

**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**

(2020/C 69/09)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

**'Rueda'**

**Número de referencia: PDO-ES-A0889-AM03**

**Fecha de comunicación: 2 de diciembre de 2019**

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Modificación de las características físico químicas de los vinos (Apartado 2a del PC y 1.4. del DU)**

*Descripción y motivos*

Las nuevas tendencias de elaboración de vinos, gracias a la disponibilidad de una tecnología más segura, así como la propia elevación de las temperaturas medias como consecuencia del cambio climático, hace necesario un reajuste de los parámetros físico-químicos, en particular, el grado alcohólico total y adquirido mínimo y los azúcares reductores, adaptando también las elaboraciones a las nuevas demandas del mercado. La excelente acidez que proporcionan las variedades de la zona permite que no se rompa el equilibrio acidez-alcohol-azúcar y que se preserven y mejoren las características organolépticas de los vinos.

Tipo de Modificación: NORMAL (con modificación del DU).

Esta modificación es una adaptación de las características físico-químicas que no suponen una modificación sustancial del producto amparado 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 ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

**2. Modificación de las características organolépticas (Apartado 2b del PC y 1.4. del DU)**

*Descripción y motivos*

La implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 por el Consejo Regulador para realizar sus tareas de certificación (el Consejo Regulador está en proceso de acreditación), hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante una panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.

Tipo de Modificación: NORMAL (con modificación del DU).

Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación sustancial del producto 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 ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

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

### 3. **Introducción de los vinos pálidos dentro de los vinos de licor (Apartado 2 del PC y 1.4. del DU)**

#### *Descripción y motivos*

Los vinos conocidos tradicionalmente como «pálidos» han estado incluidos en el pliego de condiciones, en la categoría de vinos de licor, pero se había perdido esta denominación histórica. Se recupera así una elaboración que ha estado presente la DOP Rueda y que nunca se ha dejado de elaborar por parte de las bodegas.

Tipo de Modificación: NORMAL (con modificación del DU).

Esta modificación no implica la inclusión, eliminación o cambio de una categoría de vinos, pues los vinos pálidos son también vinos de licor (categoría 3 incluida en el Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) nº 1308/2013), que ya estaba contemplada en el pliego de condiciones vigente.

Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### 4. **Reducción de la densidad de plantación, eliminación del requisito relativo a la formación y sistema de conducción (Apartado 3a del PC y 1.5. del DU)**

#### *Descripción y motivos*

La densidad mínima de plantación queda en 1.100 cepas/ha para las plantaciones que se efectúen a partir de 2019. Asimismo, se suprime el requisito relativo a la formación de la cepa y sistema de conducción. La experiencia de los últimos años ha demostrado que las técnicas de la viticultura moderna permiten la obtención de materia prima de calidad sin necesidad de mantener los requisitos anteriores.

Tipo de Modificación: NORMAL (con modificación del DU).

Esta modificación tan solo supone una adaptación de las prácticas de cultivo a las técnicas de la viticultura moderna. No produce ningún cambio sobre las características del producto final. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### 5. **Condiciones de elaboración del vino (prácticas enológicas específicas) (Apartado 3b1 del PC y 1.5. del DU)**

#### *Descripción y motivos*

Esta modificación tan solo se hace para actualizar la redacción de las condiciones de elaboración, eliminando aquellos apartados que no aportan nada a las características del producto y que incluyen conceptos ambiguos de difícil verificación (ejemplo: con esmero, en perfectas condiciones... Esta revisión ha sido necesaria para adecuar la redacción del pliego de condiciones a los criterios de la Norma UNE-EN-ISO 17065, en cuyo proceso de acreditación está inmerso el Consejo Regulador, pues esos apartados no son certificables.

Además, se elimina el último punto (6) por estar superado por la tecnología actual, pues hacía referencia a la utilización de depósitos que evitaran la contaminación del vino y al obligatorio revestimiento de los depósitos con resinas epoxídicas.

Tipo de Modificación: NORMAL (con modificación del DU).

Se trata de una mera adaptación a las prácticas actuales que no produce ningún cambio sobre las características del producto final. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### 6. **Condiciones de envejecimiento, para introducir las condiciones de elaboración de los vinos pálidos (Apartado 3b2 del PC y 1.5. del DU)**

#### *Descripción y motivos*

Se propone la modificación del apartado 3.b.2) Prácticas enológicas específicas: condiciones de envejecimiento, con objeto de incluir las condiciones específicas de envejecimiento que caracterizan a los vinos pálidos. Antes se incluía una redacción más genérica, ahora se ha considerado más conveniente especificar las particularidades de envejecimiento de los tipos: Pálido y Dorado.

Tipo de Modificación:NORMAL (con modificación del DU).

Al introducir los vinos Pálidos dentro de la categoría «Vinos de Licor» se ha considerado conveniente hacer una redacción específica para vinos Dorados y vinos Pálidos, especificando en cada caso las condiciones de envejecimiento, cruciales para la elaboración de estos vinos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

#### 7. Restricciones a la vinificación (Apartado 3c del PC y 1.5. del DU)

##### *Descripción y motivos*

Era necesario modificar los porcentajes mínimos de variedades en los diferentes tipos de vino para adaptarlos a las nuevas técnicas de elaboración y gustos del mercado. No obstante, este reajuste de la componente varietal no modifica las características sustanciales de los vinos amparados.

NORMAL (con modificación del DU)

Como se especifica en la descripción anterior, estos cambios no implican una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP RUEDA, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos. No se invalida el vínculo y se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

#### 8. Nuevas variedades: sauvignon blanc como principal e inclusión de Chardonnay, viognier y Syrah. Rendimientos máximos para estas variedades (Apartado 5 y 6 del PC y 4a y 6 del DU)

##### *Descripción y motivos*

Se incluye como variedad principal la Sauvignon Blanc, cuyas plantaciones datan de los años 70 y de la que existen en estos momentos 1.195 has en la DOP Rueda. Esta variedad ha demostrado una muy buena adaptación a la zona y permite elaborar vinos mono varietales de reconocida calidad y que expresan perfectamente las características diferenciales de la zona.

Por otro lado, se introducen nuevas variedades secundarias, dos blancas, Chardonnay y Viognier y una tinta, Syrah. Se trata de uvas que ya están presentes en la zona amparada por la DOP desde hace muchos años con grandes resultados y aceptación. Asimismo, permiten elaborar vinos que mantienen el perfil característico de los vinos de la DOP.

En consecuencia, se modifica también el apartado 5 del Pliego de condiciones para introducir los rendimientos máximos por hectárea para estas dos variedades.

Tipo de Modificación:NORMAL (con modificación del DU).

La introducción de estas variedades no implica una alteración sustancial de las características del producto final. La variedad Sauvignon Blanc ya estaba autorizada anteriormente y es elaboraban vinos monovarietales con esta variedad. El hecho de cambiar la clasificación no supone sino un reconocimiento de la implantación que esta variedad ha alcanzado. En cuanto a las otras tres variedades, su introducción como minoritarias no altera las características finales del producto. En ningún caso se puede considerar que invalide el vínculo y se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

#### 9. Pequeñas modificaciones en la relación del vínculo (Apartado 7 del PC)

##### *Descripción y motivos*

Con la inclusión del municipio de Orbita (Ávila), derivado del cumplimiento de una sentencia judicial, la altitud máxima sobre el nivel del mar de la zona de producción de la DOP Rueda pasa a ser de 870 metros.

Se trata de un cambio puntual que no afecta al vínculo.

Asimismo, se han introducido pequeños cambios en la redacción de este apartado, que no implican, en ningún caso, una modificación del vínculo, para dejar más claros algunos conceptos y que se comprendan mejor las modificaciones que se están proponiendo.

Tipo de Modificación: NORMAL (sin modificación del DU).

Se trata de cambios menores que no afectan al nexo causal, ni al resumen recogido en el DU. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

#### 10. **Modificaciones en las excepciones en los rendimientos de extracción (Apartado 8.b.1 del PC)**

##### *Descripción y motivos*

La experiencia demuestra que cada campaña vitivinícola tiene sus peculiaridades y que la planta se ve afectada por factores naturales variables (temperaturas, precipitaciones, accidentes como heladas, plagas y enfermedades...), que tienen incidencia sobre la cantidad y calidad de la uva.

Por esta razón, se ha considerado necesario incluir la posibilidad de reducir hasta un máximo de dos puntos porcentuales el rendimiento de extracción, en determinadas campañas y en función de las circunstancias de la Denominación. Al mismo tiempo, dicha reducción se liga a la reducción del rendimiento máximo de uva por hectárea, por entenderse que las condiciones de calidad de la uva pueden variar, como se expone anteriormente, en función de las condiciones climáticas y otras que puedan afectar en última instancia a la calidad del producto amparado.

Tipo de Modificación: NORMAL (SIN modificación del DU).

Se trata de establecer una herramienta para controlar la calidad del producto final. No solo no cambia las características del producto amparado, sino que es un instrumento para garantizar que estas se consiguen en cada campaña. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

#### 11. **Ampliación de la justificación de envasado en la zona delimitada (Apartado 8.b.2 del PC y del punto 1.9. del DU)**

##### *Descripción y motivos*

Se da una nueva redacción al apartado 8.b.2 del Pliego de condiciones para justificar el envasado (embotellado) en la zona delimitada de conformidad con el nuevo Reglamento (UE) 33/2019, artículo 4.2.

Tipo de Modificación: NORMAL (CON modificación del DU).

Esta práctica era ya obligatoria, luego no supone añadir mayores restricciones a la comercialización. Solo es un cambio de redacción para adaptarse a la normativa vigente. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

#### 12. **Modificación del apartado 8.b.3., relativo al etiquetado. Inclusión de la mención «vino de pueblo» ligada a una unidad geográfica menor. (apartado 8.b.3 del pc y del punto 1.9. El du)**

##### *Descripción y motivos*

La autoridad competente ha regulado recientemente las menciones ligadas al uso de una unidad geográfica menor, entre ellas, «vino de pueblo», para los vinos elaborados con mínimo del 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en el término municipal o entidad local menor. Esta modificación se justifica por la creciente necesidad de información que requiere el consumidor sobre la procedencia concreta dentro de los municipios y parajes que conforman la DOP.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 55.2 del Reglamento (UE) 2019/33, para hacer referencia en el etiquetado al nombre de una unidad geográfica menor, debe regularse en el pliego de condiciones y en el documento único.

Además, se ha aprovechado para dar una nueva redacción a todo el apartado 8.b.3, distinguiendo entre indicaciones obligatorias de etiquetado e indicaciones facultativas. No se han añadido nuevos requisitos, tan solo se ha reestructurado todo el apartado para una mejor comprensión.

Tipo de Modificación: NORMAL (CON modificación del DU).

Estas menciones facultativas de etiquetado incrementan la información facilitada al consumidor sobre el origen y la forma de elaboración producto y, en ningún caso, suponen una restricción a la comercialización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

### 13. Adaptación a la normativa de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones (Apartado 9 del PC)

#### *Descripción y motivos*

Adaptación a las disposiciones del Reglamento (UE) n° 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, en particular, al artículo 19 de este último, que establece como debe efectuarse la comprobación anual que deben llevar a cabo la autoridad competente o los organismo de control para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones. Esta modificación también se encuadra en la necesaria actualización del pliego de condiciones para cumplir con los criterios de la Norma UNE-EN-ISO 17065.

Tipo de Modificación: NORMAL (SIN modificación del DU).

No se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Denominación del producto

Rueda

### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

### 3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad

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

VINO BLANCO

Fase visual: color amarillo pálido a amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio.

Fase olfativa: Franco. De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta y/o, florales y/o herbáceos.

Fase gustativa: Franco, fresco y con cuerpo de intensidad media a alta.

En vinos blancos fermentados en barricas o envejecidos las características organolépticas se adecuarán al tipo de elaboración. En la fase visual los colores podrán ser más intensos (intensidad media a alta), en la fase olfativa, aparecerán aromas propios de su paso por barrica y en fase gustativa el sabor será intenso, con buena expresión tánica y postgusto con recuerdos de los aromas terciarios.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Acidez volátil máxima. En el caso de vinos blancos fermentados y/o envejecidos en barrica la acidez volátil no será superior a 1 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

#### VINO TINTO DEL AÑO

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota con tonos violáceos. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta negra y/o roja.

Fase gustativa: Franco, intensidad leve a alta.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

#### VINOS TINTOS DE MÁS DE UN AÑO (ENVEJECIDO EN BARRICA)

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media a alta. Pueden aparecer en estos vinos aromas primarios, aromas secundarios (levaduras y/o panadería) y aromas terciarios propios de la crianza en roble.

Fase gustativa: Franco, postgusto con recuerdos a la crianza en roble.

Acidez volátil máxima. (meq/l). 13,33 hasta 10°Alc + 0,06 g/l por cada grado alcohólico que exceda de 10.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## VINO DE LICOR - Dorado

Fase visual: Color amarillo dorado o dorado. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios (panadería, levaduras) junto con aromas terciarios aportados por la madera, como los tostados y/o, ahumados y/o especiados y/o frutos secos.

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico, (intensidad media a alta) y postgusto con recuerdos de aromas terciarios (frutos secos y/o fondos tostados y/o especiados).

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## VINO DE LICOR Pálido

Fase visual: Color amarillo pajizo a dorado pálido. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios y terciarios aportados por la fase de crianza biológica (almendras y/o levadura de pan y/o especiados).

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico y postgusto con recuerdos de aromas propios de la crianza biológica.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

## VINO ESPUMOSO DE CALIDAD, blanco y rosado

Fase visual: Limpio. Burbuja fina y con persistencia media a alta.

Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y/o frutales) y secundarios (panadería y/o levaduras). Franco e intensidad media a alta.

Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco, con gas carbónico (burbuja) bien integrada, con ligeros recuerdos de los aromas secundarios (panadería y tostados). Franco e intensidad leve a alta.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	0,65
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas esenciales

Densidad mínima de plantación para nuevas plantaciones

Práctica de cultivo

Los viñedos con destino a la obtención de uva para la elaboración de vino de la DOP «RUEDA» plantados a partir de 2019 deberán tener una densidad mínima de plantación de 1 100 cepas por hectárea.

Condiciones de elaboración-Grado alcohólico potencial

Práctica enológica específica

La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12 % Vol. para las variedades tintas y 10,5 % Vol. para las variedades blancas.

En el caso de partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos espumosos de calidad, será admitida una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 9,5 % Vol. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

Rendimiento de extracción

Práctica enológica específica

El rendimiento global máximo de extracción será de 72 litros por cada 100 Kg de uva.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

1. En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de roble.
2. El Vino Dorado se someterá a un proceso envejecimiento y crianza oxidativa con una duración mínima de cuatro años, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.
3. El Vino Pálido se obtendrá por crianza biológica, debiendo permanecer el vino en barrica de roble durante, al menos, los tres últimos años antes de su comercialización.

*Restricción pertinente en la vinificación*

Vino Blanco, elaborado con un mínimo del 50 % de las variedades blancas consideradas como principales.

Vino Espumoso de Calidad, elaborado con un mínimo del 75 % de las variedades consideradas como principales.

Vino Dorado, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Pálido, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 50 % de variedades tintas autorizadas

Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de variedades tintas autorizadas.



b. *Rendimientos máximos*

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

72 hectolitros por hectárea

Viura en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viura en espaldera

86,40 hectolitros por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en pie bajo (vaso)

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en pie bajo (vaso)

57,60 hectolitros por hectárea

Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

72 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

50,40 hectolitros por hectárea

Espumosos de Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Espumosos de Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

86,40 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

1. La zona de producción de la D.O.P. «RUEDA» está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila. Los términos municipales que conforman la zona de producción son los siguientes:

Provincia de Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervilego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero y Villaverde de Medina.

Provincia de Ávila:

Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polígonos catastrales 1, 2, 4 y 5) y Palacios de Goda (polígonos catastrales 14, 17, 18, 19 y 20).

Provincia de Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de Villagonzalo de Coca) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista y Tolocirio.

2. La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» coincide de manera exacta con la zona de producción.

#### 7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

VERDEJO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

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

VINO

El clima mediterráneo-continental (grandes contrastes térmicos, inviernos fríos y largos, heladas tardías y veranos calurosos y secos), el terruño (terrenos típicamente cascajosos o pedregosos, que evitan la evapotranspiración y permiten insolación máxima) y la variedad autóctona (Verdejo), son clave para conseguir la personalidad que caracteriza a estos vinos: la variedad Verdejo hace que los vinos blancos de la zona destaquen por su acidez, presencia en boca y perfil aromático. Los tintos por su parte, gracias a la excelente maduración de la uvas son aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

VINO DE LICOR

Se trata de vinos que se han elaborado en la zona desde antiguo: vinos generosos y añejados, elaborados en bodegas subterráneas y envejecidos en grandes toneles y cubas para conseguir un color y aroma propios de la crianza oxidativa. Estos vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la elaboración tradicional de la zona, que por su singularidad y calidad deben conservarse.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La singularidad de la variedad autóctona Verdejo (acidez excepcional, perfil aromático y buena presencia en boca) animó a los bodegueros de la zona a elaborar vinos espumosos, obteniendo unos vinos de gran calidad, donde las características varietales se complementan perfectamente con las aportadas por el método tradicional.

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

*Requisitos en materia de envasado*

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «RUEDA» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

*Indicaciones obligatorias*

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre geográfico «RUEDA», junto con la mención «Denominación de Origen Protegida» y/o sus siglas «DOP» o bien, el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de DOP (Denominación de Origen Protegida).

La indicación del año de la cosecha, excepto en los tipos de vino siguientes: Dorado, Pálido y Espumoso de Calidad (blanco y rosado).

En los Vinos Espumosos de Calidad será obligatorio indicar el método de elaboración.

*Indicaciones facultativas*

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.
- La mención relativa al método de elaboración: «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.
- Los términos tradicionales «DORADO» y «PÁLIDO» solo para los tipos de vinos definidos como tal, y de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.

*Indicaciones facultativas (unidades geográficas menores)*

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.

### **Enlace al pliego de condiciones**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPTA+MOD+PCC+DOP+RUEDA+Rev+2.docx/bc904e60-f463-bac0-40a7-d96f7276ff48](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPTA+MOD+PCC+DOP+RUEDA+Rev+2.docx/bc904e60-f463-bac0-40a7-d96f7276ff48)

---