

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola

(2021/C 505/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«ABADÍA RETUERTA»

PDO-ES-02481

Fecha de solicitud: 12 de septiembre de 2018

1. Nombre que debe registrarse

Abadía Retuerta

2. Tipo de indicación geográfica

DOP

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos

Los vinos blancos presentan un aspecto limpio, son de color pajizo-paja amarillo, amarillo verdoso o dorado. En fase olfativa, tienen notas de frutas de huesos y/o exóticas. En boca, tienen acidez equilibrada y sin aristas y aroma retronasal a fruta de hueso y/o exóticas.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos se ajustarán a lo establecido en la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,0
Acidez total mínima	60,00 en miliequivalentes por litro

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

Vinos Tintos

Los vinos tintos presentan un aspecto limpio, capa de intensidad alta o muy alta, color rojo rubí con tonalidades más ambarinas en su envejecimiento. En nariz, presentan notas afrutadas de frutas rojas y/o negras, balsámicas y aromas de especias y/o tostados. Y, finalmente, en boca son vinos de gran estructura y persistencia (alta o muy alta), con aroma retronasal de fruta en coexistencia con aromas de crianza.

(*) Los parámetros analíticos no establecidos se ajustarán a lo establecido en la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,0
Acidez total mínima	60,00 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas de vinificación

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

La formación de la cepa se efectuará mediante el sistema de formación en espaldera o mediante el sistema tradicional en vaso y sus variantes, respetando una densidad mínima por hectárea de 1 000 cepas/ha y máxima, de 5 000 cepas/ha.

Práctica enológica específica

- El vino tinto monovarietal se elaborará exclusivamente con una de las variedades tintas autorizadas. En la vinificación de vino tinto multivarietal se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un «courage» o mezcla multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. Duración de la maceración entre 6-30 días.
- La vinificación en blanco se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un «courage» o mezcla multivarietal, para el vino blanco multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. La mezcla multivarietal se realizará con las variedades blancas admitidas. Maceración corta de los hollejos, posterior prensado y desfogado en frío.
- En todas las elaboraciones se empleará levadura autóctona seleccionada.
- La duración del envejecimiento será:
 - Vino Tinto Monovarietal: envejecimiento en bodega de roble mínimo de 12 meses.
 - Vino Tinto Multivarietal: envejecimiento en bodega de roble mínimo de 6 meses.
 - Vino Blanco Multivarietal: maduración en depósito de acero o envejecimiento en bodega de roble mínimo de 3 meses.

Restricción pertinente en la vinificación

El coeficiente de transformación de uva/vino será como máximo del 75 % (75 litros de vino por cada 100 kg de uva) en variedades tintas y de 75 % (75 litros de vino por cada 100 kg de uva) en blancas.

b. *Rendimientos máximos*

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

60 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica delimitada pertenece al término municipal de Sardón de Duero, en la provincia de Valladolid, sita dentro del polígono 2 e incluye las siguientes parcelas: parcela 1, parcela 4, parcela 5, parcela 6, parcela 8, parcela 9, parcela 10, parcela 13, parcela 14 y parcela 9000, referidas al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), publicado a la fecha de la Decisión Favorable de la Autoridad competente, constituyendo una superficie continua de terreno.

Polígono	Parcela	Superficie (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
Total (ha)		560,49

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GEWURZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

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

CONDICIONES DE MEDIO (FACTORES NATURALES)

La zona geográfica delimitada consta de 560,59 hectáreas, constituyendo una superficie continua de terreno. Se encuentra ubicada en el lugar geográfico que históricamente se ha denominado «Abadía Retuerta», que hace referencia al paraje formado por las extensas tierras que rodeaban el Monasterio de Retuerta. Según la segunda acepción del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, «abadía» es una «iglesia y monasterio con territorio propio regidos por un abad». Las tierras que constituyen este territorio procedían de las donaciones que recibían los monasterios por parte de la nobleza y realeza que, en el caso de «Abadía Retuerta», constan desde el año 1143. El valle del Duero se convirtió en una zona de asentamientos monásticos tras la ocupación musulmana. Estos asentamientos no sólo se utilizaron como foco de evangelización, sino que cumplían además una importante labor económica impulsando la ganadería y la agricultura. Este territorio, gracias a la presencia de estos grandes monasterios, empezará a emerger desde el punto de vista agropecuario, siendo especialmente significativa su vinculación con el vino, que todavía hoy en día perdura.

La zona geográfica «Abadía Retuerta» tiene como límites naturales, el río Duero hacia el norte y el Monte de «El Carrascal» hacia el sur, ambos parajes protegidos, considerados LIC (lugar de interés comunitario).

«Abadía Retuerta» se encuentra ubicada en un marco singular. Se emplaza en la cuenca más estrecha del valle que el río Duero conforma a su paso por la provincia de Valladolid, formando un meandro en cuya terraza de ribera se asienta la zona geográfica delimitada, estando sumida entre dos páramos calizo margosos de mayor cota (880 m) muy próximos entre sí, que delimitan el valle tanto en el norte como en el sur, así como por la presencia de masas arbóreas de bosque de encina y pino albar en el margen sur, este y oeste de la zona delimitada, que actúan como regulador de la humedad. En definitiva, la zona está perfectamente delimitada por elementos físicos, quedando el área de «Abadía Retuerta» en su interior.

Clima:

El clima de «Abadía Retuerta» tiene un marcado carácter continental, con influencia de la nubosidad del Atlántico, y pluviometría moderada, con veranos secos. Flanqueado de un costado por el río Duero que hace de «barrera», y de otro lado por el páramo, se sitúa en una zona climática muy particular.

Se han estudiado los datos de los observatorios meteorológicos existentes en la zona, tomando como referencia una estación ubicada en una finca colindante, al otro lado del río (Granja Sardón) y otra sita en Tudela de Duero, el pueblo más cercano de los incluidos la IGP Castilla y León, a unos 12 Km de distancia.

En la tabla 1 se observa que las temperaturas son elevadas en verano y bajas en invierno, contando con una oscilación térmica importante; en «Abadía Retuerta», por ejemplo, se han registrado máximas absolutas de 42° C y mínimas absolutas de -20° C.

Tabla 1.

Temperaturas medias mensuales (°C)

Estación	E	F	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	S	O	N	D
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Comparando las temperaturas, se observa que en «Abadía Retuerta» son casi un grado más bajas que en el próximo municipio de Tudela de Duero e incluso en el mismo Sardón existen diferencias térmicas apreciables.

El ciclo vegetativo de la vid en «Abadía Retuerta» es por tanto el más corto, y es una de las condiciones que hacen exclusivo el cultivo de la vid.

La gran duración del período frío conduce evidentemente a incrementar los riesgos de heladas con la aparición de temperaturas por debajo de 0° C. «Abadía Retuerta» vuelve a ser la estación limitante con más riesgo de hielo, y período libre de heladas más corto.

Los datos de precipitaciones medias de los pueblos limítrofes (Tabla 2) nos indican que se trata de una región bastante homogénea, con una pluviometría media anual en torno a los 450 mm. Aunque sea «Abadía Retuerta» la que más agua recoge con 490 mm al año, es también la más inconstante estacionalmente con escasos aportes en la época veraniega, generando déficits hídricos acusados ya que la evapotranspiración potencial (ETP) es alta.

Tabla 2.

Temperaturas y Precipitaciones Medias Anuales

ESTACIÓN	T.M.A. (°C)	P.M.A. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

Analizando todos los datos climáticos, se puede establecer en «Abadía Retuerta» una zona mesoclimática, delimitada por la cuenca del Duero, que actúa como barrera térmica con Granja Sardón, y las altas cotas del páramo de Quintanilla.

Este encuadre provoca unas características climáticas particulares, donde interfieren las corrientes de aire más frío que vienen del páramo, situado a casi 900 m, con la humedad del río Duero situado en una cota de 725 m.

Nos encontramos, entonces, con una zona aislada, fresca, con altos riesgos de heladas, con unos valores relativamente bajos en los índices bioclimáticos vitícolas que permite una buena maduración con unas uvas muy equilibradas y con un gran potencial para vinificación.

Suelos

«Abadía Retuerta» pertenece a la gran Meseta Septentrional española que consiste en un gran zócalo antiguo arrasado, y en parte recubierto por los sedimentos terciarios.

Existe una gran diversidad de tipos de rocas (conglomerados, arenas, margas con y sin yeso, arcillas y calizas) y de unidades morfológicas (páramo, cuestras, laderas y terrazas y campiñas) que se hacen más complejas a causa de una singularidad muy importante en «Abadía Retuerta» desde el punto de vista del viñedo: la cobertera de arenas cuyo espesor puede variar desde centímetros hasta varios metros. Esta cobertura arenosa a menudo «oculta» suelos de una enorme diversidad.

Los suelos dentro de «Abadía Retuerta» son homogéneos en cuanto a pH, de alcalinidad débil, bajos niveles de materia orgánica, de textura arenosa a franco arcillosa, con predominio en casi toda la superficie de alto nivel de porcentaje de arenas, aunque subiendo los niveles de arcilla conforme nos acercamos a la superficie de ladera. En general, presentan bajos niveles de carbonatos totales y caliza activa, los cuales crecen conforme se sube la cota.

CONDICIONES DE MEDIO (FACTORES HUMANOS)

Los viñedos son conducidos en espaldera, salvo el que está situado frente a la Abadía, que por motivos estéticos se conduce en vaso. Existen dos tipos de podas: guyot (sauvignon blanc, merlot y cabernet sauvignon) y cordón de Royat (resto de variedades). La poda guyot se emplea en variedades de racimo pequeño, mientras que el cordón nos permite regular mejor la producción en el resto de variedades. Se realiza la poda en verde, una vez que las viñas brotan, operación necesaria para un ajuste de los rendimientos del viñedo. Aunque los rendimientos máximos propuestos son de 60 hl/ha, los reales no superan los 40 hl/ha de media, debido a estas prácticas en el viñedo. Los bajos rendimientos y las características físicas de «Abadía Retuerta» son un factor de calidad y tipicidad.

Tras años de trabajo en el viñedo, la amplia diversidad de variedades que se han plantado, se han adaptado al «terruño» («terroir») de «Abadía Retuerta» ofreciendo sus cualidades diferenciales y sus peculiaridades.

Además de este amplio mapa varietal, se ha llevado a cabo un trabajo muy importante de selección sobre las poblaciones microbiotas propias que residen de forma natural en los viñedos (responsables de las principales reacciones bioquímicas de los vinos), ya que se dan en la zona las características edafoclimáticas adecuadas para su adaptación y persistencia.

De esta forma, se han aislado en «Abadía Retuerta» diversos microorganismos indígenas del viñedo, entre los cuales están la levadura autóctona «*Saccharomyces v. cerevisiae subsp. cerevisiae*» y la bacteria autóctona «*Oenococcus oeni*», que se incorporan al proceso de vinificación cada inicio de vendimia.

El manejo de la uva en la recogida y durante la vinificación en «Abadía Retuerta» también se diferencia del tradicional que se utiliza en zonas circundantes. Se realiza por gravedad, una forma de trabajo en la que se evita el uso de las bombas, favoreciendo el desarrollo de los procesos naturales propiciando una elaboración más respetuosa y cuidadosa. Del mismo modo, la utilización de la microbiota autóctona fermentativa, produce vinos perfectamente identificables con el «terruño» («terroir») de donde proceden y que mantienen mejor los aromas frutales y dan mayor estabilidad al color.

CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL VINO

Los vinos elaborados en «Abadía Retuerta» tienen unas características singulares debido a las particularidades del espacio geográfico del que provienen:

1. El clima extremo y la oscilación térmica acusada día noche, permiten una lenta y precisa maduración de la uva que proporciona vinos de alta intensidad colorante, vinos con volumen, estructurados con altos niveles de compuestos polifenólicos como son los antocianos.
2. La textura y composición de los suelos y sus nutrientes, así como la proximidad del río en una zona de limitada pluviometría, aportan a los vinos un carácter firme y un adecuado equilibrio entre acidez-alcohol y pH.
3. El uso de levaduras autóctonas que proceden del propio viñedo desarrolla una personalidad propia (tipicidad), un complejo perfil aromático, limpio, tanto frutal como floral, fresco con notas muy singulares de monte bajo mediterráneo y balsámicos (hierbas aromáticas (tomillo, lavanda), jara) que recuerdan a las de la vegetación del entorno que protege a las parcelas de viña y que ofrece una característica distinguible frente a los vinos de zonas limítrofes.
4. El uso de la gravedad en todos los procesos de vinificación nos permite un desarrollo más suave y natural de la elaboración que tiene como resultado una expresión en boca más amplia y frutal, mayor persistencia aromática, así como una estructura tánica más fina y menos rústica que los vinos del entorno.
5. Las características anteriores confieren una gran aptitud para la crianza y envejecimiento, tanto en bodega como en botella para vinos tintos. Como se ha podido comprobar desde las primeras elaboraciones en 1.996.

La elaboración de vinos blancos es bastante inusual en la zona, debido a la altitud y el clima extremo, pero algunas de las parcelas en «Abadía Retuerta», bien protegidas por la vegetación, próximas al río Duero y con suelos más sueltos y de grava nos permite el cultivo con éxito de variedades blancas.

Los vinos blancos son por tanto una rareza en el valle del Duero. En «Abadía Retuerta» se ha conseguido una excelente madurez de algunas variedades blancas y sus vinos presentan un brillante color pajizo y destellos dorados. La nariz es compleja e intensa, a frutas de hueso con matices de piña y pomelo, y ligeros tostados. Destaca su volumen y untuosidad en boca. Tras el paso por bodega se obtiene un sabor fresco y cítrico, ahumado, ligeramente especiado.

NEXO CAUSAL

El excepcional enclave natural que ofrece «Abadía Retuerta» en el estrecho valle del Duero, donde se acumula el aire frío y la humedad, junto a la protección que ofrecen el meandro del río y la vegetación del entorno provoca situaciones climáticas inusuales que a su vez se ven condicionadas por los tipos de suelos existentes, teniendo una clara influencia en la calidad de la uva producida y por ende en los vinos resultantes.

La climatología del período estival, y más concretamente la oscilación térmica, así como la tipología de suelo arenoso y gravoso que se da en el paraje de «Abadía Retuerta», permite que durante el día retorne la radiación solar hacia el racimo, y considerarse como terreno cálido. Por la noche, el efecto orográfico de inversión térmica de fondo de valle, en el que se acumulan humedad y bolsas frías de aire, junto con el material arenoso, que tiene un coeficiente de radiación térmica más elevado, hacen que se pierda más rápidamente temperatura. Todo ello determina que se produzca un mayor salto térmico día-noche, lo que tiene una consecuencia directa en la maduración de las uvas, haciendo que el hollejo sea más grueso que en otras zonas del entorno, incrementando su coloración mediante una mayor acumulación de los antocianos totales. Este parámetro tiene continuidad en el vino, ya que tras el proceso de maceración extracelular fermentativa y post-fermentativa, aporta una intensidad colorante (IC) alta, así como un índice de polifenoles totales (IPT) superior con respecto al resto de vinos producidos en el entorno. La consecuencia se traduce en la característica más destacada de los vinos tintos de «Abadía Retuerta»: su elevada estructura y persistencia en boca.

La temperatura media anual también varía respecto a zonas circundantes, lo que influye en una madurez más pausada, con un ciclo más largo y unos valores de acidez más compensados, al conseguir una madurez tecnológica más equilibrada. Como consecuencia, los vinos resultan con un muy buen equilibrio acidez-alcohol, con una acidez suficiente y sin aristas.

Las uvas cultivadas en los suelos de «Abadía Retuerta», predominantemente calizos y con bajos índices de materia orgánica, junto con las prácticas culturales, han permitido albergar microorganismos específicos que han sido capaces de adaptarse y multiplicarse en el paraje, como parte característica del mismo. Tras una exhaustiva identificación, aislamiento y caracterización de las cepas de interés, se ha sabido incorporar esta microbiota al proceso productivo, utilizando una levadura autóctona durante el proceso fermentativo, confiriendo a los vinos de «Abadía Retuerta» unas características muy personales y diferentes a las de los vinos del entorno, vinos con un perfil aromático intenso y fresco (frutos del bosque, piña, pomelo, notas florales, exóticas...). Así mismo, las bacterias indígenas durante la fermentación maloláctica producen bajos niveles en aminos biógenas.

Aunque la zona geográfica delimitada se incluye dentro de los límites de la IGP Castilla y León sus vinos poseen características sustancialmente diferentes, respecto de éstos, y respecto de los de la colindante DOP Ribera de Duero:

IGP Castilla y León	«Abadía Retuerta»	DIFERENCIA
> 11,0	> 12,0	Mayor grado alcohólico
16 000 kg	8 000 kg	Menor producción por hectárea
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Mayor acidez volátil

DOP Ribera del Duero	«Abadía Retuerta»	DIFERENCIA
> 11,0 en blancos > 11,5 en tintos	> 12,0	Mayor grado alcohólico
7 000 kg	8 000 kg	Mayor producción por hectárea
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Mayor acidez volátil

En el caso de la DOP «ABADÍA RETUERTA» el solicitante es único, ya que se cumplen las condiciones de la excepción contemplada en el artículo 95 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. En concreto, según el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 607/2009:

- a) La persona en cuestión es el único productor en la zona geográfica delimitada. Dentro de la zona delimitada descrita en el apartado 4 solo hay un productor, y este es también el elaborador. No existen ni otros productores ni otros elaboradores, por lo que por el momento no hay posibilidad de que se sumen al proyecto. Sin embargo, otros productores pueden, en el futuro, usar el nombre registrado si se establecen en el área geográfica delimitada, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

- b) El área delimitada se encuentra dentro del área protegida por la IGP Castilla y León y limita con la DOP Ribera del Duero. Sin embargo, esta zona por su configuración posee características sustancialmente diferentes de las de las zonas delimitadas colindantes o las características del producto difieren de las de los productos obtenidos en las zonas delimitadas, tal y como se justifica en los apartados anteriores.

En lo que se refiere a la IGP Castilla y León, aun conservándose las características propias de esta IGP, los vinos de «ABADÍA RETUERTA» presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la DOP Ribera del Duero. Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola).

En este carácter diferencial influye de forma decisiva el mapa varietal de «Abadía Retuerta» que es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. La DOP Ribera del Duero y también las zonas circundantes a esta DOP en los que se asientan viñedos destinados a la IGP se pueden considerar prácticamente un monocultivo de la variedad tempranillo en sus distintas sinónimas. En «Abadía Retuerta», se ha conseguido integrar un conjunto de variedades (hasta nueve variedades tintas y cinco blancas) que permiten la obtención de vinos de *coupage* o monovarietales de variedades distintas de tempranillo. Esto unido a las condiciones agroclimáticas especiales ya señaladas y a las condiciones de elaboración basadas en la mínima intervención definen el perfil propio de los vinos y diferente de los de las zonas próximas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1. El término tradicional al que se refiere el artículo 112, apartado 1, letra a) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 es «VINO DE PAGO». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 119, apartado 3, letra a), del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».
2. Los vinos de la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.
3. Asimismo, los vinos amparados por la D.O.P. «ABADÍA RETUERTA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+VP+Abad%C3%ADa+Retuerta.docx/f301c97f-d1d1-efae-cf60-96b87ee0ca46?
