

# **Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida Manchuela**

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

Manchuela

## **2. Descripción de los vinos**

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

### 2.1.1. Vinos jóvenes:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol para los vinos blancos, 10,5% vol para los rosados y de 12% vol para los tintos.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol para los vinos blancos, 10,5% vol para los rosados y de 12% vol para los tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l para los vinos blancos y rosados, e inferior a 13,3 meq/l para los vinos tintos.
- Dióxido de azufre total inferior a 190 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen más de 5 g/l, expresado en glucosa, de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos.
- Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros) en los vinos tintos.

### 2.1.2. Vinos de edad superior a 1 año, vinos con fermentación en barrica y vinos tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol para los vinos blancos, 10,5% vol para los rosados y de 12% vol para los tintos.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol para los vinos blancos, 10,5% vol para los rosados y de 12% vol para los tintos.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil no superior a 18 meq/l. En los vinos tintos este límite podrá superarse en 1,66 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, con un máximo de 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l expresado en glucosa, de 190 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados, y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen una cantidad igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa, de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos.
- La intensidad colorante mínima de los vinos tintos será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

### 2.1.3. Vinos Espumosos Blancos y Rosados:

El vino base utilizado en el tiraje, deberá tener las características analíticas reflejadas en los apartados anteriores, además de cumplir las condiciones organolépticas indispensables exigidas en este pliego de condiciones.

Los vinos espumosos, terminada su elaboración, tendrán las siguientes características analíticas:

- Grado alcohólico adquirido: Entre 10,5% y 13% vol.
- Grado alcohólico total: Entre 10,5% y 13% vol.
- Acidez total, superior a: 4,5 g/l, expresado en ácido tartárico
- Extracto seco no reductor: 12-20 g/l.
- Acidez volátil inferior a: 11,66 meq/l.
- Sobrepresión CO<sub>2</sub> (a 20°C): Superior a 3,5 atmósferas.
- Azúcar residual: los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

Brut nature: inferior a 3 g/l expresado en glucosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.

Extra brut: de 0 a 6 gr/l expresado en glucosa.

Brut: inferior a 12 gr/l expresado en glucosa.

Extra seco: de 12 a 17gr/l expresado en glucosa.

Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa.

Semiseco: de 32 a 50 gr/l expresado en glucosa.

Dulce: superior a 50 gr/l expresado en glucosa.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.

2.1.4. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico total mínimo:

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

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico.

2.2.1. Vinos blancos:

- Fase visual: Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos o acerados, limpios, brillantes y transparentes.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales).
- Fase gustativa: frescos, con acidez equilibrada y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

2.2.2. Vinos blancos fermentados en barrica:

- Fase visual: color amarillo; limpios y transparentes.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

2.2.3. Vinos rosados:

- Fase visual: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.
- Fase olfativa: aromas principalmente primarios (frutas rojas y/o aromas florales).
- Fase gustativa: cuerpo moderado, frescos y armónicos.

2.2.4. Vinos tintos jóvenes:

- Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas o silvestres y aromas florales.
- Fase gustativa: equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos, postgusto persistente.

2.2.5. Vinos Tinto Roble:

- Fase visual: Color rojo granate que puede tener tonos violáceos, limpios.
- Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutas rojas y/o aromas florales, y con recuerdos de madera.
- Fase gustativa: Intensidad media, equilibrados y moderadamente tánicos con recuerdos de madera.

2.2.6. Vinos tintos fermentados en barrica:

- Fase visual: color rojo cereza con tonos granates, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas, aromas florales y de barrica.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados, postgusto persistente, con recuerdos de barrica.

#### 2.2.7. Vinos tintos de maceración carbónica:

- Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media-alta, de fruta.
- Fase gustativa: intensidad media, equilibrado, postgusto frutal.

#### 2.2.8. Vinos tintos de Crianza:

- Fase visual: color rojo granate, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media, frutales, y de barrica.
- Fase gustativa: tanicidad media, intensidad media-alta, persistente, armónicos.

#### 2.2.9. Vinos tintos de Reserva:

- Fase visual: color rojo rubí con tonos tejas, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta, vainilla, tostados.
- Fase gustativa: tanicidad alta, postgusto persistente, armónicos.

#### 2.2.10. Vinos tintos de Gran Reserva:

- Fase visual: color rojo rubí con tonos tejas, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios de intensidad alta, vainilla, tostados, especiados, confituras.
- Fase gustativa: intensidad alta, tanicidad alta, postgusto persistente y armónico.

#### 2.2.11. Vinos espumosos:

- Fase visual: blancos ó rosados, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes.
- Fase olfativa: su aroma es afrutado y limpio.
- Fase gustativa: en boca resultan frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal.

### 3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Vinos blancos: Leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada (< 18°C) en depósitos de acero inoxidable.

3.2. Vinos blancos fermentados en barrica: Proceso similar al anterior salvo porque la fermentación se realiza, total o parcialmente (al menos, en un 75%), en barricas de roble.

3.3. Vinos rosados: Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uvas de variedades tintas. Maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de 24°C. Desfangado del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18°C.

3.4. Vinos tintos jóvenes: Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada (no superior a 25°C).

3.5. Tinto Roble: Cuando los vinos jóvenes se sometan a un breve periodo de envejecimiento y se desee emplear o hacer referencia al mismo, dicho periodo no podrá ser inferior a dos meses de permanencia del vino en envases de madera de Roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros, para su completo redondeo tanto en aromas como en boca.

3.6. Vinos tintos fermentados en barrica: Proceso similar al anterior, salvo porque la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 75%) en barricas de roble.

3.7. Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO<sub>2</sub> mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien despalillado, estrujado y macerado, o bien prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada inferior o igual a 25°C.

3.8. Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva: Obtenidos a partir de uvas tintas seleccionadas de buena maduración. Maceración en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a 32°C, prolongándose durante el tiempo necesario para obtener una buena concentración de materias polifenólicas y aromas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento, proceso que tendrá lugar en los envases y durante los periodos mínimos legalmente establecidos.

3.9. Vinos Espumosos: Los vinos espumosos de la DO Manchuela deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009 y serán obtenidos a partir de las variedades de uva blanca y tintas establecidas en el apartado f del presente anexo.

3.10. En la extracción del mosto y en el prensado de los orujos se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup>, de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

#### **4. Demarcación de la zona geográfica**

Incluye los viñedos situados en los siguientes municipios de las provincias de Albacete y Cuenca:

- De Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villavalliente.

- De Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villa-nueva de la Jara, Villarta, Villora, y Yémeda.

La vinificación se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la región determinada.

#### **5. Rendimientos máximos**

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

- Viñedos con conducción en cabeza o en vaso: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha para las variedades blancas y 6.430 kg/ha y 45 hl/ha para las tintas.

- Viñedos con conducción en espaldera: 11.430 kg/ha y 80 hl/ha para las variedades blancas; y 10.000 kg/ha y 70 hl/ha para las tintas.

#### **6. Variedades de uvas de vinificación**

- Blancas: Albillo Real, Chardonnay, Macabeo (o Viura), Sauvignon Blanc, Verdejo, Pardillo, Viognier y Moscatel de grano menudo.

- Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Cencibel (o Tempranillo), Garnacha tinta, Merlot, Monastrell, Moravia dulce, Syrah, Garnacha tintorera, Malbec, Moravia agria, Mazuela, Graciano, Rojal tinta, Frasco (ó Tinto Velasco), Petit verdot, Cabernet franc y Pinot Noir.

## **7. Vínculo con la zona geográfica**

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

La Manchuela está enmarcada entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel y se ve favorecida por unas condiciones edafoclimáticas muy particulares.

Los suelos son arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos; recogen y mantienen el agua de lluvia que cae cuando aún no ha crecido la uva.

Los viñedos, cultivados en una superficie aproximada de 72.000 hectáreas se ubican a una altitud de entre 600 y 1.100 metros sobre el nivel del mar en un clima continental, influidos por los vientos húmedos del Levante. Las altas temperaturas diurnas producidas por el viento de poniente y el frescor nocturno de la brisa mediterránea favorecen una maduración lenta y una perfecta formación de los polifenoles de la uva.

La escasa humedad, la ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas durante su maduración hacen que el riesgo de enfermedades sea ínfimo, y por lo tanto su calidad no se ve afectada por tratamientos fitosanitarios.

Estas características edafoclimáticas condicionan la ubicación en la Manchuela de la variedad autóctona Bobal, que es una variedad de uva tinta. Es una cepa muy austera, resistente a las inclemencias climáticas y a las plagas, y muy productiva. El grano es mediano, redondo y zumoso. También es conocida como Provechón. Es una variedad autóctona de la Manchuela (donde se cultiva mayoritariamente)

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

La variedad bobal es muy apropiada para la obtención de vinos rosados, produciendo unos vinos brillantes de color fresa con tonos vivos de buena intensidad aromática, con notas frutales y florales como la fresa, frambuesa, sandía, violetas, pasando en boca por unos vinos de gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal.

Cuando con esta variedad se introducen los racimos enteros para la fermentación maceración carbónica conseguimos unos vinos de color cereza muy intenso con ribetes violáceos con gran intensidad aromática, muy frutales y de gran calidad.

Los vinos tintos son excelentes para envejecer, concentrados, carnosos y tánicos, de gran intensidad colorante y excelente acidez. Con aromas frutales que nos recuerdan a los frutos negros como arándanos, moras, regaliz.

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

La ubicación de la zona de producción entre los valles de dos ríos, caracterizada por suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos, con altas temperaturas, ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas, dan lugar a unos vinos con buena y gran intensidad aromática, con notas frutales y florales, con una excelente acidez y gran intensidad colorante, obteniéndose vinos con un color vivo y perdurable en el tiempo que los distingue de los demás debido a su excelente carga polifenólica y bajos ph (gran cantidad de IPT sin largas maceraciones) que los convierten en elemento diferenciador de otros vinos.

## **8. Requisitos aplicables**

- Para la denominación de origen protegida Manchuela 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 Manchuela son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

- De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida Manchuela pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

## **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=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+MANCHUELA&nombre\\_ent=&Aceptar=Aceptar](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+MANCHUELA&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.