



C/2025/2023

2.4.2025

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(C/2025/2023)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Manchuela»

PDO-ES-A0046-AM04

Fecha de comunicación: 17.1.2025

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

1. INCORPORACIÓN DE UN NUEVO TIPO DE VINO.

Descripción:

Se añade el tipo de vino naranja («Orange Wine, Amber wine ó Vino brisado»), en el apartado 2.1.1.1. Vino blanco, vino blanco fermentado en barrica y vino naranja (Orange Wine, Amber wine ó Vino brisado).

Modifica el punto 2.1 del Pliego de Condiciones y al punto 4 del Documento Único.

Es una modificación normal, no se trata de una nueva categoría de producto sino de un nuevo tipo dentro de la categoría 1 ya contemplada en el pliego de condiciones.

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos.

Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

El motivo de incluir los «vinos naranja» en este pliego es para diversificar la oferta de tipos de vino recuperando así una elaboración que era tradicional en la zona y ahora por motivos de exigencias de mercado se quiere recuperar. Se mantiene íntegro el vínculo de estos productos con la zona de producción.

2. DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DEL NUEVO TIPO DE VINO.

Descripción:

Se incorporan las características organolépticas del Vino Naranja.

Modifica el punto 2.2. del Pliego de Condiciones y punto 4 del Documento Único.

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos.

Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas y, por tanto, es una modificación normal.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Al incorporarse un nuevo tipo de vino es necesario definir las características organolépticas de este vino.

### 3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS DEL NUEVO TIPO DE VINO.

Descripción:

Definición de las prácticas enológicas propias del Vino Naranja.

Modifica el punto 3 del Pliego de Condiciones y el punto 5 del Documento Único.

Esta modificación no supone ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos.

Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas y, por tanto, es una modificación normal.

Justificación:

Al incorporarse un nuevo tipo de vino es necesario definir las prácticas enológicas del mismo.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Nombre(s)

Manchuela

#### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

#### 3.1. Código de nomenclatura combinada

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

#### 4. Descripción del (de los) vino(s)

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

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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): —

2. *Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica, vino naranja y Rosados, semisecos, semidulces y dulces.*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de 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): —

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

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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, persistentes 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): —

#### 4. *Vinos Tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva*

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos envejecidos son de color rojos 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 bocalimpios, 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

#### 5. *Vino Espumoso de calidad blancos y rosados*

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Son vinos blancos ó 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 bodega. En boca resultan equilibrados, persistencia media, postgusto a aromar 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**

##### 5.1. *Prácticas enológicas específicas*

###### Práctica enológica específica

Blancos, leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada  $< 18^{\circ}\text{C}$  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 pensar, una vez terminada la fermentación.

Rosados, maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de  $24^{\circ}\text{C}$ . Desfangado del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de  $18^{\circ}\text{C}$ .

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

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

Envejecimiento en barricas.

## 5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

7 860 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

55 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

6 430 kilogramos de uvas por hectárea

4. Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

45 hectolitros por hectárea

5. Variedades blancas con conducción en espaldera

11 430 kilogramos de uvas por hectárea

6. Variedades blancas con conducción en espaldera

80 hectolitros por hectárea

7. Variedades tintas con conducción en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

8. Variedades tintas con conducción en espaldera

70 hectolitros por hectárea

## 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. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBILLO REAL

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC  
MAZUELA  
MERLOT  
MONASTRELL  
MORAVIA AGRIA  
MORAVIA DULCE - CRUDIJERA  
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA  
MOSCATEL DE GRANO MENUDO  
PARDILLO - MARISANCHO  
PETIT VERDOT  
PINOT NOIR  
PLANTA NOVA - TARDANA  
ROJAL TINTA  
SAUVIGNON BLANC  
SYRAH  
TEMPRANILLO - CENCIBEL  
TINTO VELASCO - FRASCO  
TOURIGA NACIONAL  
VERDEJO  
VIOGNIER

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

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 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).

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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 3.13 se podrá utilizar la mención «Vino de Hielo» y los parámetros analíticos de este tipo de vino serán los especificados para las 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#no-back-button>