

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 268/07)

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

«Ribera del Duero»**PDO-ES-A0626-AM06****Fecha de comunicación: 23.5.2023**

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificación de las características organolépticas.

Descripción:

Se retocan algunas descripciones organolépticas y se incrementa el número de tipologías, desde el punto de vista estrictamente organoléptico, de los vinos amparados que se elaboran y comercializan.

Modifica el Apdo. 2b del Pliego de condiciones y el 4 del Documento Único.

Se trata de una modificación normal, que NO implica un cambio de las características del producto definidas en el vínculo. Tan solo se trata de una mejora de la descripción de dichas características. No se encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones de la Unión que se contemplan en el Art. 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se trata de una descripción más específica para recoger las características organolépticas en el Pliego de Condiciones que presentan los vinos elaborados y comercializados, con el fin de facilitar el análisis sensorial con criterios de la Norma ISO 17025.

2. Corrección de un error en el apartado de Prácticas enológicas (Condiciones de envejecimiento de los vinos)

Descripción:

Incorporación de la mención tradicional «CRIANZA» en el párrafo que trata el inicio del cómputo del período mínimo de envejecimiento requerido para optar a su uso.

Modifica el Apdo. 3.b.2 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Se trata de una modificación normal, puesto que solo se trata de la subsanación de una omisión involuntaria. No se encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones de la Unión que se contemplan en el Art. 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Subsanación de la omisión cometida en la edición inmediata anterior del Pliego de Condiciones.

3. **Modificación de las Prácticas enológicas (Restricciones a la vinificación)**

Descripción:

Se elimina la obligación de elaborar los vinos tintos con una 95 % mínimo de variedades tintas. Como consecuencia, la participación de la variedad blanca Albillo Mayor ya no queda limitada al 5 %, sino que se puede utilizar en la elaboración de los vinos tintos hasta un máximo del 25 % de tal variedad, pues se mantiene el 75 % mínimo de la variedad principal Tempranillo, Tinto Fino o Tinta del País, con lo que las características del producto definidas en el Pliego se mantienen.

Modifica el Apdo. 3.c del Pliego de Condiciones y 5.1 del Documento Único.

Las características fundamentales del producto definidas en el Pliego y que son el resultado de la interacción de los factores naturales y humanos no se alteran. Por tanto, esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos de modificación de la Unión contemplados en el Art.105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se considera una mejora desde el punto de vista enológico, para potenciar determinadas características organolépticas de vinos tintos en cuanto a su fase aromática y gustativa.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Ribera del Duero

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

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

1. VINO TINTO JOVEN Y JOVEN ROBLE

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

JÓVENES (sin envejecimiento, o con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo inferior a tres meses)
Visual: Limpios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo. Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas en intensidad media. Gustativa: equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo medio o bajo. Persistencia al menos baja.

JÓVENES CON EDAD SUPERIOR A LOS DOS AÑOS Visual: Limpios, con tonalidades que oscilan entre el rojo violáceo y el rojo granate. Olfativa: Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas en intensidad media. Gustativa: Equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo medio o bajo. Persistencia al menos baja.

JOVENES ROBLE (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses) Visual: limpios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo granate y el rojo violáceo. Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble. Gustativa: equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo al menos medio. Persistencia al menos baja.

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
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

2. VINO TINTO CRIANZA

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

CRIANZA Visual: limpios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo granate y rojo violáceo. Ausencia de anhídrido carbónico. **Olfativa:** presencia de aromas de frutas rojas y/o negras junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble, estos al menos en nivel medio. **Gustativa:** equilibrados, con frescor ácido suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

CRIANZA CON EDAD SUPERIOR A LOS TRES AÑOS. Visual: Limpios, con tonalidades que oscilan entre el rojo rubí y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico. **Olfativa:** Presencia de aromas de frutas rojas y/o negras, junto a aromas procedentes de la crianza en madera de roble, estos al menos en nivel medio. **Gustativa:** Equilibrados, con frescor ácido suficiente y con cuerpo y persistencia, al menos, bajos.

(*) Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

3. VINO TINTO RESERVA Y GRAN RESERVA, Y OTROS TINTOS DE EDAD SUPERIOR A 2 AÑOS

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

RESERVA y GRAN RESERVA Visual: limpios, o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico. **Olfativa:** aromas procedentes de la crianza en madera de roble en nivel medio, con posible presencia de frutas. **Gustativa:** equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

RESERVA CON EDAD SUPERIOR A LOS 5 AÑOS Y GRAN RESERVA CON EDAD SUPERIOR A LOS 7 AÑOS. Visual: Limpios o levemente turbios, Con tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico. Olfativa: Aromas procedentes de la crianza en madera de roble en nivel medio, con posible presencia de frutas. Gustativa: Equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia al menos bajos.

OTROS VINOS DE EDAD SUPERIOR A DOS AÑOS (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses) Visual: limpios, o levemente turbios y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo violáceo. Olfativa: presencia de aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble. Gustativa: equilibrados, con cuerpo y persistencia al menos baja.

(*) Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
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

4. VINO ROSADO/CLARETE

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

SIN ENVEJECIMIENTO NI FERMENTACIÓN EN BARRICA. Visual: limpios con tonalidad del piel de cebolla al rosa frambuesa. Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o de otras frutas. En el caso de vinos rosados de edad superior a los dos años, la fruta podrá ser fresca o compotada. Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

CON FERMENTACIÓN Y/O ENVEJECIMIENTO EN BARRICA. Visual: limpios con tonalidad del piel de cebolla al rosa frambuesa. Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o de otras frutas, junto a la presencia de aromas procedentes de madera. En el caso de «reservas» y «grandes reservas» es prescindible la presencia de fruta. Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

(*) 0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,3 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)	180

5. VINO BLANCO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

SIN ENVEJECIMIENTO NI FERMENTACIÓN EN BARRICA : Visual: limpios con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja. Olfativa: presencia de aromas de «otras frutas». Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

CON FERMENTACIÓN Y/O ENVEJECIMIENTO EN BARRICA . Visual: limpios con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo dorado. En vinos que ostenten las menciones tradicionales «crianza», «reserva» o «gran reserva» se admitirá la tonalidad amarillo oro viejo, al igual que en los vinos blancos de esta categoría que tengan una edad superior a los tres años. Olfativa: presencia de aromas de «otras frutas» con presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de «reservas» y «grandes reservas» es prescindible la presencia de fruta. Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

* Acidez volátil máxima: 0,65 g/l para vinos no fermentados ni envejecidos en barrica (10,83 miliequivalentes por litro) 0,80 g/l para vinos fermentados y/o envejecidos en barrica (13,33 miliequivalentes por litro).

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 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)	180

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

Se consideran como parcelas de viñedo en producción de uva en la DOP «Ribera del Duero», aquellas que, como mínimo, se encuentren en su tercer ciclo vegetativo desde su plantación.

El límite mínimo de la densidad de nueva plantación será de 2 000 cepas por hectárea

Práctica enológica específica

Graduación natural mínima de la uva: 9,1 grados Brix (11 grados Beaumé), para las variedades tintas y de 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé), en el caso de las variedades blancas.

No será superior a 72 litros de vino o mosto por cada 100 Kilogramos de vendimia.

«CRIANZA». Tintos: período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que, al menos, 12 estarán en barricas de madera de roble. Rosados/claretos y blancos: período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble.

«RESERVA». Tintos período mínimo de envejecimiento de 36 meses de los que al menos 12 estarán en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho periodo. Rosados/claretos y blancos: período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período.

«GRAN RESERVA». Tintos: período mínimo de envejecimiento de 60 meses de los que, al menos 24, estarán en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho periodo. Rosados/claretos y blancos: período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que estarán al menos 6 en barricas de madera de roble y en botella el resto de dicho período.

Mención «ROBLE/BARRICA». Tintos, rosados/claretos y blancos: período de envejecimiento en barrica no sea inferior a 3 meses.

Para «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», barricas de madera de roble de 330 l. máximo y para «ROBLE/BARRICA», máximo 600 l.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la elaboración de vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» deberán respetarse las siguientes proporciones de variedades por tipos de vinos:

Vinos Tintos: Se elaborarán con un 75 %, como mínimo, de la variedad Tempranillo o Tinto Fino o Tinta del País.

Vinos rosados/claretos: se elaborará con, al menos, un 50 % de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones.

Vinos Blancos: se elaborarán con un 75 %, como mínimo, de la variedad Albillo Mayor.

5.2. Rendimientos máximos

VARIEDADES TINTAS

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

50,4 hectolitros por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

9 500 kilogramos de uvas por hectárea

68,4 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

PROVINCIA DE BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA y SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEBRO, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO y VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA y ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUENDA y ZAZUAR.

PROVINCIA DE SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA y VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO)

PROVINCIA DE SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE y ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO y ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN y SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN y VILLÁLVARO).

PROVINCIA DE VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA y PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) y VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBILLO MAYOR

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

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

- 1.- El terruño y la climatología del área geográfica delimitada en el punto 5 consiguen dar personalidad propia a los vinos de esta zona. Así, las sinonimias que en la zona existen para las variedades principales, evidencian que las uvas producidas en la zona, poseen determinados matices diferenciales que las han hecho acreedoras de tales sinonimias.

Esta diferenciación tiene su reflejo en una equilibrada acidez natural de los vinos, acompañada, en el caso de los tintos, por gran profusión fenólica en la que destacan los tonos azulados procedentes de antocianos y vitisinas, junto con un tanino de alta calidad polimérica.

- 2.- El clima, debido especialmente a la elevada altitud media de la zona, ejerce una marcada influencia sobre las uvas, mientras que, finalmente, es la lenta maduración antes descrita junto con los importantes saltos térmicos entre el día y la noche, lo que consigue una excelente formación de compuestos de interés durante el día, minimizándose la combustión metabólica de los mismos durante la noche. Una maduración larga que además produce la dulcificación del tanino de forma natural.

- 3.- Consecuentemente, la zona de producción amparada por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es apta para la obtención de vinos de calidad siempre que se limite la carga en los viñedos y no se empleen variedades tardías. Zona de buena iluminación –superando las 2 400 horas anuales de sol- y calor en estío, invierno y maduración, necesarios para una buena carga polifenólica.

En definitiva, zona límite, apta para vinos de calidad, pero en la que es necesario ajustar, tanto el lugar de plantación, como las variedades, vigor, labores culturales, etc...

- 4.- Las condiciones naturales de la zona de elaboración, relacionadas con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, singularmente adaptado en la Ribera del Duero a lo largo de los años.

A las especiales condiciones del área previamente descritas, se unen las características propias que desarrolla la variedad Tinto Fino en la zona, que dota a los vinos de personalidad única. Esta adaptación de la variedad, que la convierte en autóctona, confiere a la materia prima especiales condiciones para la consecución de vinos finos, en especial de guarda como se viene demostrando desde hace siglos, tanto por la preferencia de los consumidores, como por la comercialización actual de vinos amparados.

Por su parte, la variedad Albillo Mayor puede considerarse igualmente como la principal variedad blanca autóctona de la zona, al ser históricamente la más extendida por el territorio, e igualmente la tradición marca que los vinos blancos en la zona siempre se han elaborado basados en esta variedad.

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

Embotellado en la zona delimitada

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 tiene 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 DOP «RIBERA DEL DUERO» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras inscritas dentro de la zona de producción.

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todos los vinos amparados llevarán obligatoriamente en el etiquetado la indicación del nombre geográfico «RIBERA DEL DUERO».

El término tradicional que sustituye a DOP es Denominación de Origen (DO).

Los vinos amparados podrán hacer uso de las menciones «ROBLE/BARRICA», siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el Pliego de Condiciones de Producto (apartado 3b2), así como los demás requisitos establecidos en la normativa vigente que le sea de aplicación.

Los vinos rosados/claretos amparados pueden hacer uso indistintamente de ambas menciones relativas al color: «rosado» o «clarete», según la normativa nacional vigente que le sea de aplicación.

Los vinos amparados podrán utilizar como indicación facultativa el nombre geográfico de cualquiera de las unidades geográficas menores (unidades poblacionales) que se relacionan en el punto 4 del pliego de condiciones, siempre y cuando el 85 % de la uvas utilizadas en la elaboración del vino procedan de parcelas ubicadas en la unidad geográfica menor indicada.

Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RIBERA+Rev+6_Pppt+mod.docx/566e4fbd-a6e9-c063-3427-ef7073800533
