros y de persistencia media.

Límite de grado adquirido: 10 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 250, si > 5 g/l de azúcares.

Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

VINO — *Vinos Rosados*

Fase visual: Color rosa de tonalidad fresa o frambuesa o salmón, pudiendo aparecer colores anaranjados en rosados de más de 2 años o sometidos a envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos, de carácter frutal, de fruta roja y/o carácter floral y/o vegetal. En vinos de más de 2 años pueden combinarse proporcionalmente a su edad con aromas especiados.

Fase gustativa: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los semidulces y dulces. Untuoso con ligera tanicidad y persistencia media.

Límite de grado adquirido: 11 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 250, si > 5 g/l de azúcares reductores.

Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

VINO — *Vinos Tintos*

Fase visual: Colores rojos, de tonalidades violáceas a cereza en vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades de rubí a teja cuando se someten a envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos, frutales y/o vegetales en vinos jóvenes, pudiendo contener aromas de madera en vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En vinos sometidos a envejecimiento, se pueden encontrar proporcionalmente aromas a frutos secos, especias, hierbas aromáticas, aromas empíreumáticos y/o minerales. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras.

Fase gustativa: Gustos tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en vinos jóvenes, con recuerdos a barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en ella.

Se aprecia cierta untuosidad en los sobremadre.

Límite de grado adquirido: 11,5 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 200, si > 5 g/l de azúcares reductores.

Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 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, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Vino espumoso de calidad

Fase visual: Color de amarillo pajizo pálido a ligeramente dorado, correspondiendo a su edad. Burbuja fina, abundante y persistente. De coloración rosa fresa o salmón en el caso de los espumosos rosados.

Fase olfativa: Aromas frutales y microbiológicos.

Fase gustativa: Gustos frescos, punzantes y con cierta untuosidad en el caso de los rosados; dulces en el caso de los vinos con contenido en azúcar de más de 10 g.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

Técnicas de cultivo para todos los vinos:

Densidad de plantación: Entre 900 y 4 000 cepas por hectárea.

Formación y poda: En vaso o en espaldera con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa o de 36 000 por ha.

El rendimiento máximo por hectárea podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previo informe de los órganos competentes en la materia, que recabarán al efecto los informes técnicos pertinentes que evidencien que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado.

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de mosto por cada 100 kilos de vendimia.

Las uvas aptas para producir los vinos de la Denominación de Origen tendrán un contenido en azúcares igual o superior a 170 gramos por litro de mosto.

Podrán llevar la mención «Sobremadre» aquellos vinos blancos o tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres.

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado.

Podrán destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva autorizadas. El proceso de elaboración será por el método tradicional.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboración en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones de tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

- b) *Rendimientos máximos*
- Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés
- 8 000 kilogramos de uvas por hectárea
- Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés
- 56 hectolitros por hectárea
- Otras variedades
- 7 000 kilogramos de uvas por hectárea
- Otras variedades
- 49 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la Comunidad de Madrid citados a continuación y que componen las subzonas de Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar:

— Subzona de Arganda

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca «El Encín» (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tiernes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdeleguna, Valdilecha, Villacanejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanes.

— Subzona de Navacarnero

El Álamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navacarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

— Subzona de San Martín de Valdeiglesias

Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

— Subzona de El Molar

Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama y Venturada.

7. Principales uvas de vinificación

GARNACHA TINTA-LLADONER

ALBILLO REAL

MALVAR

TEMPRANILLO-CENCIBEL TEMPRANILLO-TINTO FINO

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

Vino y vino espumoso de calidad

La DOP «Vinos de Madrid» está delimitada en su lado norte y oeste por el Sistema Central español, que es un corte vertical que separa Madrid de Castilla y León. Por el lado este nos encontramos con la Alcarria, meseta de cierta altitud, de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta castellano-manchega, y por el lado sur el río Tajo marca su frontera natural. Está surcada por seis vías fluviales que marcan las zonas de aclimatación del viñedo; la subzona de San Martín de Valdeiglesias entre el Sistema Central y el río Alberche; la subzona de Navacarnero entre el río Alberche y el río Guadarrama; la subzona de El Molar entre el Sistema Central y el río Jarama, y la subzona de Arganda entre el río Guadarrama y el Tajo.

En la subzona de Arganda predominan los suelos con altos contenidos en caliza y áreas de margas yesíferas (pH básicos); la subzona de Navalcarnero, de origen silíceo, está situada en campiñas con pH ácidos; la subzona de San Martín de Valdeiglesias tiene suelos eminentemente graníticos y está situada en laderas y piedemontes con pH ácidos; los suelos de la subzona de El Molar están desarrollados sobre materiales geológicos muy diversos y que representan un compendio de los suelos de las otras tres subzonas.

La altitud de los viñedos está comprendida entre 480 y 1 000 metros. Las condiciones climáticas se corresponden con las propias de un clima mediterráneo continental, con una precipitación anual media de 658 mm y un régimen de temperaturas entre los 40 y los -17 °C. El número de horas de sol oscila entre 2 300 y 2 800.

Estas condiciones edafoclimáticas han determinado unos factores humanos en el manejo concreto del viñedo, tradicionalmente cultivado en vaso y secano, con densidades de plantación bajas y reducido número de tratamientos fitosanitarios. Del mismo modo, los factores naturales han determinado las variedades plantadas: la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias; en cuanto a las variedades tintas, la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha Tinta en Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar, consideradas principales para las distintas subzonas, por su tradicional e histórica plantación desde antiguo, mayoritarias y determinantes en el aroma y sabor de los vinos producidos.

Como decimos, se encuentran la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar, y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias; en lo que respecta a las variedades tintas, están la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha Tinta en Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

En cuanto a las prácticas de elaboración tradicional, hay que destacar los vinos «Sobremadre» que se embotellan con ausencia de trasiegos después de permanecer en contacto con las madres (uva estrujada y despalillada).

Los vinos que se elaboran con las variedades Albillo Real y Malvar son vinos complejos a nivel aromático en los que destacan los aromas a fruta blanca, manzana y pera, y con gusto a fruta madura. Los vinos tintos y rosados procedentes de Garnacha y Tempranillo tienen aromas a frutos rojos y sabores a fruta madura.

Todos estos factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a los vinos de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media por hectárea en torno a 3 000 kg de uva), vinos con una alta graduación alcohólica media (14° para los vinos tintos y 12,5° para los blancos), con una acidez media-baja, con elevado color en los vinos tintos, sensaciones olfativas de fruta madura o muy madura, en muchos casos acompotada; en los vinos blancos habitualmente con recuerdos de pera y manzana; en los rosados y tintos, de fruta roja y negra; sensaciones gustativas minerales y recuerdos aromáticos de monte bajo en las zonas de la sierra y madurez frutal tanto gustativa como aromática.

Los vinos espumosos de calidad se elaboran a partir de vinos base blancos y rosados, únicamente de las variedades de uva Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. Los espumosos (blancos y rosados) cuentan con los elementos diferenciadores de la zona (factores edafoclimáticos propios) y los culturales y humanos (porte, densidad de plantación, variedades, prácticas culturales, acidez total mínima de 5 g/l) que les confieren sus específicas características visuales, olfativas —recuerdo de sus lías— y gustativas (suavidad y cremosidad). Así pues, su especial elaboración «tradicional de vino espumoso natural», con un período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, les otorga una burbuja fina y persistente, aroma frutal y microbiológico, y gusto fresco y punzante.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos para el consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine dicha entidad, siempre y de forma que no permita una segunda y posterior utilización.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado y expedición de los vinos de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» se realizará exclusivamente en embotelladoras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador ubicadas en la zona de producción, como medio de preservar las características físico-químicas y organolépticas particulares del producto, protegiendo su calidad y renombre vinculados a la Denominación, basados en la experiencia y el saber hacer tradicional (conocimiento profundo de las características específicas adquirido durante años) de los operadores de la zona protegida.

El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de los vinos, evitando someter el vino a unas condiciones medioambientales inadecuadas que podrían afectar a sus características sensoriales (fenómenos de oxidorreducción, variaciones de temperatura, etc.) y que, por lo tanto, podrían modificar los perfiles que definen esta DOP.

Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Los vinos amparados por la DOP únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio. Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, este embotellado deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, ubicadas en la zona delimitada protegida.

Enlace al pliego de condiciones

<http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-Disposition&blobheadervalue1=filename%3DPliego+de+condiciones+DO+vinos+de+Madrid.+Modificacion+subzona+El+Molar.+v180215.pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352947741300&ssbinary=true>
