

**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**

(2022/C 263/11)

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

«Cigales»

PDO-ES-A0622-AM03

Fecha de comunicación: 12.4.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Modificación de las características físico-químicas**

DESCRIPCIÓN:

Esta modificación afecta al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso expresado en miligramos por litro (mg/l), que se equipara a los límites establecidos por la normativa vigente. En el caso de los vinos blancos y rosados/claretes, pasa de 150 a 200 mg/l y en el caso de los vinos tintos de 140 a 150 mg/l. También se corrige la forma de medir el contenido en azúcar de los vinos espumosos de calidad de manera que se expresen en gramos por litro de glucosa +fructosa+sacarosa, pues antes estaba omitida la «sacarosa».

Esta modificación afecta al apartado 2 a) del Pliego de condiciones y el punto 4 del Documento único.

Se considera una modificación normal con modificación del Documento único porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se ha considerado innecesario tener estos límites de anhídrido sulfuroso por debajo de los máximos legalmente establecidos, lo que puede dificultar la correcta conservación de los vinos sin aportarles mayor calidad.

2. **Incorporación del término clarete como sinónimo de rosado**

DESCRIPCIÓN:

Se introduce el término «clarete» como sinónimo de «rosado».

Esta modificación afecta a los distintos apartados del Pliego de condiciones y Documento único: apartados 2a), 2b, 3c, 5 y 7 del Pliego y 4 y 5 del Documento único.

Se considera que es una modificación normal con modificación del Documento único porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, sino tan solo la recuperación de un vocablo tradicional que ha servido siempre para reconocer los vinos de la zona. Se siguen manteniendo las características y perfil del producto que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humano. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

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

**JUSTIFICACIÓN:**

Tradicionalmente con la palabra clarete se conocían los rosados que se elaboraban, tanto en Cigales como en cualquier zona vitivinícola española. Basándonos en la normativa, cuando se creó la Denominación de Origen, por el tipo de elaboración que se realizaba solo se podían denominar rosados y así se definió este tipo de vino, descartando el término clarete. Con la normativa actual se puede identificar como sinónimo de rosado a un clarete, siendo conscientes que el tipo de elaboración es de rosado y se quiere recuperar este término clásico recordando cómo se conocía este tipo de vino en los orígenes de esta comarca vitivinícola. Con ello se podría dar un valor añadido a estos vinos, ya que se diferencian del resto de rosados que se elaboran en el mundo.

**3. Adecuación de la descripción de las características organolépticas****DESCRIPCIÓN:**

Mejora de la descripción organoléptica de los vinos.

Esta modificación afecta al apartado 2.b del Pliego de condiciones y al apartado 4 del Documento único.

Se considera que es una modificación normal (con modificación del Documento único), ya que no implica un cambio sustancial de las características del producto, tan solo una adecuación de la descripción de las mismas. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33

**JUSTIFICACIÓN:**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales, acreditado en la Norma ISO 17065 tiene subcontratado el análisis organoléptico de los vinos a un laboratorio de análisis sensorial, a su vez acreditado en la Norma ISO 17025. Derivado de la experiencia acumulada en estos años se ha modificado la descripción de las características organolépticas para adecuarla al procedimiento de análisis conforme a los criterios de la Norma 17025. Además, se incluyen descripciones individualizadas de los vinos dulces blancos, rosados y tintos ya que así se especifica más su personalidad y podrán ser analizados con mayor especificidad.

**4. Modificación de la densidad de plantación****DESCRIPCIÓN:**

Consiste en permitir que las plantaciones ya existentes puedan ser exceptuadas del cumplimiento de la densidad mínima de 1 000 cepas por hectárea.

Esta modificación afecta al apartado 3.a del Pliego de condiciones y al apartado 5.1 del Documento único.

Se considera una modificación normal porque no implica un cambio sustancial de las características del producto, más bien al contrario, son estas uvas, las de plantaciones más antiguas, las que permiten elaborar los vinos más genuinos de la DOP Cigales. No se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

**JUSTIFICACIÓN:**

La razón por la que se introduce este cambio obedece a respetar los viñedos viejos que aún quedan en esta comarca vitivinícola y que cuentan con menos de las 1 000 cepas por hectáreas. Son viñedos que, además de su componente histórico y cultural, aportan uva de una calidad excelente por su baja producción y por la edad de las viñas. Con esta materia prima se elaboran los vinos mayor calidad y con mayor valor añadido.

Además, si se tiene en cuenta que estos viñedos de elevada edad tienen marcos de plantación de 3 x 3 m, lo que ha permitido su adaptación a la mecanización, no se considera lógico excluir aquellas parcelas antiguas por no cumplir con la densidad de plantación mínima. Ello conllevaría una pérdida de potencial productivo y de calidad.

**5. Inclusión de la posibilidad de reducir el grado alcohólico probable de la uva en determinadas campañas****DESCRIPCIÓN:**

Se introduce la posibilidad de reducir en 0,5 el grado de la uva en determinadas campañas.

Afecta al apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones y punto 5.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal, pues no implica cambios sustanciales, puesto que siempre ha existido esta posibilidad. Tan solo se trata de un traslado del reglamento (que ahora queda como norma de funcionamiento interno) al Pliego de condiciones, que es el documento que contiene todas las disposiciones técnicas que afectan al producto. Por tanto, no se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

Se incluye la posibilidad de que el Consejo Regulador, en determinadas campañas y previo estudio justificativo de carácter técnico, puede disminuir hasta 0, 5° Bè el grado alcohólico probable mínimo de la uva.

Las indicaciones de reducción de grado para campañas específicas aparecían recogidas en la norma reguladora, Reglamento de la Denominación de Origen Cigales, anterior a la existencia del Pliego de condiciones. Este Reglamento ha sido recientemente modificado y ya no incluye esta posibilidad que, al ser de carácter técnico, debe incluirse en el Pliego.

### 6. **Inclusión de la posibilidad de utilizar distintos tipos de vinos espumosos de calidad**

#### DESCRIPCIÓN:

Se introduce la posibilidad de elaborar los vinos espumosos de calidad con otros métodos de elaboración distintos del método tradicional.

Afecta al apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones y el punto 5.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único. Los vinos espumosos de calidad deberán seguir cumpliendo con las características organolépticas y físico-químicas contempladas en el Pliego de condiciones, con independencia del método de elaboración. Por tanto, no se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

Se podrán elaborar los vinos espumosos de calidad por cualquier método autorizado dentro de la categoría 5 del Anexo VII del Reglamento (UE) 1308/2013. De esta forma, se pretenden aprovechar nuevas oportunidades de ampliar el mercado en este tipo de elaboración, que empezó en 2011. Ahora bien, se obliga a que se indique en la etiqueta principal el método utilizado para que el consumidor sea conocedor de cómo ha sido elaborado.

### 7. **Nueva redacción a las condiciones de envejecimiento**

#### DESCRIPCIÓN:

Se introducen ciertas condiciones de envejecimiento (tamaño de bodega y fecha de inicio del cómputo del tiempo de envejecimiento).

Afecta al apartado 3.b.2 del Pliego de condiciones y al punto 5.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, pues no implica cambios sustanciales, ya que se trata de las mismas condiciones que antes contemplaba el reglamento. Tan solo se trata de un traslado del reglamento (que ahora queda como norma de funcionamiento interno) al Pliego de condiciones, que es el documento que contiene todas las disposiciones técnicas que afectan al producto. Por tanto, no se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

Se incluye el apartado de condiciones de envejecimiento, que sólo aparecía en el antiguo reglamento y al modificarse éste, todos los aspectos técnicos se definen en el Pliego de Condiciones, lo que hace necesaria la modificación.

### 8. **Eliminación de las restricciones a la vinificación**

#### DESCRIPCIÓN:

Se eliminan los porcentajes de participación de ciertas variedades.

Afecta al apartado 3.b.2 del Pliego de condiciones y al punto 5.1 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, ya que se siguen manteniendo las características y perfil del producto que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Por tanto, no se puede considerar incluida en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

No se considera necesario mantener estas restricciones a la vinificación, puesto las características de los vinos de la DOP Cigales se deben, sobre todo, a la adaptación de las variedades al medio geográfico y la influencia de este medio (clima, suelo, orografía,...) sobre la producción de uva, y no al predominio de una variedad u otra.

### 9. Rendimientos máximos en función del tipo de vino

#### DESCRIPCIÓN:

El rendimiento deja de limitarse por color de la uva y pasa a limitarse por el tipo de vino a elaborar. Se establece un rendimiento máximo de 7 000 kg por hectáreas para las variedades blancas y tintas cuando vayan destinadas a la elaboración de vinos tintos y de 9 000 Kg por hectárea para los demás tipos de vinos: blancos, rosados/claretos y espumosos de calidad.

Afecta al apartado 5 del Pliego de condiciones y del punto 5.2 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, pues no afecta a las características del producto. Esta actualización no se incluye en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

En esta zona se han elaborado tradicionalmente los vinos rosados y claretos con mezclas de uvas blancas y tintas. Es habitual que haya parcelas que tienen variedades blancas y tintas mezcladas, por lo que no tiene demasiado sentido establecer dos rendimientos distintos para unas y otras.

Además, también hay una justificación técnica para esta modificación: actualmente el mercado pide vinos rosados, blancos y espumosos de calidad, más ligeros, con menos cuerpo y estructura. Para lograrlo se requiere menos grado alcohólico, extracto y más acidez. Si se adelanta la vendimia para conseguir estas características, el resto de los componentes de la uva no han conseguido una maduración idónea. Sin embargo, dejando una mayor carga, se pueden obtener un equilibrio en esos parámetros sin detrimento del resto y llegar a una perfecta maduración de la uva.

### 10. Inclusión de las variedades garnacha tintorera y garnacha blanca y eliminación de la clasificación de variedades principales y autorizadas

#### DESCRIPCIÓN:

Se introducen dos variedades y se elimina la división entre principales y autorizadas.

Afecta al apartado 6 del Pliego de condiciones y del punto 7 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, pues no afecta a las características del producto. Esta actualización no se incluye en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

#### JUSTIFICACIÓN:

Se elimina la separación de variedades autorizadas y principales, por innecesario.

En cuanto a la inclusión de la variedad Garnacha Tintorera, esta variedad ha sido tradicional en la zona de la D.O. Cigales, pero de forma injustificada no se consideraba apta para vinificaciones de calidad. Hace 35 años los medios técnicos de los que disponían las bodegas no eran los adecuados para obtener una buena vinificación con esa variedad y se elaboraban vinos demasiado tánicos, ásperos, con un color y astringencia excesiva. Esto llevó a eliminarla como variedad autorizada.

Sin embargo, la Enología moderna ha puesto en valor las virtudes de esta variedad para hacer vinos de calidad. Los medios técnicos de que disponen las bodegas permiten elaboraciones con la variedad Garnacha Tintorera de gran calidad, con unas características extraordinarias de frutuosidad y aromaticidad, siendo estas características altamente apreciadas por los consumidores actuales.

#### 11. Adaptación de la redacción del vínculo

##### DESCRIPCIÓN:

No se trata de un cambio intrínseco del vínculo, sino de una adaptación de la redacción a lo largo de todo el apartado para mantener la coherencia con las otras modificaciones, pero que no alteran el nexo causal.

Afecta al apartado 7 del Pliego de condiciones y del punto 8 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único. Es solo un cambio de redacción y no se incluye en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

##### JUSTIFICACIÓN:

Es necesario pequeños cambios para que el vínculo se mantenga coherente con las otras modificaciones introducidas en el pliego de condiciones.

#### 12. Se añade la condición excluyente a la aplicación simultánea de la excepción a la ampliación de rendimientos y la de disminución del grado alcohólico probable de la uva

##### DESCRIPCIÓN:

En la misma campaña no se podrá aumentar el rendimiento de uva y disminuir su grado probable.

Afecta al apartado 8.b.1 del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal sin modificación del Documento único, pues no afecta a las características del producto. Esta actualización no se incluye en ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

##### JUSTIFICACIÓN:

Se añade esta condición excluyente como punto 3 del apartado 8.b.1 del Pliego de condiciones, para que no puedan aplicarse a la vez la excepción para la ampliación de rendimientos con la disminución del grado alcohólico probable. Esta condición excluyente se incluía también en el antiguo reglamento de la denominación de origen. Como en anteriores modificaciones, ha sido necesario su traslado del reglamento, donde ya no figura, al pliego.

#### 13. Nueva redacción del apartado de disposiciones relativas al etiquetado

##### DESCRIPCIÓN:

Se da una nueva redacción a este apartado para dar una redacción más coherente de acuerdo con la normativa vigente y para introducir la obligación de indicar en el etiquetado el método de elaboración en vinos espumosos de calidad, en coherencia con esta misma modificación, con el fin de evitar confusión al consumidor. Y se introduce la mención «Fermentado en barrica».

Afecta al apartado 8.b.3 del Pliego de condiciones y 9 del Documento único.

Se trata de una modificación normal con modificación del Documento único, pero no implica ningún tipo de restricción o limitación a la comercialización ni está incluida en los demás tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

##### JUSTIFICACIÓN:

Mejorar la regulación de etiquetado.

#### 14. Actualización del apartado relativo a controles

##### DESCRIPCIÓN.

Se especifica el organismo de control en quien la autoridad competente ha delegado y se mejora la redacción sobre los controles.

Afecta al apartado 9 del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal sin modificación del Documento único, que no afecta a las características del producto ni está incluida en los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/13, en el que se describen las modificaciones (UE).

##### JUSTIFICACIÓN:

El Consejo Regulador de la DOP Cigales ha obtenido la acreditación en la Norma ISO/IEC 17065:2012. Tras lo cual, la autoridad competente, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, le ha delegado tareas de control de conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 bis del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Por otro lado, se ha actualizado la redacción del apartado de Tareas de control, pues se había quedado obsoleto para la certificación conforme a la Norma 17065.

#### DOCUMENTO ÚNICO

##### 1. Nombre(s)

Cigales

##### 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)

###### 1. VINO - VINOS BLANCOS Y ROSADOS/CLARETES

###### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

###### Blancos:

En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro.

En fase olfativa, serán francos (ausencia de olores defectuosos), y con aromas de la familia frutal, bien fruta de árbol, frutos cítricos y/o vegetales. Pueden aparecer especiados y/o tostados cuando hayan pasado por bodega.

En fase gustativa, equilibrados, con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol, cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera).

###### Rosados/Claretes:

En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad que va desde el rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado y piel de cebolla.

En fase olfativa francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos), fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por bodega.

En fase gustativa, equilibrados, aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por bodega).

(\*) Los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

## 2. VINO - VINOS TINTOS JÓVENES

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el violáceo hasta el rojo teja

En fase olfativa, francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras o rojas, que pueden encontrarse tanto de manera fresca como sobre maduras) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.

En fase gustativa equilibrados en acidez, alcohol, astringencia y amargor. Los aromas tendrán un recuerdo final de la misma gama que en nariz.

(\*) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## 3. VINOS TINTOS CON MENCIÓN ROBLE

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color desde el violáceo hasta el rojo teja.

En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal y de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera.

En fase gustativa, serán equilibrados con aromas de la familia frutal, de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera.

(\*) Para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección; los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite de acidez volátil calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %.

(\*\*) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

#### 4. VINOS TINTOS DE CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

##### CRIANZA:

En fase visual, entre limpio y brillante, con tonalidades del violáceo al rojo teja..

En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) de las familias tostadas y/o especiadas, propias de la madera y de la familia frutal.

En fase gustativa serán equilibrados y presentarán retronasal especiada y/o tostada y/o frutal y/o mineral.

##### RESERVA:

En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo hasta el ámbar.

En fase olfativa, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y de las familias especiadas y/o balsámicas y/o frutal y/o mineral.

En fase gustativa, francos y equilibrados, con retronasal especiada y/o balsámica y/o mineral y/o fruta.

##### GRAN RESERVA:

En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color del rojo al ámbar.

En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y de las familias especiadas y/o balsámicas.

En fase gustativa serán francos, retronasal especiada y/o balsámica y/o mineral y/o fruta.

Para los comercializados en el primer año siguiente a la recolección; con edad superior a 1 año, la acidez volátil no podrán superar : 1 g/l hasta 10 % Vol. y 0,06 gr/l y grado que exceda.

(\*\*) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150



## 5. VINO - VINOS DULCES (BLANCOS, ROSADOS/CLARETES y TINTOS)

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

## — Vinos dulces rosados:

- En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa, asalmonado y piel de cebolla.

- En fase olfativa, francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos, fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por bodega).

- En fase gustativa: equilibrados, aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por bodega). Volumen en boca, dulces y estructurados.

## — Vinos dulces tintos

- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el violáceo hasta el rojo teja.

- En fase olfativa, francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras y rojas que pueden estar frescos o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.

- En fase gustativa, equilibrados en acidez, alcohol y con recuerdo frutal de la misma gama que en nariz (frutos negros y rojos, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados. Volumen en boca, dulces y estructurados.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

## 6. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD (BLANCO/ROSADO/CLARETE)

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades de color amarillo (amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rojo (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas. Burbuja de tamaño medio, corona, con persistencia breve-media o media.

En fase olfativa, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y de la familia afrutada y/o levaduras.

En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas y por retronasal se apreciarán los aromas de la familia de los frutos secos y/o levaduras.

(\*) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9

Características analíticas generales	
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica enológica específica

Práctica enológica específica

Uva sana, grado alcohólico probable mínimo: 10° Bè (var. blancas) y 10,5° Bè (var. tintas).

Rendimiento de extracción máximo: 72 l por 100 Kg de uva.

Los dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación por sistemas autorizados excepto adición de alcohol.

Los espumosos de calidad se elaborarán por cualquier método autorizado.

Condiciones de envejecimiento de los vinos:

- 1.- El envejecimiento de los vinos se realizará en las bodegas inscritas, en barricas de madera de roble con capacidad máxima de 330 litros, de madera de roble.
- 2.- Los periodos de envejecimiento de los vinos en los que se utilicen las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se contabilizarán a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia.

#### 2. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 1 000 cepas por hectárea para las nuevas plantaciones. En las plantaciones existentes se respeta la densidad que tengan.

### 5.2. Rendimientos máximos

#### 1. Para la elaboración de vinos tintos

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 2.

50,40 hectolitros por hectárea

#### 3. Para la elaboración de blancos, rosados/claretes y espumosos de calidad

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 4.

64,80 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km<sup>2</sup>.

Comprende los siguientes municipios:

— Provincia de Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado «El Berrocal», enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid.

— Provincia de Palencia:

Dueñas.

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBILLO MAYOR

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MERLOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

VERDEJO

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

### 8.1. *Vino*

El área geográfica de la DOP Cigales es óptima para el cultivo del viñedo: atravesada por el río Pisuerga, el viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el clima frío aguas arriba y la templanza de su desembocadura. La interrelación clima-suelo favorece la obtención de uvas con una acidez y proporción de azúcares muy equilibrada. Las variedades muy adaptadas a la zona y la viticultura aplicada durante décadas, permite obtener vinos muy equilibrados.

Otra característica es que el 30 % del viñedo tiene una edad superior a 60 años, lo que permite, junto a las condiciones citadas anteriormente, una maduración muy intensa y equilibrada apta para vinos de crianza.

### 8.2. *Vino espumoso de calidad*

Las distintas experiencias a lo largo de los últimos años han permitido obtener uno vinos espumosos, que preservando las características diferenciales de los vinos de la zona, alcancen una gran calidad (burbuja pequeña y persistente, integración de aromas secundarios...). Las variedades propias de la zona (gran adaptación) permiten obtener vinos espumosos de gran finura y frescura, tanto en boca, como retronasal.

Las condiciones climatológicas de la zona que permiten obtener una materia prima equilibrada en acidez, extracto y aromas, otorgan al vino un paso de boca pleno que compensa la acidez.

## 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:

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Cigales es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el Pliego de condiciones, en sus instalaciones embotelladoras.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá utilizar el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

Es obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado, aunque los vinos no estén envejecidos y con la excepción de vinos dulces y espumosos de calidad.

Se pueden utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA, siempre que se cumplan los requisitos establecidos en la normativa vigente para estos términos tradicionales, y las menciones ROBLE y FERMENTADO EN BARRICA, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en la legislación vigente.

#### **Enlace al pliego de condiciones**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor\\_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor_Rev+2.docx/319701e4-ff93-9af2-5b81-7acb4a82fdd4)

---