

**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 341/06)

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

«Priorat / Priorato»

PDO-ES-A1560-AM03

Fecha de comunicación: 10.6.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Introducción de nuevas unidades geográficas menores**

DESCRIPCIÓN:

Se introducen nuevas unidades geográficas menores de parajes y de viñas.

Modifica el punto 4.2 del pliego de condiciones, añadiendo los apartados b y c. Y no afectan al documento único.

Es una modificación normal pues no se corresponde con ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN de 17 de octubre de 2018.

JUSTIFICACIÓN:

Además de las actuales unidades geográficas menores reconocidas en el pliego de condiciones, el Consejo Regulador de la DOQ «Priorat» (DOP) ha trabajado en la identificación de los nombres de los parajes del territorio de la DOP, recogidos en las partidas catastrales y/o en la cartografía oficial con la voluntad de preservar y dar a conocer la toponimia local.

En este sentido el Consejo Regulador ha elaborado y aprobado a partir de la documentación catastral y cartográfica vigente e histórica la lista de parajes del ámbito territorial de la DOQ «Priorat» (DOP) con la finalidad de disponer de acuerdo con lo previsto en el artículo 55 del Reglamento UE 33/2019 una «delimitación precisa» de los parajes mediante la identificación gráfica y la indicación de los polígonos y parcelas catastrales que se corresponden con cada paraje.

Además se ha observado también como, a una escala aún menor, determinadas viñas reciben también un nombre particular y propio que permite identificarlas. En relación a la identificación de determinadas viñas que poseen un topónimo o nombre tradicional propio ello se remite a la necesidad de constatarse mediante su inscripción por parte del Consejo Regulador en el Registro de viticultores, que según el artículo 20.2 del Reglamento de la DOQ «Priorat» (Orden del Gobierno de la Generalitat de Catalunya ARP 188/2006, de 18 de abril) ha de contener, entre otros datos, «... el nombre de la viña, lugar y término municipal en que está situada la parcela de viña, la superficie de producción, los datos del registro vitivinícola de Cataluña, del polígono y de las parcelas, la variedad o las variedades de viña y tantos datos como sean necesarios para su clasificación y localización».

Los nombres que designan los lugares de un territorio (parte de un municipio) tienen una función a la vez técnica y cultural. Técnica porque los identifican geográficamente, y cultural porque transmiten información sobre la cultura, la lengua o las costumbres de aquellos que los nombraron. En este sentido, la toponimia es un patrimonio colectivo que debe salvaguardarse como parte del patrimonio lingüístico y cultural de un territorio.

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

El valor de la toponimia como parte del patrimonio cultural inmaterial ha sido reconocido ente otras instancias por la IX conferencia de las Naciones Unidas sobre normalización de los nombres geográficos (Resolución IX/4, Nueva York, agosto de 2007). También se hace mención a este valor en el preámbulo del Decreto del Gobierno de la Generalitat de Catalunya 59/2001, de 23 de enero, por el que se establece la Comisión de Toponimia y se modifica el Decreto 78/1991, sobre uso de la toponimia.

En el ámbito de la vitivinicultura y especialmente en el territorio que abarca la DOP «Priorat» ello se manifiesta con todo su vigor por la secular importancia económica y cultural que la viña ha tenido para sus pueblos y gentes. Así, la designación facultativa en el etiquetado de un vino de un determinado paraje o de una determinada viña como «unidad geográfica menor» permite identificar geográficamente de forma precisa el lugar de donde se obtiene la uva con que ha sido elaborado un determinado vino y de otra parte contribuye a mantener vivo y dar a conocer el nombre que los antiguos viticultores del territorio de la DOP «Priorat» dieron a los distintos lugares (partes de un municipio) que forman parte del mismo.

Con ella se quiere ofrecer a los elaboradores de vinos con derecho a la DOP la posibilidad de identificar geográficamente de forma precisa el lugar de donde se obtiene la uva con que ha sido elaborado un determinado vino, ofreciendo la máxima información a los consumidores y contribuyendo a mantener vivo y dar a conocer el nombre con el que de acuerdo con la costumbre local son conocidos los parajes y viñas de su territorio.

## 2. Nuevos rendimientos máximos de producción

### DESCRIPCIÓN:

Los rendimientos máximo de producción de uva se reducen cuando ésta se destina a vino que vaya a ostentar alguna de las menciones relacionadas con las distintas unidades geográficas que se reconocen: «vila», «paraje», «viña clasificada» y «gran viña clasificada».

Modifica el punto 8.3.B del pliego de condiciones y el punto 5.2 del documento único.

Es una modificación normal pues no se corresponde con ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN de 17 de octubre de 2018.

### JUSTIFICACIÓN:

Se busca una mayor calidad y expresión de la zona de donde proceda la uva.

## 3. Condiciones de uso de nuevas menciones de etiquetado que acompañan a las unidades geográficas menores

### DESCRIPCIÓN:

Se cambian las condiciones de uso de la mención «vino de vila de », y se regulan las condiciones de uso de las nueva menciones «paraje», «viña clasificada» y «gran viña clasificada» completadas todas ellas con el nombre de la unidad geográfica menor correspondiente.

Modifica el punto 8.3.B del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Es una modificación normal pues no se corresponde con ninguno de los tipos contemplados en el artículo 14.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 DE LA COMISIÓN de 17 de octubre de 2018.

### JUSTIFICACIÓN:

Respecto al uso de esta mención facultativa se propone que el 100 % de la uva con que se elaboren los vinos que quieran hacer uso de estas unidades geográficas menores procedan de la unidad geográfica menor indicada y limitando para ellas también las practicas de cultivo y de vinificación para que el uso de las unidades geográficas menores respondan a la máxima expresión de tipicidad de los vinos de la DOQ «Priorat» y sean elaborados mayoritariamente con viñas maduras, de baja producción y de las variedades garnacha negra, peluda o blanca o cariñena que representan las variedades más típicas de la DOQ «Priorat».

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Priorat

Priorato

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

16. Vino de uvas sobremaduradas

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

1. VINO - Vinos Blancos y Rosados; y vinos de finca blancos y rosados

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Limpios, límpidos y brillantes. Correcta intensidad y calidad olfativa.

Blancos: aromas francos, afrutados, florales o lácticos. Equilibrado, suave y fresco.

Blanco con envejecimiento en madera: aromas de fruta y/o especias. En boca equilibrado y bien estructurado al gusto.

Rosado: aromas afrutados y/o florales. En boca afrutado, con buena persistencia y con una correcta entrada y evolución en boca.

Si, además, son vinos de finca: han de tener un aspecto visual de un vino limpio y límpido. Correcta intensidad olfativa. Y buena estructura en boca.

\* Acidez volátil: vinos de campaña: 16,5 mEq/l; vinos de edad superior al año: 18 mEq/l.

\* SO<sub>2</sub> max: si el contenido en azúcar es < 5g/l, 200 mg/l, si es mayor o igual a 5 g/l, 250 mg/l.

\* Para los límites no indicados se cumplirá la normativa legal vigente.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. VINO - Vinos Tintos y vinos de finca tintos.

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Limpios, límpidos y brillantes. Con aromas primarios afrutados y/o florales y/o minerales. Entrada y evolución en boca equilibrada, con estructura y frescor.

Con envejecimiento en madera: aspecto visual de vino limpio y límpido. Equilibrio entre aromas primarios, secundarios y terciarios. Intenso y agradable. Entrada y evolución en boca con una correcta estructura de los taninos.

Si, además, son vinos de finca: han de tener un aspecto visual de un vino limpio y límpido. Correcta intensidad olfativa. Y buena estructura en boca.

\* Acidez volátil: vinos de campaña: 16,5 mEq/l; vinos de edad superior al año: 20 mEq/l.

\* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcar es < 5g/l; si es mayor o igual a 5 g/l, 200 mg/l.

\* Para los límites no indicados se cumplirá la normativa legal vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

### 3. VINO DE LICOR (Rancio, de Licor dulce, Mistela blanca y tinta, Dulce natural)

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino rancio: aspecto visual limpio y límpido, con un color entre el rojo rubí y el marrón con tonalidad teja. Aromas terciarios, propios del envejecimiento. Acidez volátil perceptible y posibles aromas de frutas desecadas. Acidez equilibrada y untuoso.

Vino rancio dulce: igual que los anteriores en aspecto y olfato. En gusto: marcada untuosidad y dulzor perceptible.

Vino de licor dulce: han de tener un aspecto visual limpio y límpido. Aromas afrutados y/o florales y/o especiados y/o de frutas desecadas. Buena untuosidad en boca y dulzor perceptible.

Mistela blanca: limpio y límpido, de color amarillo pajizo con posibles ribetes dorados. Aromas propios de la uva fresca como lo son los florales, afrutados y/o especiados. Buena untuosidad, acidez equilibrada y dulzor perceptible.

Mistela tinta: igual que los anteriores salvo el color que será rojo con posibles ribetes violáceos.

Dulce natural: visual limpio y límpido. Aromas afrutados y/o florales y/o especiados y/o de frutas desecadas. Posibles aromas terciarios. Buena untuosidad en boca y dulzor perceptible.

\* Acidez volátil: blancos y rosados máx.: 18 mEq/l; tintos máx.: 20 mEq/l; y Rancios: máx. 40 mEq/l.

\* Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcar es < 5g/l; si es mayor o igual a 5 g/l, 200 mg/l.

\* Para los límites no indicados se cumplirá la normativa legal vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

#### 4. VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino de uvas sobremaduradas elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación. Con grado alcohólico natural superior al 15 % vol. y grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13,5 % vol.

Dentro de esta categoría de vino se considera Vimblanc al vino obtenido del mosto de garnacha tinta, fermentado en depósitos, preferentemente de roble, con una capacidad máxima de 100 litros.

Aspecto visual limpio y límpido. Los vimblancs deben tener color entre rojo púrpura más o menos intenso para los jóvenes y llegando incluso a rubí para los que reciban envejecimiento. Aroma de frutas desecadas. Posibles aromas terciarios. Buena untuosidad en boca y dulzor perceptible.

\* Acidez volátil: para vinos de campaña máx.: 16,5 mEq/l; para vinos blancos y rosados de edad superior al año máx.: 18 mEq/l; y para vinos tintos de edad superior al año máx.: 20 mEq/l.

\* Anhídrido sulfuroso máximo: para blancos y rosados 200 mg/l ; para tintos 150 mg/l.

\* Para los límites no indicados se cumplirá la normativa legal vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

#### 5. Prácticas vitivinícolas

##### 5.1. Prácticas enológicas específicas

###### 1. Práctica de cultivo

— Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades de la uva.

Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos tendentes a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

— La formación de la cepa y su conducción será la tradicional en vaso y cualquier otra conducción que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos

- La densidad de plantación máxima será de 9 000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 2 500 cepas por hectárea. Para nuevas plantaciones a partir de 1 de enero de 2013, la densidad de plantación máxima será de 9 000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 3 000 cepas por hectárea
- La práctica de riego, que deberá ser autorizada previamente, se podrá llevar a cabo únicamente cuando justifique la supervivencia de la planta o con el objeto de asegurar o mejorar la calidad de la uva.
- La vendimia se realizará preferentemente a mano, y exclusivamente se destinará a la elaboración de vinos protegidos la uva su con el grado alcohólico potencial mínimo de 12,5 % vol. para las variedades tintas y de 12 % vol. mínimo para las variedades blancas.

## 2. Restricción pertinente en la vinificación

- En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología orientada a la optimización de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación del hollejo/orujo, de manera que su rendimiento final no sea superior a 65 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.
- Los vinos destinados a la indicación VINO de FINCA tendrán una elaboración y crianza totalmente independientes dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento. En el caso de uva destinada a vino de finca el rendimiento máximo admitido será un 15 % inferior al fijado por la Denominación de Origen Protegida. Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad.
- Los vinos con derecho a la referencia de una unidad geográfica menor en etiquetado, tendrán una elaboración y envejecimiento diferenciado dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento.

## 5.2. Rendimientos máximos

### 1. Variedades tintas

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

39 hectolitros por hectárea

### 3. Variedades blancas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. 52 hectolitros por hectárea

### 5. Variedades tintas destinadas a «Vino de Finca»

5 100 kilogramos de uvas por hectárea

6.

33,15 hectolitros por hectárea

### 7. Variedades blancas destinadas a «Vino de Finca»

6 800 kilogramos de uvas por hectárea

8.

44,2 hectolitros por hectárea

9. Variedades tintas en alta densidad (5 000-9 000 cepas/Ha). Se añade al rendimiento máximo 0,5 kg/cepa que exceda de 5 000 cepas/Ha

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

10.

39 hectolitros por hectárea

11. Variedades blancas en alta densidad (5 000-9 000 cepas/Ha) Se añade al rendimiento máximo 0,5 kg/cepa que exceda de 5 000 cepas/Ha

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

12.

52 hectolitros por hectárea

13. Variedades tintas destinadas a vino de «Vila»

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

14.

32,5 hectolitros por hectárea

15. Variedades blancas destinadas a vino de «Vila»

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

16.

45,5 hectolitros por hectárea

17. Variedades tintas destinadas a vino de «Paraje» y a vino de «Viña Clasificada»

4 000 kilogramos de uvas por hectárea

18.

26 hectolitros por hectárea

19. Variedades blancas destinadas a vino de «Paraje» y a vino de «Viña Clasificada»

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

20.

39 hectolitros por hectárea

21. Variedades tintas destinadas a vino de «Gran Viña Clasificada»

3 000 kilogramos de uvas por hectárea

22.

19,5 hectolitros por hectárea

23. Variedades blancas destinadas a vino de «Gran Viña Clasificada»

4 000 kilogramos de uvas por hectárea

24.

26 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant y su agregado Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, la parte norte del municipio de Falset comprendida por los polígonos números 1, 4, 5, 6, 7, 21 y 25 enteros; y por las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, parte oeste de la 93 (1,69 ha), 96, 97, 98, 99, 100, 101, parte norte de la 102 (0,16 ha), 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 y 150 del polígono nº. 2; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, parte norte de la 47 (17 ha), parte norte de la 50 (2,6 ha), parte norte de la 52 (3 ha), parte norte de la 53 (14 ha), 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 del polígono 3; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, parte norte de la 28 (1,36 ha), parte norte de la 29 (3,85 ha), 63, 69, 72, 73, 74 y 75 del polígono nº. 19; por las parcelas 18, 19, 20, 21, parte norte de la 27 (1,36 ha), parte norte de la 28 (2,04 ha), 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, parte norte de la 65 (0,85 ha),

67, 69, 70, 71, 75, 76, 77, y 78 del polígono nº. 20; por las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40 del polígono nº. 22 y por las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48 del polígono nº. 24 y la parte este del municipio del Molar comprendida por los polígonos nº. 5, 6 y 7 enteros y por parte este de la parcela 8 (0,45 ha) y las parcelas 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 y 68 del polígono nº. 4; por las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 y 212 del polígono nº. 8; por las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 y 45 del polígono 9 y por las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 y 72 del polígono 10.

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

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARINENA

MAZUELA - SAMSÓ

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

El territorio, lleno de colinas, está formado por materiales de la era paleozoica, principalmente pizarras del Devoniano y el Carbonífero. Son las pizarras más antiguas que se pueden hallar en Cataluña en combinación con el cultivo de la vid. Suelos poco profundos y de bajo contenido en materia orgánica están formados mayoritariamente por la disgregación de las pizarras, que aquí reciben el nombre de «llicorell» o «llicorella», entre las cuales penetran las raíces de las cepas en búsqueda de agua y nutrientes. Ello confiere a los vinos características notas de mineralidad.

Clima: el relativo aislamiento respecto a la influencia del mar y, a la vez, la protección que ofrece la sierra de Montsant a los vientos fríos del norte, dotan a este territorio de una temperatura media anual que se halla entre los 14° y los 12° (en la parte más baja de la zona situada a los pies de la Sierra de Montsant), destaca no obstante la notable oscilación térmica entre el día y la noche. Especialmente en verano, se pueden alcanzar temperaturas mínimas de 12° por la noche, mientras que las máximas pueden llegar a mediodía hasta los 40°, pudiendo alcanzar la superficie del suelo rocoso valores incluso más elevados. Estos saltos térmicos favorecen un proceso de maduración paulatino y la evolución positiva de los compuestos fenólicos de la uva.

La escasa pluviometría anual (entre 400 y 500 litros por metro cuadrado) y la presencia de los vientos del noroeste que provocan una evaporación rápida de la humedad de la superficie, junto con la composición geológica del terreno y la estructura especial del suelo, favorecen que la evolución de la vid lleve a una maduración lenta y completa del fruto que permite su recolección en el momento óptimo. Por otra parte, estos suelos duros y el clima seco provocan que la cepa por lo común obtenga poco desarrollo, lo que como contrapartida conlleva la baja incidencia de enfermedades en la planta redundando en la buena calidad de la uva.

Estos factores naturales y del viñedo aportan a los vinos prioratos concentración, corpulencia y estructura.

Asimismo, estos factores determinan que los vinos resultantes de las primeras vendimias (blancos, rosados y tintos) sean nítidos y brillantes, con aromas frutales especiales, con notas de mineralidad elevada, frescos por su acidez y consistentes en final de boca.

La alta concentración de azúcares en algunas de las uvas prioratinas determina las características propias de los vinos de licor. La alta concentración de azúcar característica de las uvas prioratinas ha favorecido históricamente la abundancia de productos de alta graduación alcohólica y/o con dulzor residual. La maduración paulatina de variedades como la garnacha permite la obtención de vinos de alta graduación que mantienen la complejidad y frescura de la variedad.



Los vinos rancios, resultantes de elaboraciones obtenidas sin presencia de azúcares residuales y con un alto contenido mineral, por proceso oxidativo en barricas de roble o envases de cristal adquieren unos aromas terciarios, con aromas a frutos desecados y el característico color rojo rubí y marrón con tonalidades teja.

Los vinos de licor dulce, resultantes de la vinificación de uvas con alta concentración de azúcar a las cuales después de obtener 8 grados de alcohol natural se añade alcohol vínico hasta una graduación alcohólica de 15 grados, se caracterizan por su aspecto limpio con aromas a fruta desecada, buena estructura en boca y dulzor perceptible.

Los vinos de mistela, elaborados a partir del mosto al que se le añade alcohol vínico hasta obtener una graduación alcohólica de 15 grados mediante un proceso de trasiegos durante 7 días evitando la fermentación de los azúcares naturales, se caracterizan por sus aromas de fruta fresca floral afrutada con evidentes notas especiadas.

Los vinos dulces naturales, obtenidos a partir de mostos de alta riqueza en azúcares fermentados parcialmente hasta un mínimo de 7 % vol. de forma natural, a los que se les añade alcohol vínico hasta un mínimo de 15 % vol., se caracterizan por sus aromas afrutados, especiados, con notas de frutas desecadas.

El cultivo de la vid en las laderas y fuertes pendientes de este territorio resulta difícil, costoso y de baja producción. Pero justamente son estas condiciones la que permiten obtener vinos de excelente calidad, concentrado y con una graduación alcohólica elevada, que les confiere unos inconfundibles aromas finos y delicados. Los vinos de uvas sobremaduradas, bien por deshidratación o por larga permanencia de la fruta madura en la cepa que produce una evaporación del agua generando en las uvas una muy alta concentración de azúcares naturales. Estos vinos que se obtienen a partir de elevadas concentraciones de azúcares sin aumento artificial del grado alcohólico y con una graduación natural mínima del 15 % vol., se caracterizan por sus aromas terciarios a frutas desecadas y una buena estructura en boca.

## 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:

Motivos:

- Mejor trazabilidad: al reducir el movimiento de vinos se favorece tenerlos identificados.
- Evitar riesgos en la calidad: en la zona las instalaciones de embotellado están adaptadas a la calidad y cantidad de producto. Al reducir tiempo de transporte, se evita: calor, luz y retenciones...
- Está muy instaurado que el lugar donde se produce el embotellado sirve para identificar procedencia. La coexistencia de embotellado dentro y fuera, podría reducir la confianza del consumidor convencido de que todas las etapas de un vino con denominación de origen calificada se efectúan bajo el control de los beneficiarios de la misma.

No es comparable el embotellado fuera de la zona con el embotellado dentro pero en una instalación distinta de la de elaboración porque:

- Toda expedición de vino a granel dentro de la zona debe ser autorizada.
- El embotellado sólo puede ser efectuado por bodegas autorizadas que cumplan ciertos requisitos técnicos.
- En dichas bodegas solo puede entrar uva, mostos o vinos y elaborar y embotellar los acogidos a la DOP.
- La poca superficie de la zona delimitada garantiza que los movimientos de vino duren poco.

- El producto permanece en su microclima sin cambios de temperatura y altitud, que pueden provocar su envejecimiento prematuro.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todo tipo de envase ira provisto de precinto de garantía o etiqueta numerada colocado en la misma bodega y de un solo uso.

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, el nombre de la mención tradicional Denominación de Origen Calificada Priorat. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Priorat será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen Calificada.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar el nombre del municipio o código postal referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar el municipio será de 3 mm, salvo cuando esta indicación coincida y contenga el nombre de una unidad geográfica menor a la que se tenga derecho de uso.

La designación «vino de finca» tendrá que constar al etiquetado, junto con el nombre de la denominación de origen a la cual pertenece.

No está permitido el uso de las menciones «vino de vila de...», «paraje ...», «viña clasificada ...» y «gran viña clasificada ...», seguidos del nombre de la correspondiente unidad geográfica menor, en el etiquetado de aquellos productos que no cumplan los requisitos establecidos para el uso de dicha indicación y que son:

- que el 100 % de la uva provenga de dicha unidad geográfica menor.
- que el rendimiento por hectárea de dicha uva no sobrepase ciertos límites.
- que la edad de la viñas sea superior a ciertos límites.
- que en la vinificación se haya utilizado al menos un 60 % (90 % para «gran viña clasificada») de las variedades Mazuela, Garnacha tinta, Garnacha blanca o Garnacha Peluda.

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

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/PC-Priorat-DOQ-nov-21-control-de-canvis.pdf>

---