

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

Resolución de 04/03/2024, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se aprueba una modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Manchuela y se publican el documento único y el pliego de condiciones consolidados modificados. [2024/1821]

El día 27 de noviembre de 2023, la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Vitivinícola Manchuela, presenta solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Manchuela.

Las modificaciones solicitadas corresponden a la incorporación en el apartado de descripción de los vinos el tipo de vino "Vino naranja", y las correspondientes características organolépticas y prácticas enológicas.

Examinada la solicitud presentada, se considera que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (UE) nº 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

La Resolución de 08/01/2024, de la Dirección General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Manchuela, se publicó en el DOCM número 10 de 15 de enero de 2024.

El artículo 17 apartado 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación establece que si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) nº 1308/2013 y las disposiciones adoptadas en virtud del mismo, podrá aprobar y hacer pública la modificación normal. Asimismo, dispone que la decisión de aprobación incluirá el documento único consolidado modificado, cuando proceda, y el pliego de condiciones consolidado modificado.

Considerando que las modificaciones solicitadas con fecha 27 de noviembre de 2023 por la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Vitivinícola Manchuela son modificaciones normales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 105.2 del mencionado Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, y que no se ha presentado oposición alguna a la modificación solicitada.

En ejercicio de las competencias atribuidas a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 f) del Decreto 107/2023, de 25 de julio, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, he resuelto:

Primero. Aprobar la modificación normal del pliego de condiciones de los vinos con denominación de origen protegida Manchuela, solicitada por la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Vitivinícola Manchuela el 27 de noviembre de 2023.

Segundo. Publicar el documento único y el pliego de condiciones consolidados modificados de los vinos con denominación de origen protegida Manchuela como anexos I y II a esta resolución.

Tercero. La modificación normal indicada en el apartado primero es aplicable en España desde la fecha de publicación de la presente resolución. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17.7 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, de la Comisión de 17 de octubre de 2018, será aplicable en el territorio de la Unión una vez hayan sido publicadas

en el Diario Oficial de la Unión Europea, serie C, o hechas públicas por la Comisión en los sistemas de información a que se refiere el artículo 32 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34.

La presente resolución pone fin a la vía administrativa, y frente a la misma las personas interesadas pueden interponer con carácter potestativo recurso de reposición ante la persona titular de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en el plazo de un mes, según disponen los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas o interponer recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, computados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la presente resolución en el DOCM.

De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, la interposición de cualquier recurso podrá realizarse a través de medios electrónicos, salvo que se tenga obligación de relacionarse con las Administraciones Públicas por medios electrónicos, a través del correspondiente enlace de la sede electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (www.jccm.es).

Toledo, 4 de marzo de 2024

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
JULIÁN MARTÍNEZ LIZÁN

Anexo I

Documento único de los vinos de la denominación de origen protegida Manchuela

1. Nombre(s)

Manchuela (es)

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica, vino naranja y Rosados, secos.

Los vinos blancos son de color amarillo sin llegar al ámbar, limpios y brillantes, llenos de aromas primarios.

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

Los vinos naranja son de color desde el amarillo hasta el naranja en todas sus tonalidades, aromas limpios, primarios y/o secundarios y moderada estructura.

Los rosados de color rosa en toda su gama, limpios y transparentes. Aromas primarios. Equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	*

Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica, vino naranja y Rosado, semisecos, semidulces y dulces.

En la fase visual y olfativa son semejantes a los vinos secos del mismo tipo. En la fase gustativa, equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso).

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	*

Vinos Tintos: Joven, Fermentación en Barrica, Roble, Maceración Carbónica y Tinto, secos.

Los tintos con carácter, gama de rojos con tonalidades violáceas hasta tonos anaranjados, marrones o granates. En cuanto al aroma tienen aromas limpios primarios y/o vegetales, su paso por boca es largo, persistente y amplios sabores.

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica, equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	*

Vinos Tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva.

Los vinos envejecidos son de color rojo, pudiendo aparecer ligeros tonos marrones u ocre en el ribete, limpios. Los aromas, limpios, primarios y terciarios, con posibilidad de presencia de aromas a confituras. En boca limpios, equilibrados, tanicidad media a alta, postgusto persistente y armónico.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

*Sulfuroso máximo: 160 mg/l si azúcar \geq 5g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140*

Vinos Espumosos de calidad blancos y rosados.

Son vinos blancos o rosados, limpios y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes. Aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de una posible estancia en barrica. En boca resultan equilibrados, persistencia media, postgusto a aromas primarios y/o secundarios.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

* El contenido total máximo de anhídrido sulfuroso será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	*

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Blancos, leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada < 18 °C en depósitos o en bodega de roble, total o parcialmente (al menos, en un 75%).

Naranja, maceración y fermentación del mosto en presencia de los hollejos y la piel durante el tiempo que se considere necesario antes de prensar, una vez terminada la fermentación.

Rosados, 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.

Tintos jóvenes, maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28 °C. Descubado y prensado, continuando la fermentación a temperatura controlada < 25 °C.

Vino de hielo: La uva debe ser vendimiada cuando en la cepa tiene una temperatura igual o inferior a -5 °C (congelada) y se prensa congelada, sin despallado previo.

Envejecimiento en barricas.

b. Rendimientos máximos

- Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso: 7.860 kg/ha y 55 hl/ha.

- Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso: 6.430 kg/ha y 45 hl/ha.

- Variedades blancas con conducción en espaldera: 11.430 kg/ha y 80 hl/ha.

- Variedades tintas con conducción en espaldera: 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.

6. Zona geográfica delimitada

Geográficamente comprende el territorio situado al sureste de la provincia de Cuenca y noroeste de la provincia de Albacete, entre los ríos Júcar y Cabriel.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Cabernet Sauvignon

Bobal

Verdejo

Tempranillo, Cencibel, Tinta de Toro

Macabeo, Viura

Garnacha Tinta

8. Vínculo con la zona geográfica

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, condicionan la ubicación de la variedad autóctona Bobal que da 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, con gran cantidad de IPT sin largas maceraciones.

9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional segunda, letra c), de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida "Manchuela" pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones "Premium" y "Reserva".

Cuando el vino se haya elaborado como se especifica en el punto 3.14 se podrá utilizar la mención «Vino de Hielo» y los parámetros analíticos de este tipo de vino serán los especificados para los diferentes tipos de vino, ya que el vino de hielo puede ser blanco, rosado y tinto en sus diferentes tipos (jóvenes, robles, crianzas, fermentados en barrica, etc.) que están contemplados en el pliego de condiciones.

Enlace al pliego de condiciones:

<https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces>

Anexo II

Pliego de condiciones de los vinos de la denominación de origen protegida Manchuela

1. Nombre que se debe proteger

Manchuela.

2. Descripción de los vinos

Las categorías de los vinos acogidos a esta D. O. son las categorías 1 y 5 del anexo VII parte II del Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre.

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

Los vinos de la categoría 1, podrán ser secos, semisecos, semidulces, y dulces según el contenido en azúcar total:

- Secos: si el contenido en azúcar total no es superior a 4 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Semisecos: si el contenido en azúcar total está comprendido entre > 4 y 12 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Semidulces: si el contenido en azúcar total está comprendido entre > 12 y 45 g/l expresado en glucosa más fructosa.
- Dulces: si el contenido en azúcar total es igual o superior a 45 g/l expresado en glucosa más fructosa.

2.1.1. Vinos jóvenes:

2.1.1.1. Vino blanco, vino blanco fermentado en barrica y vino naranja (Orange wine, Amber wine o Vino brisado):

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol. para los vinos secos, y de 9% vol. para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l.
- Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el Anexo I, Parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.

2.1.1.2. Vino rosado:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 10,5% vol. para los vinos secos, y de 9% vol. para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Grado alcohólico total mínimo de 10,5% vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l.
- Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el Anexo I, Parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.

2.1.1.3. Vino tinto: joven, fermentado en barrica, con la mención roble y maceración carbónica:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol. para los vinos secos, y de 9% vol. para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l.
- Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el Anexo I, Parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.
- Intensidad colorante mínima de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.2. Vino Tinto:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol. para los vinos secos, y de 9% vol. para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l.
- Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el Anexo I, Parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, de la Comisión.
- Intensidad colorante mínima de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.3. Vinos tintos 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, expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil no superior a 20 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 140 mg/l, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l. Si contienen una cantidad de azúcares residuales igual o superior a 5 g/l, los límites serán de 160 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Los vinos de la categoría 5 son:

2.1.4. Vinos Espumosos de calidad 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 de calidad, 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, expresada en ácido tartárico.
- Extracto seco no reductor: 12-20 g/l.
- Acidez volátil: inferior a 11,66 meq/l.
- Sobrepresión CO₂ (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 términos de fructosa, glucosa y sacarosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso de calidad al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.

Extra brut: de 0 a 6 g/l. expresado en términos de fructosa, glucosa y sacarosa.

Brut: inferior a 12 g/l. expresado en términos de fructosa, glucosa y sacarosa.

Extra seco: de 12 a 17g/l. expresado en términos de fructosa, glucosa y sacarosa.

Seco: de 17 a 32 g/l. expresado en términos de fructosa, glucosa y sacarosa.

Semiseco: de 32 a 50 g/l. expresado en términos de fructosa, glucosa y sacarosa.

Dulce: superior a 50 g/l. expresado en términos de fructosa, glucosa y sacarosa.

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.

2.1.5. 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): ± 3 .
- Intensidad colorante (u.a.): $\pm 0,5$.
- Sobrepresión (atmósferas): $\pm 0,5$.
- Dióxido de azufre total (mg/l): ± 15 .
- Azúcar residual (g/l): $\pm 0,5$.

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico.

2.2.1. Vinos Blancos:

- Fase visual: gama de amarillos sin llegar al ámbar, limpios y brillantes.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas primarios.
- Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

2.2.2. Vinos blancos fermentados en barrica:

- Fase visual: gama de amarillos y limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios (procedentes de su estancia en barrica).
- Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a exceso o escasez), aromas primarios, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios procedentes de su estancia en barrica.

2.2.3. Vino naranja:

- Fase Visual: gama desde el amarillo hasta el naranja en todas sus tonalidades. Pueden presentar turbidez propia de su proceso de elaboración.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas primarios y/o secundarios (fermentativos).
- Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a la escasez o exceso). Pueden presentar moderada estructura y cuerpo propios de la maceración. Postgusto que recuerda a los aromas primarios.

2.2.4. Vinos rosados:

- Fase visual: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.
- Fase olfativa: aromas primarios y/o fermentativos.
- Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso).

2.2.5. Vinos tintos jóvenes:

- Fase visual: gama de rojos con tonalidades violáceas, limpios.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, aromas primarios.
- Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), persistencia media y postgusto a aromas primarios.

2.2.6. Vino tinto Roble:

- Fase visual: gama de rojos sin llegar a tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.
- Fase olfativa: aromas limpios, primarios y/o vegetales con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota, notas de madera y/o aromas fermentativos.
- Fase gustativa: limpios, persistencia media, equilibrados con posibilidad de ligera arista en acidez y/o astringencia. Aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa.

2.2.7. 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.

2.2.8. 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.

2.2.9. Vinos tintos:

- Fase visual: gama de rojos sin llegar a tonos anaranjados en el ribete. Limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.
- Fase olfativa: aromas limpios, primarios y/o vegetales con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota. Posible aparición de notas de madera.
- Fase gustativa: limpios, equilibrados con posibilidad de ligera arista en acidez y/o astringencia. Persistencia media. Aromas en postgusto en armonía con los presentes en la fase olfativa.

2.2.10. Vinos tintos de Crianza:

- Fase visual: gama de rojos pudiendo aparecer ligeros tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.
- Fase olfativa: aromas limpios, aromas primarios y terciarios con posibilidad de aromas de confitura/compota y/o aromas secundarios.
- Fase gustativa: limpios, equilibrados, persistencia media y aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa. Persistentes, armónicos.

2.2.11. Vinos tintos de Reserva:

- Fase visual: gama de rojos pudiendo aparecer tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.
- Fase olfativa: aromas limpios, primarios y terciarios con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota.
- Fase gustativa: limpios, equilibrados, persistencia media y aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa.

2.2.12. Vinos tintos de Gran Reserva:

- Fase visual: gama de rojos pudiendo aparecer tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.
- Fase olfativa: aromas limpios, primarios y terciarios con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota.
- Fase gustativa: limpios, equilibrados, persistencia media y aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa.

2.2.13. Vinos espumosos de calidad blancos:

- Fase visual: limpios, brillantes, gama de amarillos sin llegar al dorado, con burbujas pequeñas y persistentes.
- Fase olfativa: aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de una posible estancia en bodega.
- Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), persistencia media, postgusto a aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de su posible estancia en bodega.

2.2.14. Vinos espumosos de calidad rosados:

- Fase visual: limpios, brillantes, gama de rosas, con burbujas pequeñas y persistentes.
- Fase olfativa: aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de una posible estancia en bodega.
- Fase gustativa: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), persistencia media, postgusto a aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de su posible estancia en bodega.

2.2.15. Vinos de las categorías 1 y 5 semisecos, semidulces y dulces:

- Fase visual y olfativa: será semejante a la de los vinos secos del mismo tipo.
- Fase gustativa: equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Vinos blancos: leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada (< 18 °C).

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

3.3. Vino naranja: vino elaborado a partir de variedades blancas autorizadas en este pliego de condiciones, maceración y fermentación del mosto en presencia de los hollejos y la piel durante el tiempo que se considere necesario antes de prensar, una vez terminada la fermentación.

3.4. 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.

3.5. 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 a temperatura controlada (no superior a 25 °C).

3.6. 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.

3.7. Vinos tintos fermentados en bodega: proceso similar al anterior, salvo porque la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 75%) en bodegas de roble.

3.8. Vinos tintos de maceración carbónica: encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ 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.

3.9. Vino tinto: 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 a temperatura controlada (no superior a 25 °C). Pueden someterse a un breve periodo de envejecimiento en envases de madera y/o cualquier otro envase permitido para su completo redondeo tanto en aromas como en boca.

3.10. 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.

3.11. Vinos Espumosos: los vinos espumosos de la Denominación de Origen Manchuela deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra C) del anexo II del Reglamento (UE) nº 2019/934, y serán obtenidos a partir de las variedades de uva blanca y tintas establecidas en el apartado 6 del presente pliego.

3.12. En la extracción del mosto y en el prensado de los orujos se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm², de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

3.13. Vinos semisecos, semidulces y dulces: las condiciones de elaboración serán las mismas que rigen para los vinos secos en todas sus variedades, pudiendo interrumpir su fermentación.

3.14. «Vino de Hielo», de los vinos de categoría 1: la uva para la elaboración de este tipo de vino puede ser cualquiera de las autorizadas por la Denominación de Origen Manchuela en su pliego de condiciones. La uva debe ser vendimiada cuando la temperatura de la uva en la cepa es igual o inferior a -5 °C (congelada). Se prensa congelada, sin despalillado previo. El proceso de fermentación es sin adición de azúcar ni de alcohol. El azúcar presente en el vino, una vez terminada la fermentación, es azúcar residual natural (no añadido). Puede tener fermentación en depósito o en bodega, y al igual que el envejecimiento.

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, Carcelén, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Casas-Ibáñez, Cenizate, Fuentealbilla, La Gineta, Golosalvo, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo-Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villaviente.

- De Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguñanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Mottilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos de La Mancha, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva 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 45,01 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), Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, Verdejo, Pardillo, Tardana o Planta Nova, Viognier, Moscatel de grano menudo y Moscatel de Alejandría.
- Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Cencibel (o Tempranillo), Garnacha tinta, Merlot, Monastrell, Moravia dulce, Syrah, Garnacha tintorera, Malbec, Moravia agria, Mazuela, Graciano, Rojal tinta, Frasco (o Tinto Velasco), Petit verdot, Cabernet franc, Pinot Noir y Touriga Nacional.

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, 112 apartado a) del Reglamento (UE) nº 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 productos agrarios, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.
- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112 apartado b) del Reglamento (UE) nº 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, que pueden utilizarse en los vinos pertenecientes a la categoría 1 del anexo VII del mencionado Reglamento, amparados por la denominación de origen protegida Manchuela son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, y Viejo.
- De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional segunda, letra c), de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida Manchuela pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.
- Cuando el vino se haya elaborado como se especifica en el punto 3.14 se podrá utilizar la mención «Vino de Hielo» y los parámetros analíticos de este tipo de vino serán los especificados para los diferentes tipos de vino, ya que el vino de hielo puede ser blanco, rosado y tinto en sus diferentes tipos (jóvenes, robles, crianzas, fermentados en bodega, etc.) que están contemplados en el pliego de condiciones.

9. Comprobaciones

9.1. Autoridad competente

Dirección General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas.
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
C/ Pintor Matías Moreno 4.
45002 Toledo.
Teléfono: 925 266700.
e-mail: dgac@jccm.es

9.2. 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/reg_op/buscar_reg_ent.htm

Actualmente los organismos de certificación son:

Agrocolor, S.L.
Carretera de Ronda, 11, Bajo.
04004 Almería (Almería).

Certifood, S.L.
C/ Cristobal Bordiú, 35, 4ª Planta, Oficina 415.
28003 Madrid (Madrid).

Liec Agroalimentaria, S.L.
Pol. Industrial Calle Asturias (Antigua Calle XV). Parcela R-113.
13200 Manzanares (Ciudad Real).

Oce Global, S.L.U.
C/ La Parra, 25, Bajo.
02002 Albacete (Albacete).

Sohiscert, S.A.
Finca La Cañada - Ctra. Sevilla-Utrera, km 20,800.
41710 Utrera (Sevilla).

9.3. 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 116 bis del Reglamento (UE) nº 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

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 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.

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 ISO/IEC 17025.