

Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida Métrida

1. Nombre que se debe proteger

Métrida

2. Descripción de los vinos

2.1. Características analíticas:

Las características analíticas de los vinos de la denominación de origen Métrida a determinar mediante un análisis físico-químico son:

2.1.1. Vino blanco:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 11 % vol;
- Grado alcohólico total mínimo de 11 % vol;
- Acidez total mínima de 5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l;
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l; y
- Azúcares reductores menos de 4 g/l. expresado en glucosa.

2.1.2. Vino rosado:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 11,5 % vol;
- Grado alcohólico total mínimo de 11,5 % vol;
- Acidez total mínima de 5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l;
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l;
- Azúcares reductores menos de 4 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima de 0,5 u.a.

2.1.3. Vino tinto joven:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12 % vol;
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol;
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l;
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l;
- Azúcares reductores menos de 4 g/l expresado en glucosa.
- Intensidad colorante mínima de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.4. Vinos de crianza, reserva y gran reserva:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12 % vol;
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol;
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo de 16,6 meq/l
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l; y
- Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.5. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del:

- Grado alcohólico adquirido mínimo: +/- 0,2 % vol;
- Grado alcohólico total mínimo: +/- 0,2 % vol;
- Acidez total: +/- 0,3 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil: +/- 3 meq/l;
- Dióxido de azufre: +/- 15 mg/l;
- Intensidad colorante: +/- 0,5 u.a.; y

- Azúcares reductores: +/- 0,5 g/l expresado en glucosa.

2.2. Características organolépticas

Las características de los vinos de la denominación de origen Métrida a determinar mediante un análisis organoléptico serán las siguientes:

2.2.1. Vino blanco:

- Fase visual: color amarillo pálido pajizo, limpio y brillante, con posibles matices verdosos (en los primeros meses, después desaparecen).
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta, destacando los aromas primarios de cada variedad. Sobresalen los afrutados, en general (frutas de pepita, de hueso, o tropicales y cítricos, en el caso de la Sauvignon Blanc), con matices florales y/o herbáceos frescos.
- Fase gustativa: fresco, sabroso y aromático.

2.2.2. Vino rosado:

- Fase visual: color rosa fresa, brillante y vivo, con irisaciones cardenalicias en su momento de más juventud.
- Fase olfativa: aroma potente, con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos y/o pétalos de rosa.
- Fase gustativa: fresco, afrutado (frutos rojos, fresa, frambuesa), sabroso, potente.

2.2.3. Vino tinto joven:

- Fase visual: color rojo cereza, granate oscuro o picota, limpio y brillante, con matices violáceos vivos en el borde, signo de juventud y frescura.
- Fase olfativa: aromas limpios, frescos, de intensidad media o alta, destacando los primarios de cada variedad. Sobresalen los afrutados en general, de frutas rojas, zarzamora, grosellas, y/o notas florales, y a veces especiadas.
- Fase gustativa: bien constituido, cuerpo medio, afrutado (frutas rojas, zarzamora, grosellas), sabroso y aromático, con taninos suaves, frutuosos y bien integrados. Persistencia media en vía retronasal.

2.2.4. Vinos jóvenes con la mención Roble:

- Fase visual: limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, granates, púrpuras y azuladas predominando sobre tonos tejas.
- Fase olfativa: aromas limpios, francos, de intensidad media-alta y un equilibrio entre notas frutales, florales y de madera.
- Fase gustativa: tanicidad media, potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y notas características de la madera.

2.2.5. Vino de crianza:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con posibles ribetes de púrpura a anaranjados.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Frutas rojas y negras maduras bien ensambladas con las notas tostadas de la madera (vainilla, coco, balsámicos), aromas terciarios especiados (pimienta), torrefactos y cacao.
- Fase gustativa: cuerpo medio o intenso. Sensaciones de frutas rojas o negras bien maduras ensambladas con las notas propias de la madera (tostados, balsámicos, torrefactos). Taninos marcados en su juventud, que evolucionan durante el tiempo de botella hasta redondearse. Postgusto largo e intenso.

2.2.6. Vino de reserva:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con ribetes anaranjados.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Recuerdos de frutas rojas y negras maduras bien ensambladas con las notas tostadas de la madera (vainilla, coco, balsámicos), aromas terciarios especiados (pimienta), torrefactos y cacao.
- Fase gustativa: cuerpo medio o intenso. Notas propias de la madera (tostados, balsámicos, torrefactos) con recuerdos de frutas rojas o negras bien maduras. Taninos aún marcados en su

juventud, que evolucionan durante el tiempo de botella hasta redondearse. Postgusto largo e intenso con un final agradable de cierto amargor.

2.2.7. Vino de gran reserva:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con ribetes de anaranjados a teja.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Destacan los aromas terciarios propios de la crianza (notas balsámicas, especiadas, cueros).
- Fase gustativa: cuerpo medio. Notas propias de la crianza, balsámicas, especiadas, empíreas. Final ligeramente amargo, largo e intenso.

3. Prácticas enológicas específicas

En los procesos de obtención de productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen Mérida, para la extracción de mosto de uva fresca sin maceración, o de vino procedente de maceración con los hollejos en las elaboraciones de tinto, deberán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, no admitiéndose el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología, orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas (inferiores a 2,5 kg/cm²) para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia, no pudiéndose destinar a la elaboración de los vinos protegidos las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas.

3.1. Vino blanco

Los mostos fermentan en ausencia de las partes sólidas del racimo, durante el tiempo necesario para que se produzca el agotamiento de los azúcares (menos de 4 g/l de materias reductoras) y a temperaturas inferiores a 20 °C, de manera que no se produzcan pérdidas sustanciales de los aromas primarios característicos y que los aromas secundarios producidos por el metabolismo de las levaduras sean más agradables.

En algunos casos, según decida el enólogo, en vinos elaborados a partir de las variedades blancas (Sauvignon Blanc, Verdejo, Macabeo), tiene lugar una ligera maceración en frío (< 10 °C), con el fin de obtener mayor intensidad aromática y mayor estructura.

3.2. Vino rosado

Se elaboran a partir de uvas tintas, siguiendo el método de elaboración de los vinos blancos, previa maceración parcial con los hollejos para conseguir la intensidad colorante suficiente. El tiempo de maceración varía entre 12 y 24 horas, dependiendo del grado de madurez, temperatura y variedad de uva.

Tras el sangrado del mosto, a veces se procede al desfangado estático o enzimático para mejorar la calidad aromática y gustativa de los vinos. La fermentación tiene lugar en ausencia de las partes sólidas del racimo, durante el tiempo necesario para que se produzca el agotamiento de los azúcares (menos de 4 g/l de materias reductoras) y a temperaturas inferiores a 20 °C, de manera que no se produzcan pérdidas sustanciales de los aromas primarios característicos y que los aromas secundarios producidos por el metabolismo de las levaduras sean más agradables.

3.3. Vino tinto joven

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida y la estructura deseada.

El tiempo mínimo de maceración del mosto en presencia de los hollejos será de 48 horas.

El proceso de fermentación alcohólica, tiene una duración de entre 10 y 12 días. Durante el mismo se produce el agotamiento de los azúcares (menos de 4 g/l de materias reductoras) sin pérdida sustancial de los aromas primarios característicos.

Para utilizar la mención de tinto Roble el envejecimiento se realiza durante al menos 2 meses en barrica de roble cuya capacidad no será inferior a 200 litros ni superior a 500 litros.

3.4. Vino de crianza

En vinos tintos, la maceración en presencia de los hollejos se prolongará un mínimo de 4 días, durante el tiempo necesario para obtener una buena concentración de sustancias polifenólicas que aseguren la evolución positiva del vino durante el envejecimiento. La fermentación alcohólica dura de 10 a 15 días, a temperatura no superior a los 30 °C. La duración mínima del proceso de envejecimiento es de veinticuatro meses, contados a partir del final del proceso de elaboración, de los que al menos seis permanecen en barricas de roble con una capacidad mínima de 200 litros y máxima de 330 litros.

Para los vinos blancos y rosados, el periodo mínimo de envejecimiento es de dieciocho meses, de los que al menos seis permanecen en barricas de roble, con una capacidad mínima de 200 litros y máxima de 330 litros.

3.5. Vino de reserva

Las condiciones de maceración y de fermentación alcohólica son similares a las de los vinos de crianza. 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 periodo.

3.6. Vino gran reserva

Las condiciones de maceración y de fermentación alcohólica son similares a las de los vinos de crianza. 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 periodo.

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluyen las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales de la provincia de Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almorox, Arcicollar, Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Carmena, Carranque, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Gerindote, Hormigos, Huecas, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Métrida, Montearagón, Nombela, Novés, Otero, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) y Yuncillos.

La elaboración de los vinos se realizará en las instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha y ubicadas en la zona de producción.

5. Rendimientos máximos

No podrán superarse los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

- Plantaciones conducidas en vaso o en cabeza 7.150 Kg/ha y 50hl/ha.
- Plantaciones conducidas en espaldera 12.150 Kg/ha y 85 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los autorizados, la producción total de la parcela no podrá ser comercializada como Denominación de Origen Métrida.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.
- Blancas: Albillo Real, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Verdejo.

7. Vínculo con la zona geográfica

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

Los viñedos de la Denominación de origen Métrida se encuentran situados al Norte de la Provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y de Madrid, y se extienden al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental. Esta zona está atravesada por el curso bajo del río Alberche y en ella se ubican poblaciones ligadas históricamente al vino.

Son terrenos situados entre el río Tajo en su margen derecho y la Sierra de Gredos en el izquierdo, con un paisaje formando barrancos y pequeños valles de suaves pendientes. Los suelos de substrato muy arenoso de origen granítico, ácidos y con muy poca cal.

El clima de Métrida es continental extremado con inviernos largos y fríos, algo atemperados por encontrarse protegida de los vientos fríos del norte y del oeste por la barrera montañosa de Gredos. Los veranos son calurosos y las precipitaciones muy escasas pues apenas rebasan los 300 mm.

La dureza del clima limita el rendimiento de la uva, aportando a cambio un amplio potencial alcohólico, cromático y aromático.

La inmensa mayoría de las vides pertenece a la variedad tinta garnacha. Son vides muy viejas de baja producción, podadas en vaso para proteger los racimos del sol del verano y garantizar la mejor maduración de la uva.

La Denominación de Origen tal y como la conocemos actualmente nace en 1976.

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

Los vinos se caracterizan por su elevada graduación alcohólica y alto extracto seco, siendo ricos en tanino y materias colorantes, de aroma suave y característico de la variedad y al paladar son carnosos, con cuerpo, cálidos y suaves.

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

El clima continental extremado con inviernos largos y fríos, veranos calurosos y precipitaciones muy escasas, junto con el suelo arenoso, ácido y con muy poca cal, dan lugar a vinos de elevada graduación alcohólica, alto extracto seco, carnosos, con cuerpo y cálidos.

8. Requisitos aplicables

- Para la denominación de origen protegida Métrida 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 duodécimo.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 Méntrida 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+MENTRIDA&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 septuagésimo 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.