

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola

(2019/C 235/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Vera de Estenas»

PDO-ES-N1665

Fecha de presentación de la solicitud: 27.9.2013

1. Nombre que debe registrarse

Vera de Estenas.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino.

4. Descripción de los vinos

Vino tinto «Reserva» y «Gran Reserva»

Vino tinto «Reserva»

Fase visual: color rojo guinda, con tonos suaves entre cereza y teja.

Fase olfativa: primeros aromas, frescos entre frutales y varietales. Se aprecian aromas de la uva bien madura, avainillados y notas de suave calidez.

Fase gustativa: suave, con gran volumen en boca y final seco.

Vino tinto «Gran Reserva»:

Fase visual: color granate con tonos teja.

Fase olfativa: frutos secos, rojos muy maduros, con el paso del tiempo pueden evolucionar hacia especias y notas balsámicas bien conjugadas. Maderas muy finas, vainillas y toques del tostado del roble.

Fase gustativa: estructurado, con fruta muy madura, que llena con plenitud el paladar.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	(*)
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12,5
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	15,83

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Características analíticas generales

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140
---	-----

(*) El valor del grado alcohólico total máximo se situará dentro de los límites legales de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Vino tinto «Crianza» y tinto madurado en barrica

Vino tinto «Crianza»: rojo cereza. Notas a frutas y especias bien integradas; monte bajo Mediterráneo. Suave en boca, frutos con taninos dulces, amables en su paso.

Vino tinto «Madurado en barrica»: tonos violáceos; brillante y limpio. Buenos aromas primarios, a frutas rojas, aromas de bosque y madera. En boca, sabores especiados y afrutados

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	(*)
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	15,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

(*) El valor del grado alcohólico total máximo se situará dentro de los límites legales de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Vino rosado

Rojo con tonos fresas y ribetes violáceos; limpio y brillante. Aroma muy intenso, afrutado. En boca muy equilibrado, recordando la fruta y aromas florales.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	(*)
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	6 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	14,17

Características analíticas generales	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	190

(*) El valor del grado alcohólico total máximo se situará dentro de los límites legales de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Vino blanco

Amarillo pajizo, brillante. Aromas frutales. En boca frutalidad intensa y golosa.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	(*)
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	15,0
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	190

(*) El valor del grado alcohólico total máximo se situará dentro de los límites legales de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

La vinificación de los vinos tintos madurados en barrica, crianza, reserva y gran reserva se llevará a cabo con las variedades Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot. La elaboración será en depósitos a temperatura controlada no superior a 28 °C. La permanencia en barrica será en envases de roble de 225 litros o 300 litros de capacidad. Los vinos madurados en barrica permanecerán en barrica durante un período inferior a seis meses; los vinos de crianza, durante un mínimo de seis meses; los de reserva, durante un mínimo de doce meses y los de gran reserva, un mínimo de dieciocho meses. Estos vinos completarán su envejecimiento con estancia en botella hasta completar el tiempo mínimo legalmente establecido.

Los vinos blancos Chardonnay fermentarán en barricas nuevas de roble de 225 o 300 litros.

Para la elaboración de los vinos rosados se utilizará mayoritariamente la uva tinta Bobal. Su elaboración se llevará a cabo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 22 °C.

El rendimiento máximo será del 70 %.

Práctica de cultivo

La variedad Bobal se cultiva con la tradicional poda en vaso. El resto de variedades están plantadas en espaldera. Los controles de maduración, azúcares, pH y acidez, determinarán el día óptimo de la vendimia, dependiendo del vino que se vaya a elaborar con esas uvas.

b. *Rendimientos máximos*

Variedades tintas:

7 950 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades tintas:

55,65 hectolitros por hectárea.

Variedades blancas:

8 700 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades blancas:

60,90 hectolitros por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada se encuentra en el término municipal de Utiel (Valencia), distribuida del siguiente modo: Polígono 37, parcelas 101, 104, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149 y Polígono 38, parcelas 195, 196, 197, 204, 205, 206a1 y a2, b, d, e, f y g, 207, 208, 337 a, b y d, 218, 220, y 534.

7. Principales uvas de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

TEMPRANILLO

MERLOT

CHARDONNAY

8. Descripción de los vínculos

Factores naturales y humanos

«Vera de Estenas» es el nombre geográfico de la zona geográfica delimitada. Dicho paraje se extiende sobre una suave pendiente que desciende desde la Sierra Juan Navarro hasta la vega del río Magro, todo ello a la vera de la rambla de Estenas, de donde la zona delimitada recibe su denominación, rambla que bordea la finca, drena las sierras septentrionales de Utiel llevando las aguas al río Magro, y constituye una frontera natural de dicho término municipal, situado en el interior de la provincia de Valencia.

El área geográfica delimitada se encuentra situada sobre un manto freático y este se encuentra a muy escasa profundidad de la superficie de la misma, siendo además las precipitaciones medias de unos 430 mm, y la media de días lluviosos de 52. El número medio de horas de sol es de 2 600 y el número de días cubiertos es de 60 de media, teniendo unos 130 días despejados al año aproximadamente.

Respecto al marco geológico, los viñedos de la finca se hallan situados principalmente en terrenos miocenos, y en menor proporción sobre cuaternarios. El tipo de suelo predominante en la zona corresponde a los suelos pardocalizos con unos valores medios de 38 % en caliza total y el 14 % en caliza activa. Los suelos tienen una conductividad media baja, lo que indica que no poseen problemas de salinidad, y con un contenido de materia orgánica del 1,5 % de media, valor más bajo que en el resto de las zonas colindantes, estando el pH del suelo de la zona sobre 8,5.

También es destacable la presencia de un bosque de 2 ha. en el paraje delimitado, que actúa como elemento regulador de la humedad y amortiguador del impacto de los vientos y la temperatura.

Por último, una de las características presentes en los viñedos de este paraje es su orientación. Dada la especial orografía del mismo, es determinante el criterio de la elección de la orientación de las filas y del sistema de conducción del viñedo, aspectos que vienen determinados principalmente por la forma de las parcelas, el sentido de la pendiente, la disponibilidad de agua, y la dirección de los vientos dominantes, intentando buscar en todo momento la recepción óptima de la radiación solar.

Descripción del vino

Los vinos de este paraje están condicionados por las particulares características del suelo, orografía y climatología locales, con especial trascendencia de su situación a muy escasa distancia del manto freático situado a sus pies. Se trata de vinos con una buena graduación alcohólica; colores intensos y brillantes; aromas primarios de fruta madura que perduran varios años en el vino; en boca, vinos estructurados y armónicos; con un bouquet común denominador de todos ellos que se repite cada añada; buena estructura y aptos para la crianza en bodega y posteriormente en botella, con taninos densos pero nada agresivos y con el índice de polifenoles totales en los tintos altos y con una acidez total, en ácido tartárico, en torno a 5-6 gr/l.

Vínculo

Debido a la particular orografía del paraje delimitado, caracterizada por la proximidad al río Magro al sur, a la Sierra Negrete al norte y a la rambla de Estenas que bordea el paraje, y que actúan como barreras naturales, a su específica climatología, al tipo de suelos descritos, a la presencia de una masa forestal en el mismo y situada en su centro, y a su ubicación sobre un manto freático situado a pocos metros de profundidad, se consiguen uvas con una maduración óptima y con un gran contenido en azúcares y una buena acidez. Para conseguirlo es determinante la presencia de un mayor nivel de humedad que la existente en el resto de zonas colindantes, y que evita que se detenga la maduración, fundamentalmente en los meses más secos del año, dando lugar a vinos con una gran intensidad de color, alto porcentaje de taninos y polifenoles, buen grado alcohólico y una acidez equilibrada. Para conseguir estos vinos es determinante la influencia que sobre el viñedo genera el manto freático y la específica orografía del paraje.

La acidez total, en ácido tartárico, en torno a 5-6 gr/l, hace muy equilibrados en boca los vinos, acidez que es posible gracias a la influencia del manto freático existente en el área delimitada y que atempera las temperaturas entre el día y la noche, provocando que las oscilaciones no sean tan bruscas como en el resto de la comarca y manteniendo la humedad más elevada que en las zonas colindantes, lo que favorece un buen desarrollo foliar que perdura hasta después de la vendimia con hojas vigorosas. El bosque situado en el centro del paraje también ejerce su influencia sobre el proceso de maduración de las uvas ya que mantiene el frescor durante el verano, provocando una maduración lenta de las uvas, que trasladado a los vinos genera una acidez muy equilibrada protegiendo a su vez del viento las viñas próximas en el invierno y primavera, evitando así las heladas tardías.

También influye de forma determinante en la naturaleza de los vinos la proximidad del paraje por la parte sur al río Magro que también sirve como moderador de las temperaturas y humedad en la vega del mismo. Lo mismo ocurre al norte con la sierra Negrete que sirve como parapeto para los fríos vientos del norte en invierno y en primavera. Otro elemento diferenciador consiste en la rambla de Estenas que bordea la finca y drena las sierras septentrionales de Utiel, llevando las aguas al río Magro. Los suelos con horizonte de costra caliza, también aportan un mayor grado de humedad que el existente en el resto de la comarca, donde predominan los suelos sobre materiales no consolidados. Esto hace que mientras el pH de las zonas colindantes al paraje esté en torno al 8,2-8,3, el suelo del mismo esté sobre 8,5. Estos valores elevados de pH se deben principalmente a las importantes cantidades de carbonato cálcico y favorecen la absorción por las plantas de fosfatos, potasio, calcio y magnesio.

Así pues, los suelos no coinciden con los del resto de la comarca en el contenido calizo, ya que mientras estos se sitúan en un promedio del 25 %, los del área delimitada se encuentran en un 38 % de caliza total y de 14 % de caliza activa. Igualmente, los valores del fósforo y potasio en el suelo del paraje (aunque más variables según parcelas) son más altos que en el resto de la comarca y zonas colindantes: entre 30 y 50 ppm en el caso del fósforo y entre 0,35 y 0,55 mEq/l en el caso del potasio.

En definitiva, todos estos factores son los causantes de las particularidades presentes en los vinos de este pago, vinos con una gran intensidad y brillo en color, con aromas primarios a fruta madura y estructurados y armónicos en boca.

Por otra parte, las diferencias más notorias entre la elaboración de los vinos de «Vera de Estenas» y los vinos de su entorno, acogidos a la DOP Utiel-Requena, dentro de la cual se ubica, son las siguientes, por ejemplo para los vinos tintos envejecidos:

Parámetro	DOP Utiel-Requena	Vera de Estenas
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	10,5	12,5

Parámetro	DOP Utiel-Requena	Vera de Estenas
Azúcares totales máx (g/l)	9	4
Acidez total mín (g/l)	3,5	5
Acidez volátil máx (g/l)	1,2	0,95
Dióxido de azufre máx (mg/l)	150	140
Intensidad colorante mín		10 abs/cm
Índice de polifenoles totales mín		55
Rendimiento máximo (kg/ha)	7 500-10 500	7 850
Rendimiento extracción (%)	74	70

Por último, hay que destacar que, aunque en la actualidad hay una sola bodega en la zona delimitada, el registro ha sido solicitado por la «Compañía Vinícola del Campo de Requena, S. L.». Esta empresa se creó precisamente para agrupar a un conjunto de propietarios de viñedo ubicados en la zona delimitada, con el fin de solicitar la DOP. De hecho, dicha bodega no es el titular del 100 % de las parcelas existentes en el área geográfica delimitada, ya que las parcelas número 144 y 147 del polígono 37, y las parcelas 197, 204, 207, 208, 218 y 220 del polígono 38 pertenecen a otros propietarios viticultores, a los que se ha dado el oportuno trámite de audiencia. A lo anterior hay que añadir además que, a pesar de que la bodega tiene más parcelas de su propiedad, colindantes al área delimitada, no se han incluido en la misma al carecer de las condiciones edafoclimáticas necesarias.

Por tanto, si bien en estos momentos hay una sola instalación de elaboración, en el futuro podrían existir más que, si cumplieran el pliego de condiciones, podrían utilizar la DOP.

9. Condiciones complementarias esenciales

NINGUNA

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+VERA+DE+ESTENAS-GRABADA.pdf/d0d9334c-f314-407f-82e2-15d935a0f9e5>