

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 6 de febrero de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* 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****[Los Cerrillos (DOP)]**

(2019/C 57/10)

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 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha presentado una solicitud de protección del nombre «Los Cerrillos» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Los Cerrillos».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Los Cerrillos» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 6 de febrero de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«LOS CERRILLOS»

PDO-ES-02228

Fecha de solicitud: 11.8.2016

1. Nombre que debe registrarse

Los Cerrillos

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino tinto de Tempranillo, vino tinto de Tempranillo y Cabernet Sauvignon y vino tinto de Syrah.

Vino tinto de color rojo púrpura o picota, con ribetes violáceos. Aroma donde destaca la fruta con fragancias florales. Paso de boca amable, fresco y buena estructura.

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

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,5
Acidez total mínima	4,8 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	115

Vino tinto de Tempranillo y Cabernet Sauvignon (Colección Privada) y vino tinto de Cabernet Sauvignon (Familia)

Color cereza con ribetes granates-tejas. Aroma a fruta madura donde destacan toques de regaliz y bálsamos. En boca es carnoso, potente, estructurado con ricos y cremosos matices de crianza.

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

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13
Acidez total mínima	4,8 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	115

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

Los vinos varietales son elaborados en depósitos de acero inoxidable con una larga maceración prefermentativa en frío, entre dos y cinco días a temperatura de 10 a 15 °C, seguida de una maceración fermentativa durante una o dos semanas a temperaturas de 20 a 28 °C hasta la finalización de la fermentación alcohólica.

Los vinos que se destinan a envejecimiento en barrica se elaboran en acero inoxidable con maceraciones fermentativas entre quince y veinticinco días a temperaturas comprendidas entre 25 y 30 °C. Durante todo este proceso se realiza el «délestage» para favorecer la extracción del color y de los compuestos fenólicos presentes en el sombrero durante la vinificación en tinto.

Restricción pertinente en la vinificación

La uva vinificada no es prensada, solo sufre un escurrido estático para la obtención de los vinos de «gota» y el resto de los orujos simplemente un suave escurrido dinámico, obteniendo rendimientos muy bajos.

Una vez realizada la fermentación maloláctica los vinos son clarificados de forma natural a base de trasiegos, no son tratados químicamente, y pasan a envejecimiento en barricas de roble de 225 litros, con un tiempo de uso máximo de seis años.

Posteriormente se embotellan para realización del proceso reductivo y alcanzar el momento óptimo de consumo.

- Tempranillo: 100 % Tempranillo permaneciendo al menos treinta días en barrica de roble.
- Syrah: 100 % Syrah, envejecido en barrica de roble durante al menos seis meses.
- Tempranillo y Cabernet Sauvignon: ensamblaje de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, criado en barrica de roble al menos durante seis meses.
- Colección Privada: ensamblaje de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, criado en barrica de roble al menos durante trece meses.
- Cabernet Sauvignon de Familia: 100 % Cabernet Sauvignon. Ha envejecido al menos durante veinticuatro meses en barrica. Completa su crianza con un reposo en botella de dieciocho meses.

Práctica de cultivo

Durante el período vegetativo se realiza la poda en verde, de esta manera se limita su crecimiento natural y mejora su rendimiento y, por consiguiente, la calidad de las uvas.

La recolección de la uva empieza a las 5 horas de la madrugada y termina a las 11 horas de la mañana, para evitar que la uva sea recolectada a altas temperaturas, asegurando así una correcta maceración en frío.

b. Rendimientos máximos

Tempranillo

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

81,60 hectolitros por hectárea

Cabernet Sauvignon

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

68,00 hectolitros por hectárea

Syrah

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

88,40 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de Argamasilla de Alba (Ciudad Real):

POLÍGONO/PARCELA

109. 62, 63

111. 15, 30 y 9001

131. 71

151. 115 a 121, 190, 277, 278, 9001, 9002, 9004 a 9006, 9008, 9023

160. 8 a 13, 15, 16, 17, 21 a 23, 30, 31, 9003, 9005, 9006

161. 14, 16 a 27, 31 a 33, 35, 9001 a 9004

162. 1, 3 a 5, 7 a 8, 11 a 13, 17 a 18, 9001, 9002

163. 1, 3, 4, 6 a 21, 9001, 9004

171. 1, 3 a 7, 9004 a 9009, 011 a 012

173. 2, 3, 9001, 9006

174. 1, 3 a 12, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 9001, 9003 a 9011, 9013 a 9020

175. 1, 9001, 9002

176. 3 a 18, 9001, 9003

177. 18 a 23, 25 a 32, 66 a 72, 74, 89 a 111, 113, 114, 115, 118, 121, 124, 126, 127, 133, 9001 a 9005, 9008 a 9014, 9019, 9022, 9024 a 9029

178. 6, 7, 9, 12 a 24, 30 a 31, 34 a 38, 40 a 60, 9001 a 9004, 9006 a 9061

180. 1, 2, 5, 9, 9005 a 9007

181. 60, 9001, 9002

194. 45, 71, 73, 74, 76, 79, 82, 9002, 9009, 9011, 9028, 8

195. 10 a 20, 22 a 28, 30, 32, 33, 35, 37 a 57, 86, 88, 93, 94, 95, 96, 99 a 108, 112, 114, 118, 119, 9001 a 9006, 9008 a 9014, 9016 a 9018

7. Principales variedades de uvas de vinificación

TEMPRANILLO-CENCIBEL

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

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

Medio (factores naturales y humanos)

Los Cerrillos es un área específica que cubre toda la sección de la vega alta del río Guadiana. Es un área de más de 60 km² que comienza en la fuente del río Guadiana, 3 km aguas arriba de la presa de Peñarroya, y se extiende más de 7 km río abajo de la presa hacia Argamasilla de Alba, también se muestra en el mapa militar de España elaborado en 1975.

El río Guadiana cruza el área demarcada, situada junto al embalse de Peñarroya, a una altitud de 695 metros, rodeada de cerros que topográficamente retrasan el ciclo vegetativo evitando las elevadas temperaturas nocturnas que favorecen de forma muy significativa la maduración polifenólica de las uvas, y provocando una fuerte ventilación.

El suelo es fundamentalmente caliza. La roca más importante es la marga, una mezcla de arcilla y caliza sin consolidar. Presenta textura franca con pH alrededor de 8.

Posee un clima mediterráneo continentalizado, caracterizado por veranos cálidos e inviernos fríos, las oscilaciones térmicas pueden llegar en ocasiones a 45 °C y una gran amplitud térmica tanto entre el día y la noche a lo largo del año, cielos despejados el 80 % del año, soliendo sobrepasar las 2 500 horas anuales de sol.

Los Cerrillos se diferencian considerablemente de las zonas limítrofes por la proximidad del río Guadiana, su régimen de lluvias es muy superior al resto del territorio manchego, mientras que sus temperaturas no son tan extremas como las de los territorios circundantes del sur y del oeste. La diferencia de vendimia con respecto al resto de la zona es de unos quince o veinte días de retraso.

Proceso de «delestaje» durante todo el proceso de la fermentación alcohólica, técnicas de elaboración en las que la uva vinificada no es prensada, solo sufre un escurrido estático para la obtención de los vinos de «gota» con lo que se obtiene unos rendimientos hl/hectáreas entre el 62 % y el 68 %, y los vinos son clarificados de forma natural a base de trasiegos.

Descripción del vino

Vino tinto de color rojo púrpura o picota, con ribetes violáceos o granates-tejas. Aroma donde destaca la fruta con fragancias florales o fruta madura con toques de regaliz y bálsamos. Paso de boca amable, fresco y buena estructura con ricos y cremosos matices de crianza.

Los vinos tienen por todo lo expuesto anteriormente grados alcohólicos que pueden superar catorce grados, que junto con una adecuada acidez hace que dicha graduación quede perfectamente integrada, siendo muy importante la determinación del momento óptimo de la recolección a través de un exhaustivo control de la maduración de la uva.

Los vinos presentan un contenido de polifenoles de hasta 80 miliequivalentes por litro y son ricos en extractos, aromáticos y bien coloreados, llegando hasta 18 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros) de puntos de color y de un contenido de antocianos de hasta 800 miligramos por litro.

Enlace

La ubicación de la zona delimitada con materiales sueltos pliocuaternarios, las calizas duras, margas y arcillas ocres, permiten obtener unos vinos bien coloreados y con la mineralización característica, llegando hasta dieciocho puntos de color.

El viñedo de Los Cerrillos está ubicado junto al embalse de Peñarroya, a una altitud de 695 metros, y rodeado de cerros que hacen que sea una zona fresca, que junto a la vendimia tardía favorece la fotosíntesis, la composición de la baya y los azúcares, produciendo una reducción del pH y un aumento del nivel de acidez y los compuestos fenólicos con un contenido de hasta 80 miliequivalentes por litro, y una mayor concentración de antocianos de hasta 800 miligramos por litro.

El proceso de «delestaje» durante todo el proceso de la fermentación alcohólica, el proceso de «no prensado» de la uva y el proceso de «clarificación de forma natural» a base de trasiegos, da lugar a vinos con aromas muy florales más que frutales, y vinos envejecidos con notas tostadas, especiadas y toques de regaliz y bálsamos.

Aunque la zona geográfica delimitada está rodeada por la DOP La Mancha, posee características sustancialmente diferentes de la zona delimitada colindante, diferenciándose de la misma en los siguientes factores:

DOP La Mancha	Los Cerrillos	Diferencias
≥ 11,5 % vol.	≥ 12,5 % vol.	Mayor grado alcohólico
≤ 10 meq/l	≤ 15 meq/l	Mayor acidez volátil
74 %	68 %	Menos hl/ha
—	> 40 meq/l	Más polifenoles

En la zona delimitada, considerando el suelo calizo, la roca marga, la altitud y la influencia del río, solo existe una bodega elaboradora de vino, que es propiedad del solicitante.

Hay que destacar que la zona delimitada se extiende a 1 570 hectáreas, que pertenecen a distintos propietarios pero no hay plantadas más viñas ni ubicadas más bodegas. Por tanto, la delimitación se ha realizado basándose en las condiciones del medio que se han expuesto.

Por otra parte, si en el futuro se establecieran otros productores en la zona geográfica delimitada, podrían utilizar el nombre registrado siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el pliego de condiciones. Teniendo en cuenta que la zona delimitada ocupa 1 570 hectáreas es perfectamente posible la instalación de más bodegas en la misma.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de los vinos se realizará en la zona de producción debido a que todos ellos concluyen su elaboración con un segundo período de envejecimiento en botella, en este período se produce un proceso reductivo, mejorando así la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características organolépticas establecidas en el pliego para cada tipo de vino.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Los_Cerrillos_pliego_condiciones_20180719.pdf
