

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 65/12)

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

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«LOS CERRILLOS»

PDO-ES-02228-AM01

Fecha de comunicación: 16.11.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Incorporación en la descripción de los vinos la variedad Petit Verdot (punto 2.a y 2.b del PC y punto 4 del DU).

Se incorpora, en la descripción de los vinos, el vino elaborado con la variedad Petit Verdot, por ello se incluye en los tipos de vino que tienen los mismos los parámetros analíticos y se definen las características organolépticas para el vino Petit Verdot (6 meses) y Petit Verdot (12 meses).

Debido a que la zona delimitada por la DOP Los Cerrillos incluye una parcela de uva Petit Verdot cuyos vinos también mantienen las características y perfil del resto de los vinos de la DOP Los Cerrillos, se solicita modificar el pliego de condiciones para incluir la variedad tinta de uva Petit Verdot y los vinos tintos elaborados a partir de ella.

Tipo de modificación: normal

Los vinos de la variedad Petit Verdot se incluyen en la categoría Vino, por lo que se mantiene la única categoría autorizada en el Pliego de condiciones del producto. Se considera, por tanto, que no se cambia, añade ni suprime ninguna categoría de vino, con lo que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

2. Adaptación a la reglamentación vigente la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual, (punto 2.a del PC y no afecta al DU)

Descripción y motivos

El parámetro analítico «azúcares residuales» pasa a denominarse «azúcares totales expresados en glucosa más fructosa», de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, en el que se establece la determinación de los azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que no suponen ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

3. Adecuación de las unidades de medida de los compuestos fenólicos (IPT) (punto 2.a del PC y no afecta al DU)

Se adecua las unidades de medida de los polifenoles totales. La concentración de polifenoles en vino es conocida como IPT (Índice de Polifenoles Totales), es una medida de la concentración de todo un grupo de compuestos fenólicos presentes en la uva, y en el vino. Nos permite tener una idea de la potencialidad en color del vino. En general el IPT corresponde a la suma de antocianos y de taninos presentes en el vino, y se define como:

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

$IPT = \text{Índice de Ultravioleta} = A_{280} \times \text{factor de dilución}$

Al ser un índice se elimina las unidades de medición de meq/l.

Tipo de modificación: normal

Esta modificación es una adaptación de terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que no suponen ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

4. Nueva redacción de las prácticas enológicas específicas al incorporarse el vino elaborado con la variedad Petit Verdot (punto 3 del PC y punto 5.a del DU)

Descripción y motivos

Se incorporan las prácticas enológicas específicas para la elaboración del vino Petit Verdot que, de acuerdo con lo indicado en el punto 1, se ha incorporado en el apartado de descripción de los vinos.

Tipo de modificación: normal

Al incorporarse el vino Petit Verdot en el apartado de descripción de los vinos, con la justificación anteriormente indicada, es preciso establecer sus condiciones de elaboración y restricciones para mantener la esencia de los vinos de la zona. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

5. Incorporación de los rendimientos máximos de la variedad Petit Verdot (punto 5 del PC y punto 5.b del DU)

Descripción de motivos

Debido a la incorporación del vino de la variedad Petit Verdot en la descripción de los vinos, se establece el rendimiento máximo por hectárea de esta variedad.

Tipo de modificación: normal

Al incorporarse el vino de la variedad Petit Verdot en el apartado de descripción de los vinos, con la justificación indicada en el punto 1) es preciso incorporar también los rendimientos de la variedad Petit Verdot. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

6. Incorporación de la variedad Petit Verdot (punto 6 del PC y no afecta al DU)

Descripción de motivos

Al incorporarse el vino de la variedad Petit Verdot en la descripción de los vinos del pliego de condiciones, se incluye en este apartado esta variedad

Tipo de modificación: normal

Debido a la inclusión de este vino de la variedad Petit Verdot en el apartado de descripción de los vinos, con la justificación indicada en el punto 1, se incorpora también la variedad Petit Verdot. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

7. Actualización marco legal del apartado 8. otros requisitos aplicables (punto 8 del PC y no afecta al DU)

Descripción y motivos

Cambios en el apartado 8, relativo a Otros requisitos aplicables, para actualizar el marco legal, se sustituyen las referencias a los Reglamentos derogados por la referencia de los Reglamentos vigentes.

Tipo de modificación: normal

Los cambios propuestos para este apartado no implican un cambio del nombre a proteger ni nuevas restricciones a la comercialización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Los Cerrillos

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 tinto de Tempranillo, vino tinto de Tempranillo y Cabernet Sauvignon y vino tinto de Syrah Petit Verdot (6 meses)

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

Tinto de Tempranillo y Cabernet Sauvignon (Colección Privada), Petit Verdot (12 meses) y 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 específicas

Práctica enológica específica

Los vinos varietales son elaborados en depósitos de acero inoxidable con una larga maceración prefermentativa en frío, entre 2 y 5 días a temperatura de 10 a 15° C, seguido de maceración fermentativa durante 1 o 2 semanas a temperaturas de 20 a 28° C. hasta finalización de fermentación alcohólica.

Los vinos que se destinan a envejecimiento en barrica se elaboran en acero inoxidable con maceraciones fermentativas entre 15 y 25 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 6 años.

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

Tempranillo, 100% Tempranillo permaneciendo al menos 30 días en barrica de roble.

Syrah: 100 % Syrah, envejecido en barrica de roble durante al menos 6 meses

Tempranillo y Cabernet Sauvignon: Ensamblaje de tempranillo y cabernet sauvignon, criado en barrica de roble durante al menos 6 meses.

Colección Privada: Ensamblaje de tempranillo y cabernet sauvignon, criado en barrica de roble al menos durante 13 meses.

Cabernet Sauvignon de Familia : 100 % Cabernet Sauvignon. Ha envejecido al menos durante 24 meses en barrica. Completa su crianza con un reposo en botella de 18 meses.

Petit Verdot 6 meses: Petit Verdot 100 % con un envejecimiento de al menos 6 meses en barrica de roble

Petit Verdot 12 meses: Petit Verdot 100 % con una estancia en barrica de roble de al menos 12 meses

Práctica de cultivo

Durante el periodo 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

Tempranillo

88,80 hectolitros por hectárea

Cabernet Sauvignon

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon

66,60 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
Petit Verdot
12 000 kilogramos de uvas por hectárea
Petit Verdot
81,60 hectolitros por hectárea
Merlot
8 500 kilogramos de uvas por hectárea
Merlot
62,90 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 uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

PETIT VERDOT

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

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 14 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.

«Vínculo»

La ubicación de la zona delimitada con materiales sueltos pliocuaternarios, las calizas duras, margas y arcillas ocreas, permiten obtener unos vinos bien coloreados y con la mineralización característica, llegando hasta 18 puntos de color.

El viñedo de Los Cerrillos lo cruza el río Guadiana, está situado junto al embalse de Peñarroya, a una altitud de 695 metros y rodeado de cerros que hacen que sea una zona fresca, favoreciendo 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 los 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, se diferencia de la misma en los siguientes factores:

Factores naturales:

El viñedo lo cruza el río Guadiana, está situado junto al embalse de Peñarroya, a una altitud de 695 metros y rodeado de cerros.

El terreno es fundamentalmente calizo. La roca más importante es la marga, una mezcla de arcilla y caliza sin consolidar. Posee un clima caracterizado por veranos cálidos e inviernos fríos, con heladas tardías en tiempo primaveral, lo que ha obligado a instalar sistemas anti-heladas por inversión, de las pocas instaladas en el país y las únicas en Castilla-La Mancha, para controlar las fuertes heladas de primavera y, en épocas de vendimia, controlar el rocío de la mañana para el secado de las parras.

Factores humanos:

Las diferencias más notorias entre el modo de elaboración de los vinos de «Los Cerrillos» y el de los colindantes de la DOP La Mancha, están en las prácticas enológicas ya 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.

Respecto a las características de los vinos las diferencias más notorias (se toman como referencia los vinos tintos envejecidos, que es el único tipo que se produce en «Los Cerrillos»), son las siguientes:

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, sólo 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 en base a 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 (envasado, etiquetado, otros requisitos)

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 periodo de envejecimiento en botella, en este periodo 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/Mod_Pliego_condiciones_Los_-Cerrillos_20200728.pdf
