

## PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN «GRANADA».

### A) NOMBRE PROTEGIDO.

Denominación de Origen Protegida (DOP) «Granada».

### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen pertenecen a la categoría 1.«Vino», categoría 4.«Vino espumoso», categoría 5.«Vino espumoso de calidad» y categoría 16.«Vino de uvas sobremaduras», de acuerdo con la parte II del Anexo VII del Reglamento (UE) núm. 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

Los tipos de vino protegidos son los siguientes:

- Vinos blancos, rosados y tintos: que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces, según el contenido en azúcar residual, de acuerdo con la normativa vigente.

- Vinos espumosos y vinos espumosos de calidad: podrán ser según su contenido en azúcar expresado como fructosa y glucosa, incluida cualquier sacarosa, brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco y dulce, de acuerdo con la normativa vigente.

- Vinos naturalmente dulces o de vendimia tardía, aplicable al vino de uva sobremadura elaborado sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol.

#### B.1. Características analíticas.

Para los vinos blancos, tintos y rosados, así como los de uva sobremadura se exige:

En general el grado alcohólico adquirido mínimo es de 10 % vol. en los vinos blancos y rosados, y de 11 % vol. en los tintos. La acidez volátil de los vinos de menos de un año, expresada en ácido acético, no podrá superar los 0,05 g/l (0,833 mEq/l) por cada grado de alcohol adquirido. Los vinos de más de un año, no podrán superar 1 g/l (1,66 mEq/l) hasta 10 % vol. incrementándose en 0,06 g/l (1,00 mEq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10 % vol.

En la subzona «Contraviesa-Alpujarra», el grado alcohólico adquirido mínimo es de 11 % vol. en los vinos blancos, 12 % vol. en los rosados y 13 % vol. en los tintos, admitiéndose en los vinos tintos como graduación alcohólica adquirida máxima 16 % vol.

En los vinos de uva sobremadura el grado alcohólico adquirido mínimo será de 13 % vol. y como máximo de 16 % vol.

En los vinos blancos y rosados procedentes de uvas sobremaduras con un contenido inferior a 5 g/l de azúcares, el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 200 mg/l, y con un contenido superior o igual a 5 g/l de azúcares, el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 250 mg/l. La acidez volátil de los vinos blancos y rosados procedentes de uvas sobremaduras dispuestos para el consumo expresada en ácido acético no podrá ser superior a 1,08 g/l (18,00 mEq/l).

En los vinos tintos procedentes de uvas sobremaduras con un contenido inferior a 5 g/l de azúcares, el





contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 150 mg/l y con un contenido superior o igual a 5 g/l, de azúcares el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total es de 200 mg/l. La acidez volátil de los vinos tintos procedentes de uvas sobremaduras dispuestos para el consumo expresada en ácido acético no podrá ser superior a 1,20 g/l (20,00 mEq/l).

Tipo de vino	Parámetros						
	Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)		Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azúcares		Acidez volátil máxima (g/l en acético)	
	General	Contraviesa-Alpujarra		Riqueza en azúcares (g/l)	Anhídrido Sulfuroso (mg/l)	Sin envejecimiento	Con envejecimiento
Blanco	10	11	4,0*	<5	160	0,05 g/l por cada grado de alcohol adquirido	1(≤ 10 % vol.) Δ 0,06 g/l.º (>10 % vol.)
Rosado	10	12	4,0*	≥5	200		
Tinto	11	13	4,0*	<5	160	0,05 g/l por cada grado de alcohol adquirido	1(≤ 10 % vol.) Δ 0,06 g/l.º (>10 % vol.)
De uva sobremadura blanco y rosado	13			<5	200		
De uva sobremadura tinto	13			≥5	250		
				<5	150	1,20	
				≥5	200		

\* No obstante a lo anterior, para el vino de la subzona «Contraviesa-Alpujarra», la Acidez total mínima (en g/l ácido tartárico) para sus vinos será de 4,5 g/l (60,00 mEq/l).

Las características analíticas del vino base blanco o rosado utilizado para la elaboración de los vinos espumosos y espumosos de calidad amparados, serán las siguientes:

- Graduación alcohólica mínima adquirida: 9,5 % vol.
- Acidez total mínima (en ácido tartárico): 5,0 g/l (66,66 mEq/l).
- Acidez volátil real (en ácido acético): inferior a 0,60 g/l (10,00 mEq/l).
- Anhídrido sulfuroso total: inferior a 140 mg/l.
- pH: mínimo 2,8, máximo 3,4.

Las características analíticas de los vinos espumosos y espumosos de calidad amparados, serán las siguientes:

- 1) Graduación alcohólica adquirida: mínima 11 % vol.
- 2) Acidez total mínima (en ácido tartárico): 4,5 g/l (60,00 mEq/l).
- 3) Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,65 g/l (10,83 mEq/l).
- 4) Anhídrido sulfuroso total inferior a 160 mg/l.
- 5) pH: mínimo 2,8, máximo 3,4.





- 6) Sobrepresión mínima: 3,5 bares a 20 °C.
- 7) Para botellas con capacidad inferior a 250 ml, la sobrepresión deberá ser superior a 3 bares a 20°C para los vinos espumosos, e igual o superior a 3,5 bares a 20 °C para los vinos espumosos de calidad.

No obstante lo anterior, para el vino de la subzona «Contraviesa-Alpujarra», dadas sus características naturales, tanto en el vino base como en el vino espumoso, la acidez total mínima (en ácido tartárico) será de 5,5 g/l (73,33 mEq/l) y un pH máximo de 3,3.

## **B.2. Principales características organolépticas.**

Los vinos protegidos deberán presentar las cualidades organolépticas que a continuación se describen:

- **Blancos:**  
Fase visual: El aspecto visual ha de ser limpio y límpido, que irá desde amarillo verdoso hasta amarillo ámbar, recogiendo toda la gama de amarillos que irá en función del tipo de elaboración.  
Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada.  
Fase gustativa: En la fase gustativa ha de ser sabroso y sin defectos.
- **Rosados:**  
Fase visual: El aspecto visual ha de ser limpio e irá desde rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, en función del tipo de elaboración.  
Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada.  
Fase gustativa: En la fase gustativa ha de ser sabroso y sin defectos.
- **Tintos:**  
Fase visual: El aspecto visual ha de ser un vino limpio y límpido, pudiendo tener desde rojo con tonos violeta hasta rojo con tonos caoba.  
Fase olfativa: Presentará aromas francos y agradables, sin defectos.  
Fase gustativa: Entrada y evolución será sabroso y sin defectos.
- **Espumosos y Espumosos de calidad:**  
Fase visual: El aspecto visual ha de ser limpio y límpido, que irá en los blancos desde amarillo verdoso hasta amarillo ámbar, recogiendo toda la gama de amarillos que irá en función del tipo de elaboración, y en los rosados desde rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, en función del tipo de elaboración.  
Fase olfativa: Presentará desde aromas frescos y agradables hasta aromas más evolucionados en función del tipo de elaboración empleada.  
Fase gustativa: En la fase gustativa ha de ser sabroso y sin defectos.  
Además deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los mismos, en especial a lo que hace referencia al desprendimiento de espuma, así como a la persistencia de la misma, brillantez, color, aroma y sabor.





- Vino de uvas sobremaduradas:

Fase visual. Limpio y límpido, con color en tintos desde rojo picota con posibilidad de matices granates hasta rojo con tonos caoba/teja, en rosados desde color rosa de poca intensidad hasta rojo claro, recogiendo toda la gama de tonos que un rosado permite, pudiendo aparecer tonos caoba/teja y en blancos puede tener desde amarillo dorado hasta amarillo ámbar, en función del tipo de elaboración.

Fase olfativa: Sin defectos.

Fase gustativa: Sabroso y sin defectos.

### **B.3. Indicaciones sobre envejecimiento y método de obtención.**

En los vinos amparados por la Denominación de Origen «Granada», para poder hacer uso de la mención «Crianza», ésta se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas debiendo prolongarse el periodo de envejecimiento por un plazo no inferior a dos años naturales, en el caso de los tintos y dieciocho meses en el caso de los blancos y rosados, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los cuales seis meses, como mínimo, lo será en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros.

Podrán utilizar las indicaciones «Reserva» y «Gran Reserva» únicamente los vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y unas características analíticas notables, como consecuencia de un proceso de crianza y envejecimiento que, necesariamente, habrá de ajustarse a las siguientes normas:

Para la indicación del término «Reserva»:

- Vinos blancos y rosados: Crianza en barricas de roble y botella durante un periodo total de veinticuatro meses como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de crianza de seis meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros.

- Vinos tintos: Crianza en bodega de roble y botella durante un periodo total de treinta y seis meses como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de doce meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros.

Para la indicación del término «Gran Reserva»:

- Vinos blancos y rosados: Crianza en bodega de roble y botella durante un periodo total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de crianza de seis meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho periodo.

- Vinos tintos: Crianza en bodega de roble y botella durante un periodo total de sesenta meses, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, con una duración mínima de crianza de dieciocho meses en bodega de roble de capacidad máxima de 330 litros, seguida y completada de un envejecimiento en botella.

Para la indicación del término «Fermentado en Barrica»:

- Podrá ser utilizada en aquellos vinos cuya fermentación y transformación mosto-vino sea realizada en barricas de madera de roble con capacidad máxima de 600 litros, permaneciendo en las mismas durante un periodo no inferior a tres meses.

Para la indicación de los términos «Barrica» o «Roble»:

- Podrán ser utilizadas en aquellos vinos con un periodo de envejecimiento mínimo de tres meses en





barricas de madera de roble con una capacidad máxima de 600 litros. El Órgano de Gestión podrá establecer un periodo máximo de utilización de las barricas.

- Los vinos espumosos amparados podrán utilizar las indicaciones «Premium» y «Reserva» según la normativa vigente. No obstante, la indicación «Premium», únicamente se podrá emplear en la presentación de un espumoso, cuya crianza, contada desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a doce meses, la indicación «Reserva», únicamente se podrá emplear en la presentación de un espumoso, cuya crianza, contada desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a dieciocho meses.

#### **B.4. Otras indicaciones.**

La indicación del año de la «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes, se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de vino de la cosecha a que se refiera la indicación entre a formar parte en el producto resultante en una proporción mínima del 85 %.

La designación de los vinos podrá ser complementada con la mención facultativa del nombre de una variedad de uva si el vino procede en un 85 % o más de esa variedad y el nombre de dos variedades siempre que el citado vino proceda en su totalidad de las variedades citadas, indicándose estas por orden decreciente de importancia cuantitativa.

Será obligatoria la indicación del año de la «cosecha», «añada», «vendimia» u otras equivalentes en el etiquetado de los vinos no espumosos acogidos a la DOP, aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

Se podrán designar en el etiquetado con la mención «Nuevo» aquellos vinos no espumosos de la campaña en la que la uva ha sido vendimiada, siempre que hayan sido embotellados y etiquetados antes del 1 de marzo del año siguiente al de esa vendimia.

Se podrán designar en el etiquetado con la mención «Joven», aquellos vinos no espumosos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan.

Los vinos de uvas sobremaduras que reúnan las demás condiciones exigidas en la legislación correspondiente podrán identificarse con la mención específica «Naturalmente Dulce» o «Vendimia tardía».

### **C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.**

#### **C.1. Prácticas de cultivo.**

Tanto en variedades tintas como blancas la densidad de plantación podrá oscilar, en función de terrenos, variedades y sistemas de formación, con una densidad mínima de 1.500 cepas por hectárea.

La formación de la cepa y su conducción se deberán efectuar con las condiciones precisas para la obtención de uva de calidad en función de los suelos y condiciones técnicas de cada viñedo y con la finalidad de cumplir con lo establecido en cuanto a las producciones máximas admitidas en el presente Pliego de Condiciones. La formación y conducción de las cepas será en vaso y sus variantes, o en espaldera.

Se autoriza el riego con carácter general, pudiendo efectuarse en cualquiera de las modalidades de riego por goteo, aspersión o manta, y siempre que esta práctica tienda a mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, a fin de obtener productos de alta calidad.





### **C.2. Vendimia.**

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos por este nivel, las uvas sanas con el grado de madurez necesario y separando todas aquellas que no estén en perfectas condiciones.

En la subzona «Contraviesa-Alpujarra», la vendimia y el transporte deberán efectuarse obligatoriamente, en envases, de material impermeable, rígido, abiertos y de fácil limpieza, cuyo peso lleno no debe superar los 30 kg, quedando prohibida expresamente la utilización de sacos de cualquier material.

La graduación alcohólica natural mínima de las partidas de uva aptas para entrar en la elaboración de vinos amparados por este nivel será de 10 % vol. para uvas blancas, 11 % vol. para las uvas tintas y de 9 % vol. para las uvas con destino a espumoso.

### **C.3. Elaboración del vino.**

En los vinos rosados se empleará un mínimo del 25 % de uvas de las variedades tintas.

En la subzona «Contraviesa-Alpujarra», los vinos espumosos y espumosos de calidad se elaborarán exclusivamente a partir de alguna de las variedades establecidas Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay y Pinot Noir, debiendo utilizarse en su elaboración al menos el 70 % de uvas de la variedad Vigiriego (Vigiriega).

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino y separación del orujo de forma que, finalizada la fermentación alcohólica, el rendimiento final no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada, al igual que en el vino base. En el vino de la subzona «Contraviesa-Alpujarra», el rendimiento final no será superior a 65 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada, al igual que en el vino base. Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por este nivel.

Para la extracción del mosto solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarran los componentes sólidos del racimo; en especial quedará prohibido el empleo de máquinas despalladoras o estrujadoras de acción centrifuga de alta velocidad y las prensas continuas.

La elaboración y almacenamiento se realizarán en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad y la calidad del vino, ya sean de acero inoxidable, madera o de otros materiales autorizados por la legislación vigente.

En el vino de la subzona «Contraviesa-Alpujarra», no se podrán utilizar trozos de madera de roble en la elaboración ni en la crianza de cualquiera de sus vinos, inclusive en la fermentación de uvas frescas y mostos de uva, así como en el almacenamiento.

El vino espumoso será el obtenido según el «método tradicional», con segunda fermentación en botella, con un periodo de maduración entre el tiraje y el degüelle no inferior a nueve meses.

En la subzona «Contraviesa-Alpujarra», los vinos espumosos se elaboraran exclusivamente a partir de las variedades establecidas, debiendo utilizarse en su elaboración al menos el 70 % de uvas de la variedad Vigiriego (Vigiriega). Tras el degüelle del vino espumoso de esta subzona solo podrán ser rellenadas las botellas con el mismo vino espumoso, quedando prohibida la adición de licor de expedición; de la misma manera, para el vino espumoso de esta subzona no están autorizadas las prácticas enológicas de acidificación ni decoloración en ninguna de las fases de la elaboración.

El total del proceso de elaboración de este vino espumoso de calidad, producción del vino base, maduración desde el tiraje hasta el degüelle, e incluso el etiquetado deberán ser efectuados en bodegas inscritas, que obligatoriamente se encuentran dentro de la zona delimitada o en su caso en la subzona.

El tiraje se efectuará con el llenado de la botella con el vino base y el licor de tiraje. Para la preparación





**Junta de Andalucía**

del licor de tiraje, únicamente podrán utilizarse, levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa, mosto de uva sobremadura, mosto de uva sobremadura parcialmente fermentado y vino base.

Tras el degüelle se realizará el relleno de cada botella para restablecer el volumen inicial, mediante la adición del mismo vino espumoso y en su caso del licor de expedición, siendo cerrada la botella con el tapón definitivo. Una vez realizado el degüelle, podrá traspasarse el vino espumoso a botellas de diferentes capacidades, no estando permitida la operación de filtración durante el trasvase.

El licor de expedición podrá estar compuesto de sacarosa, mosto de uva sobremadura, mosto de uva sobremadura parcialmente fermentado, vino base o una mezcla de dichos productos, no admitiéndose en ningún caso la adición de destilado de vino.

#### **C.4. Comercialización.**

La comercialización de los vinos se hará exclusivamente en botellas de vidrio y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural, en ningún caso se podrán vender a granel, salvo entre bodegas que se encuentren inscritas en los Registros del Consejo Regulador de esta DOP. El Consejo Regulador podrá autorizar el uso de otro tipo de envases siempre que entienda que no perjudican la calidad, la imagen o el prestigio de los vinos protegidos.

La comercialización del vino espumoso solo se podrá efectuar en botellas de vidrio de las siguientes capacidades: botellín de 20 cl, media de 37,5 cl, estándar de 75 cl, mágnun de 150 cl y doble mágnun de 300 cl. El tapón de expedición será de corcho, en forma de seta, cubierto por una placa, y sujeto con morrión o bozal. Para su sujeción podrá utilizarse, asimismo, el agrafe, sin placa, el tapón y su sujeción podrán ir cubiertas de una cápsula o folio que los revista totalmente, cualquier volumen nominal no especificado anteriormente deberá ser autorizado por el Consejo Regulador.

#### **C.5. Cartilla del viticultor.**

El Consejo Regulador facilitará en cada campaña a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñedos, previamente a la vendimia, a cada viticultor un documento que se denominará «Cartilla de Viticultor». Con dicho documento se justificará, por los viticultores durante la vendimia la entrega en las bodegas de cada partida de uva por parcela, acreditando su procedencia, variedad, recogiendo asimismo la cantidad de uva de cada entrega, en cada bodega, por cada parcela y variedad, y la cantidad que restaría por entregar antes de alcanzar la máxima autorizada para cada parcela.

La presentación de la «Cartilla de Viticultor» en toda entrega de uva durante la vendimia será indispensable para que, cumpliendo los demás requisitos establecidos en el Reglamento y en el Pliego de condiciones, la uva pueda destinarse a la elaboración de vino amparado por la Denominación de Origen y en su caso de las subzonas respectivas.

La «Cartilla de Viticultor» debe permanecer en poder del viticultor de forma permanente durante el periodo de vendimia, debiendo asegurarse del sellado, por parte de la bodega receptora, de cada entrega de uva que realice.

La «Cartilla del Viticultor» podrá ser sustituida por el Consejo Regulador, con carácter general, por cualquier otro documento o medio técnico de control que permita acreditar el origen, cantidad y destino de la uva producida por cada viticultor.





## D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona delimitada para la producción de uva y la elaboración y crianza de vinos amparados por la Denominación de Origen «Granada», está constituida por la totalidad de los términos municipales de la provincia de Granada, que en la actualidad son:

Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cacín, Cádiar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira, Carataunas, Cástaras, Castelléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Dehesas Viejas, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Domingo Pérez de Granada, Dudar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Fornes, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélago, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tajar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Játar, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Lachar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lujar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvizar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Moreda, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura (Villa de), El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Pinar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Taha, Torre-Cardela, Torvizcón, Torrenueva Costa, Trevélez, Turón, Ugíjar, Valderrubio, El Valle, Valle del Zalabí, Valor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia, Zújar.

### D.1. Subzonas.

Dentro de la zona de producción de los vinos protegidos por la mención Denominación de Origen «Granada», se distinguen las siguientes subzonas que se caracterizan por un medio geográfico homogéneo, que tradicionalmente son designadas como:

-«Geoparque-Norte» a la que pertenecen los términos municipales de Albuñán, Aldeire, Alicún de Ortega, Alamedilla, Alquife, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castelléjar, Castril, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, Lanteira, Lugros, Marchal, Morelábor, Orce, Pedro Martínez, La Peza, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres y Zújar.

-«Poniente» a la que pertenecen los términos municipales de Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentegí, Molvizar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otívar, Otura, El Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quéntar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, El Valle, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar y La Zubia.





**Junta de Andalucía**

- «Contraviesa-Alpujarra» a la que pertenecen los términos municipales de Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugíjar.

#### **E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.**

Con carácter general, la producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 kg para la uva tinta, de 9.000 kg para la uva blanca y de 12.000 kg para la uva con destino exclusivamente a espumosos.

No obstante lo anterior, en las parcelas destinadas a la producción de vinos con la indicación de la subzona «Contraviesa-Alpujarra», las producciones máximas admitidas por hectárea serán de 6.000 kg para las variedades tintas, salvo para la Tempranillo en la que será de 7.000 kg, y de 8.000 kg para las variedades blancas, así como de 12.000 kg para las uvas destinadas exclusivamente a la elaboración de vinos espumosos.

La totalidad de la uva, procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores en un diez por ciento a los límites establecidos, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos.

#### **F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS.**

La elaboración, crianza y embotellado de estos vinos protegidos por la mención Denominación de Origen «Granada» se realizará, en los términos municipales señalados en el presente Pliego de Condiciones, y exclusivamente con uvas cultivadas en los términos municipales de la provincia de Granada y de las siguientes variedades:

- Variedades de uva blanca:

Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Pedro Ximénez, Palomino, Jaén Blanco, Torrontés, Blanca Gordal, Macabeo y Viognier.

- Variedades de uva tinta:

Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Monastrell, Romé y Petit Verdot.

- Variedades de uva para espumoso:

Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Blanca Gordal, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah y Viognier.

No obstante lo anterior, para los vinos con indicación de la subzona «Contraviesa-Alpujarra» las variedades autorizadas son:

- Variedades de uva blanca:

Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Viognier, Pedro Ximénez y Jaén Blanco.

- Variedades de uva tinta:

Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, y Petit Verdot.





**Junta de Andalucía**

- Variedades de uva para espumoso:  
Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay y Pinot Noir.

## **G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.**

El vínculo existente entre la calidad y el origen en los vinos con el nombre geográfico de «Granada» está acreditado oficialmente en virtud de la legislación española, ya que fue reconocido mediante la Orden de 21 de enero de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Granada» y de su Órgano de Gestión, publicada el 3 de febrero de 2009 en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

Posteriormente, en virtud del Reglamento 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre (Reglamento único para las OCM), con fecha 1 de agosto de 2009 esta denominación vínica fue inscrita en el recién creado registro comunitario como Denominación de Origen Protegida (DOP), quedando exenta del nuevo procedimiento comunitario de examen por ser una denominación vínica existente con anterioridad, siendo asimismo reconocido el término tradicional «Vino de Calidad con indicación geográfica», como usado en España para referirse a un «vino con DOP».

Asimismo, de conformidad con la disposición adicional tercera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y de acuerdo con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y la calidad de los vinos de Andalucía, se cumplen los requisitos establecidos para reconocer el término tradicional Denominación de Origen «Granada».

La delimitación de la zona geográfica, está basada en los factores naturales, en especial, en las características edáficas y climáticas; en cuanto a sus vinos, su calidad y sus características se deben básicamente a un entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él.

### **G.1. Introducción.**

El cultivo de la vid en Granada tiene lugar desde tiempo inmemorial, como lo demuestran los restos arqueológicos hallados en la cercana Molvízar, referentes a una villa romana que disponía de lagar, y donde se elaboraban vinos en los primeros siglos de nuestra era, o el anónimo musulmán de la época, que describe la entrada de gran cantidad de provisiones a través de Sierra Nevada desde la Alpujarra, entre las que se encontraban las pasas, que paliaba la penuria provocada por el asentamiento del ejército cristiano en la vega granadina, que desembocaría en la toma de la ciudad el 2 de enero de 1492.

Asimismo, a lo largo de los periodos históricos que se han ido sucediendo hasta nuestros días, y particularmente desde el último tercio del siglo XIX, son numerosas las referencias históricas que atestiguan la gran tradición de elaboración de vinos con que cuenta esta provincia de Andalucía oriental, la cual ha dado como resultado el reconocimiento de distintos niveles de protección en la misma, como son los Vinos de la Tierra «Cumbres del Guadalfeo», «Altiplano de Sierra Nevada» y «Laderas del Genil», que se superponen como figuras de calidad en el área geográfica del vino con Denominación de Origen «Granada», el cual surgió como exponente de un vínculo reconocido entre el origen y la calidad de sus vinos.

### **G.2. Clima.**

Dentro de los factores permanentes de la producción vitícola, el clima es posiblemente el que con mayor intensidad determina las posibilidades y la vocación vitícola del medio, en relación con las exigencias de las variedades de vid cultivadas y los destinos de la producción. La provincia de Granada tiene una





característica fundamental, la altitud, alrededor del 50 % de su superficie, se encuentra por encima de los 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar, lo que da lugar a bajas temperaturas medias anuales.

La primera consecuencia de estas bajas temperaturas medias, es un retraso en la época de brotación del viñedo, lo que provoca, a su vez, un retraso de todo el ciclo vegetativo, especialmente en la maduración, que acontece entre finales de agosto y principios de octubre, mas lenta y uniforme, tanto de azúcares, como de polifenoles y de sustancias responsables del aroma varietal (terpenos y precursores). Otra consecuencia es el salto térmico entre las temperaturas máximas y las temperaturas mínimas durante el día que influye en la calidad de la uva, en el sentido que favorece la maduración del hollejo y las semillas, piezas claves para la elaboración de vinos de calidad, ya que en éstos se acumulan los compuestos de la familia química de los polifenoles, moléculas responsables del color y estructura de los vinos.

La temperatura media anual en la provincia de Granada es de 15 a 16 °C, con valores medios para las temperaturas máximas absolutas de 39 °C y de - 4 °C para las mínimas. El número de días cubiertos es de 83 y el de despejados 135, correspondiendo a la provincia una insolación media efectiva de 2.700 horas.

De aquí se desprende que el óptimo de temperatura en maduración puede oscilar entre los aproximadamente 30-35 °C de máxima y los 13-15 °C de mínima, temperaturas que, debido a la altitud de la provincia de Granada se suelen obtener en dicha provincia desde finales de agosto hasta principios del mes de octubre, época en la que está madurando la totalidad de la uva de la provincia.

Otra consecuencia de la elevada altitud media de la provincia de Granada es la poca combustión que hace la planta de ácido tartárico, que se traduce en una acidez total de los vinos correcta, sin necesidad de adicionar este ácido. Otra característica de la zona son unos pH bajos, óptimos para vinos con crianza importante en botella.

La vid es muy resistente a la falta de humedad, pudiendo vegetar con escasas lluvias una vez cubiertas sus necesidades mínimas. Un exceso de lluvia, aparte de los problemas fitopatológicos a que puede dar lugar, provoca en general una disminución de la calidad, mayor acidez, menor contenido en azúcar y una disminución de los demás elementos que acompañan a una buena maduración. Se considera que una pluviométrica que oscile entre 350 y 600 mm es adecuada para la producción de vinos de calidad.

La precipitación media anual en la provincia de Granada es de unos 450 mm, con un promedio de 70 días lluviosos, por lo que cuenta con los requisitos hídricos para la obtención de vinos de calidad.

El «estrés hídrico moderado» y temporal de la vid, durante los meses estivales conducen a una importante mejora de la calidad de las uva, produciendo una disminución del diámetro de los frutos, y el aumento de los sólidos solubles y de la acidez, una mayor o menor acumulación de azúcares, aumento en la síntesis de polifenoles en variedades tintas y mayor precocidad en el ciclo fenológico del viñedo, adelantándose por lo tanto la maduración.

### **G.3. Suelo.**

En la provincia de Granada se aprecia, un asentamiento mayoritario de viñedo sobre terrenos paleozoicos, cuyo epipedión corresponde a tierras pardas meridionales sobre rocas metamórficas de naturaleza silicea. Son suelos muy erosionables, pero la capacidad de descomposición de pizarras y esquistos arcillosos compensa a veces las pérdidas por erosión. Aunque no son profundos, retiene bien la humedad. Son terrenos muy pobres en materia orgánica, fósforo y nitrógeno. Estas características son, en general, factores positivos para la obtención de caldos de calidad. Por lo que respecta al viñedo asentado sobre suelos pardo calizos sobre material no consolidado, con horizonte de humus muy poco desarrollado, cabe destacar que la aptitud de estos suelos para el viñedo depende de la topografía y naturaleza del material geológico.





## H) REQUISITOS APLICABLES.

La gestión y defensa del vino con Denominación de Origen «Granada» (Vino con DOP «Granada») le corresponde al Órgano de Gestión, sin perjuicio de las competencias propias de las Administraciones Públicas.

El Órgano de Gestión, a la vista de las características propias de cada zona, o altitud, podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva vendimiada, para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad.

Las bodegas y en su caso los viticultores comunicarán por escrito, o por un sistema que quede constancia, y que se reciba en el Órgano de Gestión con una antelación mínima de 24 horas, la fecha de inicio de la vendimia, los días y parcelas afectadas, es decir, el calendario de actuaciones, cuyo modelo podrá ser propuesto y exigido por el Órgano de Gestión, cualquier alteración, o cambio igualmente será comunicada por escrito, para poder efectuar los correspondientes controles.

### H.1. Registros.

Será obligatoria la inscripción en los siguientes registros llevados por el Órgano de Gestión:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas.

Exclusivamente para la subzona «Contraviesa-Alpujarra» no se admitirá la inscripción en el Registro de parcelas de viñedo de aquellas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación de las diferentes variedades durante la vendimia.

Los locales o bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán estar exentos de trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año y con el grado higrométrico y ventilación adecuados, además de los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el vino adquiera las características específicas de los vinos de calidad.

### H.2. Normas particulares de etiquetado y envasado.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas o cualquier otro elemento identificador de la botella o envase, deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador que comprobará los aspectos relativos a las normas de la Denominación de Origen.

En las etiquetas de vinos embotellados figurara obligatoriamente de forma destacada el nivel de protección (término tradicional empleado para indicar que es un vino con denominación de origen protegida), seguido del nombre protegido y el tipo de vino de que se trate, así como todas las indicaciones obligatorias o facultativas que con carácter general se determinen en la normativa aplicable.

Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen», en virtud de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía y de conformidad con la disposición adicional tercera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

Se podrá utilizar la mención de la subzona en el etiquetado de aquellos vinos obtenidos, elaborados, criados, almacenados, embotellados y etiquetados en bodegas ubicadas en alguno de los términos municipales que formen parte de dicha subzona, que cumplan las especificidades contempladas en el presente Pliego de Condiciones para dicha subzona y que la totalidad de la uva proceda de ésta. No podrá





**Junta de Andalucía**

figurar esta mención fuera del campo visual de las indicaciones obligatorias y en ningún caso podrá ser inmediatamente seguida del nombre protegido de la DOP.

Opcionalmente, de conformidad con la normativa europea, y sin perjuicio de la inclusión de otras indicaciones facultativas, podrá figurar en el etiquetado el símbolo comunitario de DOP, así como el nombre de la unidad geográfica mayor «Andalucía» que abarca completamente a la zona delimitada, siempre que figure con un tamaño de letra igual o inferior al de la DOP.

Cualquiera que sea el tipo de envase autorizado por las normas de esta Denominación de Origen, en que se expidan los vinos para el consumo, deberá ir provisto de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidos por el Consejo Regulador que regulará las normas para su correcta gestión y empleo, pudiendo el Consejo autorizar su impresión en el etiquetado por parte de las bodegas inscritas, siempre que en el mismo se emplee la numeración asignada para la partida de vino clasificada y se cumplan las normas que para ello determine el Consejo Regulador, y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

### **H.3. Circulación de vinos.**

Solo se permite el movimiento de vinos a granel entre bodegas inscritas. El envasado de los vinos protegidos debe realizarse obligatoriamente en bodegas inscritas en el Registro, siendo este requisito necesario para garantizar la calidad organoléptica, debido a la fácil alteración de sus cualidades sensoriales que podrían sufrir los vinos a granel durante el transporte, o al verse sometidos a condiciones adversas en bodegas no pertenecientes a la zona delimitada.

### **H.4. Control de expedición.**

Solo está permitida la expedición de vino a granel, amparado por esta DOP, entre bodegas inscritas, dado que existe la obligatoriedad de envasarlo en la zona delimitada, en cuyo caso se hará acompañado por Documento Comercial Autorizado en el que figure una autenticación de la DOP cumplimentada por el Consejo Regulador, que tendrá valor de certificado de origen. En todo lo demás deberá cumplir lo establecido por la legislación vigente. Este documento deberá ir acompañado de un certificado de análisis correspondiente a la partida de vino que contenga la expedición.

La expedición de vino con destino a la exportación, cuando así lo requiera, deberá ir acompañado del correspondiente Documento Comercial Autorizado, enviando una de las cuatro copias al Consejo Regulador. En el caso de que se solicite un certificado de origen para esta partida, el Consejo Regulador autenticará el Documento Comercial Autorizado en el apartado para tal fin, y se acompañará de certificado de análisis correspondiente a la partida de vino que componga tal expedición. En los casos en que el Documento Comercial Autorizado vaya certificado por el Consejo Regulador, deberá ser autenticado con el visto bueno del órgano competente de la Administración.

## **I) ESTRUCTURA DE CONTROL.**

La comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) núm. 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) núm. 922/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 y (CE) núm. 1234/2007.





**Junta de Andalucía**

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Sevilla - Tel.: 955032000- Fax: 955032134 e-mail: [dgiica.capadr@juntadeandalucia.es](mailto:dgiica.capadr@juntadeandalucia.es)

La información relativa a los organismos delegados encargados de la comprobación anual del cumplimiento de las condiciones indicadas en el presente pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/3xp69>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

