

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2021/C 65/13)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«FINCA ÉLEZ»

**PDO-ES-A0053-AM03**

**Fecha de comunicación: 16.11.2020**

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

Título

INCORPORACIÓN DE LOS PARÁMETROS ANALÍTICOS DEL VINO ROSADO A LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Apartado del Pliego de Condiciones 2.1 Parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas, también afecta al apartado descripción de los vinos del Documento Único.

Descripción y motivos

Se incorpora en la descripción de los vinos el vino rosado por ello se definen los parámetros analíticos

NUEVA DESCRIPCIÓN

2.1.9. Rosado

- Grado Alcohólico adquirido no inferior a 12 % vol
- Grado alcohólico total no inferior a 12 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l en tartárico
- Acidez volátil menor de 16,7 meq/l
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l
- Azúcares reductores menor de 10 gr/l en glucosa

JUSTIFICACIÓN

Nuestros clientes nos están demandando vino rosado, con el fin de abrir un nuevo mercado procedemos a solicitar la modificación del pliego de condiciones para sacar al mercado un vino Rosado.

Título

INCORPORACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL VINO ROSADO A LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Apartado del Pliego de Condiciones 2.2 Las características a determinar mediante análisis organolépticos, también afecta al apartado descripción de los vinos del Documento Único.

Descripción y motivos

Se incorpora en la descripción de los vinos el vino rosado por ello se definen las características organolépticas

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

## NUEVA DESCRIPCIÓN

### 2.2.9. Rosado:

- Fase Visual: Limpio brillante con tonos rosas vivos.
- Fase Olfativa: intensidad alta limpio con recuerdos a frutas rojas fresas y toques de tostado.
- Fase Gustativa: Intensidad alta afrutado con un buen equilibrio entre acidez y grado.

## JUSTIFICACIÓN

Nuestros clientes nos están demandando vino rosado, con el fin de abrir un nuevo mercado procedemos a solicitar la modificación del pliego de condiciones para sacar al mercado un vino Rosado.

### Título

#### INCORPORACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS DEL VINO ROSADO

Apartado del Pliego de Condiciones 3. Prácticas enológicas específicas, también afecta al apartado de prácticas enológicas específicas del Documento único.

#### Descripción y motivos

Se incorporan las prácticas enológicas específicas para la elaboración del vino rosado al incorporarse éste a la descripción de los vinos.

## NUEVA DESCRIPCIÓN

3.4.6. Rosado: ensamblaje en proporciones variables de alguno de los siguientes varietales: tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah; o monovarietal de merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon o syrah. Se descubará el mosto en las siguientes dos horas de encubado haciendo un desfangado estático con frio de 24 horas. A las 24 horas se trasiega el mosto limpio al fermentador con frio. En densidad de 1 015 se trasiega a barrica para que termine la fermentación y su posterior crianza sobre lías con un tiempo mínimo de 2 meses.

## JUSTIFICACIÓN

Tal y como hemos explicado antes solicitamos la ampliación del pliego con este nuevo vino, ya que es un mercado que no teníamos y que algunos clientes nos han solicitado que cubriéramos ese segmento de vinos de pago.

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Denominación del producto

Finca Élez

### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

### 4. Descripción del (de los) vino(s)

*Vino Chardonnay joven y Tinto joven*

Chardonnay de color entre amarillo y dorado, de intensidad media. Alta intensidad olfativa con aromas primarios frutales y florales. Equilibrados entre alcohol y acidez.

Tinto joven de intensidad de color muy alta tonos violetas y rojos, alta intensidad en aromas primarios con postgusto largo y final redondo.

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

\*\* Sulfuroso máximo: 150 mg/l para Chardonnay joven.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4 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):	130

*Vino Chardonnay Parcialmente Fermentado en Barrica y Tintos "barrica", "crianza" y "reserva"*

Chardonnay de color entre amarillo y dorado, de intensidad media.

Aromas de intensidad alta, presencia de aromas complejos, aromas frutales, florales y de crianza.

Postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

Los tintos envejecidos mantienen una intensidad de color alta, con tonos violetas y rojos, con más crianza tonos granates y tejas. Aromas de intensidad alta, de frutas y francos de crianza. Complejidad en boca; presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.

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

\*\* Sulfuroso máximo: 150 mg/l para Chardonnay parcialmente fermentado en barrica.

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):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

*Vino Chardonnay*

Límpido y brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media.

Con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos, intensidad media-alta.

En la fase gustativa muestra intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.

- \* 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.):	12
Acidez total mínima:	4 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):	180

#### *Vino Tinto Gran Reserva*

Presenta tonos rojos y tejas. La fase olfativa muestra intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura.

Presentan taninos de madera y buena estructura tánica sin ser agresiva.

- \* 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.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

#### *Vino rosado*

Limpio brillante con tonos rosas vivos. En la fase olfativa, intensidad alta, limpio con recuerdos a frutas rojas fresas, y en la gustativa, intensidad alta afrutado con un buen equilibrio entre acidez y grado.

- \* 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.):	12
Acidez total mínima:	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas específicas

#### Práctica enológica específica

La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 70 litros por cada 100 kg de vendimia. La presión máxima del prensado será inferior a 2 kg/cm<sup>2</sup>.

Para los vinos Chardonnay, maceración en depósito macerador-prensa, mínimo de 2 horas, y mínimo de 4 horas para el Chardonnay vendimia tardía. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas. Un mínimo del 10% deberá fermentar en bodega de roble de capacidad máxima de

500 l, nuevas o de menos de un año. Se dejará reposar el vino en la bodega entre 2 y 12 meses.

Vinos tintos barrica y crianza Mínimo 10 días de fermentación-maceración a temperaturas comprendidas entre 25 y 30° C, y mínimo de 15 días para los reserva y gran reserva.

b. *Rendimientos máximos*

Cabernet-sauvignon

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Cabernet-sauvignon

66 hectolitros por hectárea

Tempranillo

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Tempranillo

88,80 hectolitros por hectárea

Merlot

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

Merlot

62,90 hectolitros por hectárea

Syrah

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Syrah

96,20 hectolitros por hectárea

Chardonnay

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Chardonnay

66,60 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La finca está ubicada en el término municipal de El Bonillo provincia de Albacete.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

TEMPRANILLO - CENCIBEL

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

La finca se encuentra a 1 080 m de altura, tiene un clima continental con aire muy seco y una gran diferencia térmica entre el día y la noche en el periodo de maduración. Los suelos son arcillo-calcáreos, pobres, pedregosos y bien drenados, con un pH básico en torno a 8.

Los vinos son equilibrados entre una buena acidez y el grado alcohólico, que suele ser relativamente elevado dando vinos más frescos y mejor adaptados para el envejecimiento. Son vinos de guarda con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, pareciendo vinos con un corte más continental que mediterráneo, con una concentración media-alta de aromas, elegantes, equilibrados y frescos.

**9. 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:

No hay

**Enlace al pliego de condiciones**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/MOD-PLIEGO\\_FINCA\\_ELEZ\\_20200612-III.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD-PLIEGO_FINCA_ELEZ_20200612-III.pdf)

---