

# **Pliego de condiciones de los vinos de Denominación de Origen Protegida Almansa**

## **1. Nombre que se debe proteger**

Almansa.

## **2. Descripción de los vinos**

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

2.1.1. Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces.

- Secos. Si el contenido en azúcar residual no es superior a 4 g/l expresado en glucosa.
- Semisecos. Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre más de 4 y 12 g/l expresado en glucosa.
- Semidulces. Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre más de 12 y 45 g/l expresado en glucosa.
- Dulces. Si el contenido en azúcar residual es igual o superior a 45 g/l expresado en glucosa.

2.1.2. Vino joven blanco y rosado:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % / vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 11,5 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 10 meq/l
- Dióxido de azufre total máximo: 180 mg/l.

2.1.3. Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 11,5 % / vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 11,5 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 180 mg/l.

2.1.4. Vino tinto joven y tinto roble:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % / vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 11,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

2.1.5. Vino tinto crianza:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % / vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total: 150 mg/l para los vinos secos; 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 8 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

2.1.6. Vino tinto reserva y gran reserva:

- Grado alcohólico adquirido: mínimo 12 % / vol.
- Grado alcohólico total: mínimo 12 % / vol.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima: 16,7 meq/l.

- Dióxido de azufre total: 150 mg/l. para los vinos secos. 180 mg/l si el contenido en azúcar residual es superior a 5 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima: 7 u.a. (suma de la absorbancia medida a 420, 520, 620 nanómetros respectivamente).

#### 2.1.7. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

- Grado alcohólico adquirido (% vol):  $\pm 0,2$
- Grado alcohólico total (% vol):  $\pm 0,2$
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico):  $\pm 0,3$
- Acidez volátil (meq/l):  $\pm 3$
- Intensidad colorante (u.a.):  $\pm 0,5$
- Dióxido de azufre total (mg/l):  $\pm 15$
- Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa):  $\pm 0,5$

#### 2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico:

##### 2.2.1. Vino blanco joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color amarillo, con posibilidad de reflejos acerados.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media con características varietales.
- Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

##### 2.2.2. Vino rosado joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color rosa fresa, frambuesa.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados y/o florales de intensidad media alta.
- Fase gustativa: predominio ligeramente ácido y fresco, pero equilibrado. Suave al tacto con retrogusto armonioso y frutal.

##### 2.2.3. Vino tinto joven:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo violeta-granate de capa alta.
- Fase olfativa: aromas primarios afrutados, y/o florales con carácter varietal de intensidad media alta.
- Fase gustativa: equilibrado, con taninos que den estructura. Equilibrio de sabores y sensaciones gustativas que proporcionen frescura. Persistencia media.

##### 2.2.4. Vino blanco fermentado en barrica y blanco crianza:

- Fase visual: limpio y brillante de color amarillo pajizo y/o tonalidades oro.
- Fase olfativa: aromas primarios bien ensamblados con los terciarios del tostado de la barrica. De intensidad media alta.
- Fase gustativa: equilibrado, suave al tacto con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

##### 2.2.5. Vino tinto roble:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo granate y/o púrpura de capa alta.
- Fase olfativa: aromas primarios, secundarios y terciarios bien ensamblados, originados en su paso por barrica. De intensidad media.
- Fase gustativa: equilibrado, ligeramente tánico. Bouquet de madera de roble. Persistencia media y retronasal con toques de tostado.

##### 2.2.6. Vino tinto crianza:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo cereza o granate con posibles tonalidades teja. Capa media alta.
- Fase olfativa: aromas de fruta y barrica bien conjuntados. Intensidad media alta.
- Fase gustativa: estructurado con tanicidad media. Intensidad media-alta. Retrogusto armónico y persistente.

##### 2.2.7. Vino tinto reserva:

- Fase visual: limpio y brillante de color rojo rubí y cereza con posibilidad de tonalidades teja. Capa media.
- Fase olfativa: aromas de especias y barrica con posibilidad de frutas maduras, Intensidad media-alta.
- Fase gustativa: tanicidad media-alta, sabroso y armónico.

#### 2.2.8. Vino tinto gran reserva:

- Fase visual: limpio de color rojo rubí y teja. Capa media.
- Fase olfativa: aromas terciarios de especias y tostados. Intensidad alta. Se permitirá un poco de reducción que desaparece al oxigenar.
- Fase gustativa: con tanicidad. Intensidad alta. Postgusto persistente.

### 3. Prácticas enológicas específicas

#### 3.1. Vino blanco joven

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia, se aplicarán presiones inferiores a 2 kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 20°C.

#### 3.2. Vino rosado joven

Los mostos se maceran, en presencia de los hollejos, durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 12 horas, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 25 °C.

#### 3.3. Vino tinto joven

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 48 horas. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los 28 °C.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup>, de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

#### 3.4. Vino blanco fermentado en barrica

Tras la recepción de la uva, se procederá a la clarificación del mosto con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplican presiones inferiores a  $2 \text{ kg/cm}^2$ , de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe realizarse, en barrica de roble de una capacidad máxima de 500 litros a una temperatura no superior a  $25 \text{ }^\circ\text{C}$  hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables.

### 3.5. Vino tinto roble

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, debiendo ser este periodo de al menos 2 días, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría. El envejecimiento se realiza durante al menos 3 meses en barrica de roble cuya capacidad no será superior a 500 litros.

### 3.6. Vino blanco crianza

Tras la recepción de la uva y extracción del mosto, se procederá a su clarificación, con objeto de eliminar las partículas y microorganismos no deseados durante el proceso de fermentación.

En el prensado de la pasta de vendimia se aplican presiones inferiores a  $2 \text{ kg/cm}^2$ , de las que se obtendrá un rendimiento máximo, entre el vino sangrado y prensado, de 70 litros por cada 100 kilos de vendimia.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, llevándose a cabo el control de temperatura adecuado sin sobrepasar en ningún momento los  $25^\circ\text{C}$ .

El período mínimo de envejecimiento será de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble con una capacidad máxima de 330 litros.

### 3.7. Vino tinto crianza

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser el periodo de maceración de al menos 4 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los  $30 \text{ }^\circ\text{C}$ . El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble con una capacidad máxima de 330 litros.

### 3.8. Vino tinto reserva y gran reserva

Los mostos se fermentan en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten las cualidades químicas y organolépticas mínimas requeridas para esta categoría.

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, debiendo ser este periodo de al menos 5 días. Llevándose a cabo el control de temperatura adecuado para la obtención de los aromas primarios característicos, no superándose en ningún momento los  $32 \text{ }^\circ\text{C}$ . Para vino reserva el período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período; para

vino gran reserva el período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

### 3.9. Vinos semisecos, semidulces y dulces

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, para que contenga azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas procedentes de la Zona de Producción. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

## 4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye los siguientes polígonos catastrales:

- Almansa: del polígono 24 al 65, ambos incluidos y del 501 al 523 ambos incluidos.
- Alpera: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.
- Bonete: del polígono 1 al 12, ambos incluidos.
- Corral Rubio: polígonos 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 18, 19, 32
- Higuera: del polígono 4 al 66, ambos incluidos
- Hoya Gonzalo: polígonos 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32.
- Pétrola: polígonos 1, 2, 4, 8, 9, 10
- Villar de Chinchilla: polígonos 15, 16, 28, 29, 30, 31, 32, 40, 42.

El área delimitada tiene una extensión de unas 7.100 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona geográfica.

## 5. Rendimientos máximos

No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Vinos procedentes de viñas con conducción en vaso:

Blanco: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha

Tinto: 6.430 kg/ha y 45 hl/ha

- Vinos procedentes de viñas con conducción en espaldera:

Blanco: 11.430 kg/ha y 80 hl/ha

Tinto: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha

## 6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Garnacha Tintorera, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta y Petit Verdot
- Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel de Grado Menudo.

## 7. Vínculo con la zona geográfica

### 7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La zona geográfica que abarca la D.O. Almansa, es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado corredor de Almansa, con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la D.O. Almansa, comparado con el de Levante es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos

muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas.

En general no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la D.O. Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de Almansa con 26.000 habitantes, siendo la agricultura, el más importante recurso de la zona.

La D.O. Almansa fue fundada en 1966.

## 7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

El clima continental semiárido de la zona de producción de la D.O. Almansa, unido a un suelo poco fértil facilitan un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4.500 kg. Este bajo rendimiento por cepa, aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos.

La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

## 7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250 mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

## 8. Requisitos aplicables

- Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 89 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

- Para la denominación de origen protegida Almansa el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Almansa son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

## 9. Comprobaciones

### 9.1. Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en

la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras\\_calidad/fig\\_calidad/resultado\\_reg\\_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+ALMANSA&nombre\\_ent=&Aceptar=Aceptar](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+ALMANSA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar)

## 9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de

embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.