

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2023/C 96/08)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Méntrida»

PDO-ES-A0047-AM04

Fecha de comunicación: 15.12.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Adaptación a la reglamentación vigente de la terminología de los parámetros analíticos de azúcar residual.

Descripción:

El parámetro analítico «azúcar residual» pasa a denominarse «azúcares totales expresados en glucosa más fructosa». Se han ajustado estos cambios en el apartado de características analíticas de todos los productos finales.

Modifica el punto 2.1 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Tipo de modificación: normal Esta modificación es una adaptación de la terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Poner el texto de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de La Comisión de 17 de octubre de 2018, en el que se establece la determinación de los azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa.

2. Modificación de las características analíticas de los vinos, Disminución de los valores de intensidad colorante.

Descripción:

Disminución de los valores de intensidad colorante.

Modifica el punto 2.1 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Tipo de modificación: normal. 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

En la zona de producción de la DO Mérida conviven distintas variedades de uva, por un lado, la Cabernet Sauvignon, que produce de manera natural vinos con un altísimo potencial de color y, por otro lado, está la Garnacha tinta que producen vinos más suaves y con una intensidad de color media. Durante la última década los mercados, con carácter general, están solicitando vinos monovarietales, con más fruta, que conecten con las nuevas generaciones de consumidores que se incorporan a la cultura del vino, lo que se justifica por la tendencia generalizada de la demanda sobre productos más atractivos, ágiles, vistosos y elegantes, con cualidades y aptitudes asequibles resultado de tratamientos suaves y delicados de la uva en la obtención del mosto evitando la extracción excesiva de aromas y jugos de la estructura vegetal que puedan conferir al vino olores y sabores herbáceos indeseables. Los enólogos de cada bodega deben tener las herramientas necesarias para poder elaborar vinos que dentro de las características que la zona de producción y variedades ofrecen, conecten con los mercados nacionales e internacionales. Además, las modificaciones que se han sufrido en los últimos años en los vinos y sus características analíticas debidas a los cambios en los sistemas de producción y los métodos de elaboración para la adaptación a los cambios climáticos hacen necesaria esta modificación. La bajada del límite mínimo de intensidad colorante de los vinos tintos no conlleva una devaluación de la calidad, bien al contrario, ampliará las posibilidades que las diferentes variedades de uva de la zona ofrecen produciendo vinos más sutiles, complejos y atractivos.

3. **Modificación de las características analíticas de los vinos blancos y blancos con mención «roble».**

Descripción:

Aumento del grado alcohólico adquirido mínimo y grado alcohólico total mínimo en los vinos blancos y blancos con mención «roble».

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

Tipo de modificación: normal. 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Las modificaciones relativas al grado alcohólico son ajustes menores derivados de nuevas tecnologías enológicas y requerimientos comerciales del consumidor.

4. **Incorporación Vino Blanco Envejecido en Tonel.**

Descripción:

Se propone incorporar en la categoría «vino» el tipo «VINO BLANCO ENVEJECIDO EN TONEL».

Modifica el punto 2.1 del PC y al punto 4 del DU

Tipo de modificación: normal. 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Para poder cubrir la demanda actual de un producto de estas características tanto en el mercado nacional como internacional. Esta opción representa una ampliación de la cartera de vinos blancos con matices organolépticos, complejidad y propiedades de conservación muy apreciables.

5. **Disminución del límite de acidez volátil en vinos blancos.**

Descripción:

Las modificaciones relativas a la Acidez volátil de «Vino blanco» y «Vino blanco con mención roble» implican un cambio de valor a 12,5 meq/l.

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

Tipo de modificación: normal. 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Son ajustes menores derivados de nuevas tecnologías enológicas y requerimientos comerciales del consumidor.

6. **Incorporación vino tinto envejecido en tonel.**

Descripción:

Se propone incorporar en la categoría «vino» el tipo «VINO TINTO ENVEJECIDO EN TONEL».

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

Tipo de modificación: normal. 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Es para atender la demanda actual de vinos jóvenes, tanto en el mercado nacional como internacional, con ligero perfume a madera y a los requerimientos técnicos del manejo en depósitos de mayores volúmenes. Esta opción representa una ampliación de la cartera de vinos tintos con matices organolépticos, complejidad y propiedades de conservación muy apreciables.

7. **Redefinición de las características organolépticas.**

Descripción:

Nueva redacción de las características organolépticas de los vinos.

Modifica el punto 2.2. del pliego de condiciones y al punto 4 del Documento Único.

Tipo de modificación: normal. Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Las modificaciones propuestas en las características organolépticas de los vinos de la DOP Métrida que complementen las valoraciones analíticas de los diferentes productos, pretenden agilizar y clarificar las sensaciones y expresiones necesarias para calificarlos y valorarlos adecuadamente. La implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 para realizar las tareas de certificación, hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025. Se justifican, por otra parte, por la oportunidad de trasladar al pliego de condiciones, un lenguaje accesible y amigable para los consumidores, que facilite su comprensión y entendimiento en el marco de su difusión por los nuevos sistemas de comunicación e información, y contribuya a su acercamiento al contexto del vino.

8. **Definición de las características organolépticas por la incorporación del «Vino Tinto Envejecido en Tonel» y «Vino Blanco Envejecido en Tonel».**

Descripción :

Se incorpora la descripción organoléptica de los nuevos tipos de vinos.

Modifica el punto 2.2. del PC y no afecta al DU

Tipo de Modificación: normal 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Al incorporarse dos nuevos tipos de vino es necesario definir sus características organolépticas.

9. **Adecuación de rendimiento para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos.**

Descripción:

Con motivo de la consideración específica de vendimia mecanizada, en cuanto al peso del raspón, se propone modificar el valor del rendimiento de la extracción de mosto o vino de forma que no sea superior a los 74 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Modifica el punto 3 del Pliego de Condiciones y al punto 5.1 del Documento Único.

Tipo de Modificación: normal 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Cuando la vendimia se realice mecánicamente, se puede compensar la incidencia del peso del raspón en los volúmenes de uva vendimiada.

10. **Adecuación de las prácticas enológicas específicas de los vinos blancos y tintos envejecidos en tonel.**

Descripción:

Se incorporan las prácticas enológicas aplicables a estos nuevos tipos de vinos.

Modifica el punto 3 del Pliego de Condiciones y al punto 5.1 del Documento Único.

Tipo de Modificación: normal 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Con motivo de la incorporación de las características químicas y organolépticas de los vinos blancos envejecidos en tonel y vinos tintos envejecidos en tonel, es necesario incorporar las prácticas enológicas aplicables a estos vinos.

11. **Ampliación zona delimitada.**

Descripción:

Se amplía la zona delimitada con 9 términos municipales, todos ellos pertenecientes a la provincia de Toledo. En el extremo noroeste de la delimitación actual y colindantes con los términos municipales de El Real de San Vicente y de Castillo de Bayuela, se propone incorporar los términos municipales de La Iglesuela, Almendral de la Cañada, Hinojosa de San Vicente, Marrupe, Sotillo de las Palomas, Buenaventura, Navamorcuende y Sartajada vinculados a la comarca de la Sierra de San Vicente y al río Tiétar en el límite noroeste de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha. En el extremo suroeste de la delimitación actual y colindante con el término municipal de San Martín de Pusa, se propone incorporar el término municipal de Santa Ana de Pusa que se ubica en la comarca de La Jara, y manifiesta continuidad de los entornos del río Pusa.

Modifica el punto 4 del Pliego de Condiciones y el 6 del Documento Único.

Tipo de Modificación: normal 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Es preciso actualizar estos términos municipales por cuanto el viñedo implantado en sus áreas de cultivo son viñedos de la variedad Garnacha Tinta con edades de plantación superiores a los 50 años y que en otros períodos anteriores no presentaban suficiente atractivo comercial. Por otra parte, se trata de espacios colindantes a los términos municipales definidos en el Pliego vigente en los que se garantiza la continuidad agrológica del entorno medioambiental y, como consecuencia, las condiciones de cultivo de viñedo actual. Los recursos heliotérmicos son suficientes y la pluviosidad adecuada, lo que garantiza una maduración de las uvas y una concentración de azúcares óptima, por lo que las nuevas incorporaciones de plantaciones de vid presentan las condiciones necesarias para un desarrollo cualitativo similar al de los viñedos y centros vitícolas vecinos. Las características de los suelos y el clima de los nueve municipios que se quieren actualizar son semejantes a las de los que ya conforman esta denominación de origen.

La evolución de las superficies cultivadas de viñedo en estos términos municipales ha sido siempre hacia otros aprovechamientos o incluso hacia el abandono de tierras. Sin embargo, el interés comercial por uvas procedentes de cepas viejas y con producciones reducidas ha generado nuevos intereses en la elaboración de vinos de alta calidad que justifican el interés por su reconocimiento y valoración en la zona de producción de la DOP Méntrida.

12. Incorporación de nuevas variedades.

Descripción:

Incorporación de las variedades tintas: Garnacha Peluda, Garnacha Tintorera y Moravia Agria, y blancas: Garnacha Blanca.

Modifica el punto 6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único porque se incorporan como secundarias.

Tipo de Modificación: normal 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La demanda de variedades blancas presenta tendencias crecientes derivadas de la aptitud de la zona de producción para la elaboración de vinos de alta calidad en blancos, con mención roble, envejecidos en tonel, crianzas y espumosos. En este sentido se propone la incorporación de la variedad Garnacha Blanca. De igual modo, las variedades tintas Garnacha Peluda (sinónimo con Garnacha gris), Garnacha Tintorera y Moravia Agria adaptadas a la zona de producción, deben incorporarse al grupo de variedades autorizadas en la DOP Méntrida para reforzar la oferta de productos de calidad diferenciada y diversificar la identidad espacial de sus vinos. Se trata de variedades autorizadas en Castilla-La Mancha, con implantación en la zona geográfica con anterioridad al año 2000 si bien con escasa representación superficial y que hoy se considera como un notable reservorio de material vegetal adecuado y adaptado agrológicamente, lo que permite obtener vinos con la calidad exigida por la DO Méntrida.

13. Cambios en el límite del rendimiento.

Descripción:

Se establecen como tolerancia máxima para la modificación puntual del rendimiento en determinadas campañas, el \pm 15 % de los valores máximos establecidos, en función de las características climatológicas de determinadas campañas. Además, los rendimientos máximos por hectárea se reducirán en un 20 % cuando las uvas vayan a destinarse a la elaboración de vinos que utilicen la mención «Vino de Pueblo».

Modifica el punto 5 y 8 del Pliego de Condiciones y el punto 5.2 del Documento Único.

Tipo de Modificación: normal 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La modificación propuesta pretende ajustar los rendimientos máximos por ha de cada campaña, a las consideraciones coyunturales que con carácter extraordinario puedan presentarse derivadas de incidencias de tipo medioambiental. En este sentido, las previsiones de cosechas reducidas de la DOP por efecto de adversidades climáticas de impacto local pueden verse afectadas de un incremento de los rendimientos máximos autorizados, para equilibrar la producción global de la DOP. Por el contrario, situaciones extraordinarias de previsión, superiores a los rendimientos máximos autorizados pueden verse afectadas de una reducción en la autorización correspondiente para mantener asimismo la calidad global de la producción vitivinícola de la DOP. Los límites de rendimiento por hectárea referidos anteriormente podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, y previo informe técnico favorable, dentro de los siguientes límites:

- Aumento de hasta el 15 % de los rendimientos establecidos, antes del inicio de la vendimia.
- Reducción de hasta el 15 % de los rendimientos establecidos, antes del 30 de junio de la campaña en curso.

Con respecto al menor rendimiento de los vinos que utilicen la mención «Vino de Pueblo», tiene por objeto una mayor especialización e identificación con espacios y técnicas de cultivo orientadas a la potenciación de la calidad diferenciada.

14. **Se reconoce una unidad geográfica más amplia que la zona de producción.**

Descripción:

Se reconoce la unidad geográfica mayor «Toledo» que figurará en la etiqueta del correspondiente vino con denominación de origen Méntrida, con un tamaño de letra igual o inferior al del nombre de ésta.

Modifica el punto 8 del Pliego de Condiciones y el 9 del Documento Único.

Tipo de modificación: normal Esta modificación es una incorporación de un elemento más del etiquetado contemplado en el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33, aunque contemplan la posibilidad de indicar otro nombre geográfico, no implican un cambio del nombre protegido «Méntrida», y la indicación de la unidad geográfica mayor tiene un carácter complementario, que proporciona al consumidor una información adicional sobre la procedencia del producto. Asimismo, esta mención de etiquetado facultativa no supone, en ningún caso, una restricción a la comercialización, por tanto, se considera que esta modificación no se encuadra en ninguna de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Para los vinos acogidos a la denominación de origen Méntrida, de acuerdo con la Resolución de 18/10/2019, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se define la unidad geográfica mayor Toledo, para los vinos de la Denominación de Origen Protegida Méntrida y se establecen las normas relativas al uso de esta mención, se podrá utilizar la unidad geográfica «Toledo», como unidad geográfica más amplia que la zona de producción, correspondiente al nombre de la zona administrativa de la provincia donde se encuentra ubicada la totalidad de la zona de producción, a fin de precisar la localización de ésta y proporcionar al consumidor una información adicional sobre la procedencia del producto. Lo que se pretende incluyendo esta información en las etiquetas es complementar y ampliar la información sobre el origen de los vinos. Dicha información favorecerá la imagen de los mismos ante los consumidores y representa un refuerzo notable del vínculo territorial, cultural y tradicional de la producción vitivinícola de la zona norte de la provincia de Toledo.

15. **Se reconocen unidades geográficas menores.**

Descripción:

Se incluyen como unidades geográficas menores todos los nombres de los municipios que componen la Demarcación Geográfica de la DOP Méntrida. Estas unidades geográficas menores irán acompañadas en el etiquetado por la mención «Vino de Pueblo» y se requerirán contraetiquetas y/o precintas específicas.

Modifica el punto 8 del Pliego de Condiciones y al punto 9 del Documento Único.

Tipo de modificación normal Esta modificación es una incorporación de un elemento más del etiquetado contemplado en el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33, aunque contemplan la posibilidad de indicar otros nombres geográficos, no implican un cambio del nombre protegido «MÉNTRIDA», y la indicación de las unidades geográficas menores tiene un carácter complementario, que proporciona al consumidor una información adicional sobre la procedencia del producto. Asimismo, esta mención de etiquetado facultativa no supone, en ningún caso, una restricción a la comercialización. Por tanto, la modificación propuesta no se incluye en ninguna de los tipos contemplados como modificaciones de la Unión, descritos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La finalidad de la referencia a unidades geográficas más pequeñas, situadas dentro de la zona de producción delimitada, es complementar, ampliar y especificar mejor la información sobre el origen del vino y reforzar así su vínculo con el territorio. Dicha información favorecerá la imagen de estos ante los consumidores. Los vinos amparados por la DOP «MÉNTRIDA» podrán hacer uso en el etiquetado de las indicaciones facultativas ligada al nombre geográfico de una unidad geográfica menor, se incorpora esta posibilidad de hacer referencia al nombre de los municipios del ámbito geográfico, recogiendo así una demanda del sector, dado que el consumidor actual valora cada vez más la indicación de la procedencia del producto.

16. Se actualiza la referencia normativa y los organismos de certificación autorizados.

Descripción:

En los párrafos primero, segundo y tercero del apartado 8 y los párrafos tercero y noveno del apartado 9.2 se sustituye la referencia a los Reglamentos derogados por la referencia de los Reglamentos vigentes.

Modifica los puntos 8 y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Tipo de Modificación: normal. Esta modificación es una actualización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Poner al día las referencias normativas.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Méntrida

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)

1. Vino Blanco , Vino Blanco con mención Roble y Vino Blanco envejecido en tonel Secos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos blancos son de color amarillo pálido pajizo, limpio y brillante, con sutiles dorados según la variedad y, en su caso, el tiempo en bodega. Los aromas son limpios, de intensidad media o alta. Aromas afrutados, en su caso con notas de madera. Son sabrosos y aromáticos, en el envejecido en tonel, largo en boca y persistente.

* El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

** Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el anexo I B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino Blanco, Vino Blanco con mención Roble, Vino Blanco envejecido en tonel, Semisecos, Semidulces y Dulces

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa son equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

** Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el anexo I B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Vino rosado seco, semisecos, semidulces y dulces

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color rosa pálido a fresa, brillante y vivo. Aroma potente, con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos.

Fresco, afrutado, equilibrado.

En el caso de los vinos comercializados sin filtrar ni estabilizar, en la fase visual se caracterizarán como «ligeramente turbios o velados» y en la fase gustativa podrán tener un gusto más denso y carnoso.

Grado adquirido mínimo para secos: 11,5 % vol.

- * El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.
- ** Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el anexo I B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	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)	

4. Vino tinto, vino tinto con mención roble y vino tinto envejecido en tonel, secos; y crianza, reserva y gran reserva

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Alta graduación. Color rojo cereza, granate oscuro o picota, con matices violáceos vivos en el borde o rojo rubí al rojo cereza, con ribetes de anaranjados a teja. Afrutados (zarzamora, grosellas) y/o notas florales, y a veces especiadas o de madera. Sabroso y aromático, con taninos bien integrados. En su paso por el roble muestra potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y notas características de la madera. Final, largo e intenso.

- * El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.
- ** Volátil puede ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 % vol. y año de envejecimiento, hasta un máximo de 16,6 meq/l.
- * Sulfuroso: 200 mg/l si azúcares > 5 g/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)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Vino tinto, Vino tinto con mención roble y vino tinto envejecido en tonel, semisecos, semidulces y dulces

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En la fase visual y olfativa son semejantes a los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa son equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

** Dióxido de azufre total: se ajustará a lo establecido en el anexo I B del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión.

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)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Vinos espumosos tintos, blancos y rosados

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Burbuja fina y persistente. Tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos. Equilibrados, con estructura de fácil paso en boca.

Los blancos, tonos pálidos y oros y de dorados en el caso de los Reserva. Los rosados, tonos rosáceos y de tejas en caso de los reservas. Y los tintos, tonos violetas y brillantes y tonos a madera en los reservas.

* El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 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)	185

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

Se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm² para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros devino terminado por cada 100 kilogramos de vendimia, o 74 litros de vino terminado por cada 100 kilogramos de vendimia en el caso de vendimia mecanizada.

En los vinos blancos los mostos fermentan en ausencia de las partes sólidas del racimo, y a temperaturas inferiores a 20 °C. En los vinos tintos el tiempo mínimo de maceración del mosto en presencia de los hollejos será de 48 horas.

Para vinos con envejecimiento, la fermentación alcohólica se realizará a temperatura no superior a los 30 °C. Durante el envejecimiento permanecerán en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

Para utilizar la indicación de «vino blanco envejecido en tonel», el envejecimiento se realiza durante al menos 2 meses en tonel cuya capacidad no será inferior a 200 litros ni superior a 2 000 litros y 5 000 litros en el caso de los vinos tintos envejecidos en tonel.

5.2. Rendimientos máximos

1. Viñas conducidas en vaso o en cabeza

7 150 kilogramos de uvas por hectárea

2. Viñas conducidas en vaso o en cabeza con vendimia manual

50 hectolitros por hectárea

3. Viñas conducidas en vaso o en cabeza con vendimia mecanizada

53 hectolitros por hectárea

4. Viñas conducidas en espaldera

12 850 kilogramos de uvas por hectárea

5. Viñas conducidas en espaldera con vendimia manual

90 hectolitros por hectárea

6. Viñas conducidas en espaldera con vendimia mecanizada

95 hectolitros por hectárea

7. Vinos que utilicen la mención «Vino de Pueblo» y que provengan de viñas conducidas en vaso o en cabeza

5 720 kilogramos de uvas por hectárea

8. Vinos que utilicen la mención «Vino de Pueblo» y que provengan de viñas conducidas en vaso o en cabeza con vendimia manual

40 hectolitros por hectárea

9. Vinos que utilicen la mención «Vino de Pueblo» y que provengan de viñas conducidas en vaso o en cabeza con vendimia mecanizada

42 hectolitros por hectárea

10. Vinos que utilicen la mención «Vino de Pueblo» y que provengan de viñas conducidas en espaldera

10 280 kilogramos de uvas por hectárea

11. Vinos que utilicen la mención «Vino de Pueblo» y que provengan de viñas conducidas en espaldera con vendimia manual

72 hectolitros por hectárea

12. Vinos que utilicen la mención «Vino de Pueblo» y que provengan de viñas conducidas en espaldera con vendimia mecanizada

76 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Situada al norte de la provincia de Toledo: provincia de Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almendral de la Cañada, Almorox, Arcicollar, Argés (únicamente los polígonos 3 y 5), Barcience, Bargas, Buenaventura, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (únicamente los polígonos 17 y 18), Hinojosa de San Vicente, Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, La Iglesuela, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Marrupe, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Navamorcuende, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Ana de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Sartajada, Sotillo de las Palomas, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) y Yuncillos.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

GARNACHA TINTA

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

8.1. Vino

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

8.2. Vino espumoso de calidad

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos se utilizan, como vino base, los vinos indicados en el apartado anterior; en consecuencia, lo indicado en el mismo también es de aplicación a estos vinos.

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:

Se podrá utilizar la denominación «Toledo» como unidad geográfica mayor; esta indicación figurará en la etiqueta del correspondiente vino con denominación de origen Méntrida, con un tamaño de letra igual o inferior al del nombre de ésta.

Los vinos amparados por la DOP «MÉNTRIDA» podrán hacer uso en el etiquetado de: «Vino de Pueblo» seguido del nombre geográfico de un municipio de los incluidos en el área geográfica delimitada en la DOP Méntrida

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_AM04_PC_MENTRIDA_20220607.pdf