

# Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida – Vino de Pago, Finca Élez

## 1. Nombre que se debe proteger

Finca Élez

## 2. Descripción de los vinos

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

2.1.1. Chardonnay parcialmente fermentado en barrica:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 7 g/l expresado en glucosa

2.1.2. Chardonnay vendimia tardía:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 12 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 12 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 180 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 80 g/l expresado en glucosa.

2.1.3. Tinto Barrica:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 5 g/l expresado en glucosa.

2.1.4. Tinto Crianza:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 5 g/l expresado en glucosa.

2.1.5. Tinto Reserva:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 11,5 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 11,5 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 15 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 5 g/l expresado en glucosa.

2.1.6. Tinto Gran Reserva:

- Grado alcohólico adquirido no inferior a 12 % vol.
- Grado alcohólico total no inferior a 12 % vol.
- Acidez total no inferior a 4 g/l expresado en ácido tartárico.
- Acidez volátil menor de 16,7 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 130 mg/l.
- Azúcares reductores menores de 5 g/l expresado en glucosa.

#### 2.1.7. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica:

- Grado alcohólico adquirido (% vol):  $\pm 0,2$
- Grado alcohólico total (% vol):  $\pm 0,2$
- Acidez total (g/l expresado en ácido tartárico):  $\pm 0,3$
- Acidez volátil (meq/l):  $\pm 3$
- Dióxido de azufre total (mg/l):  $\pm 15$
- Azúcares reductores (g/l expresado en glucosa):  $\pm 0,5$

#### 2.2. Las características a determinar mediante análisis organolépticos son:

##### 2.2.1. Chardonnay parcialmente fermentado en barrica:

- Fase visual: límpido; brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas complejos, aromas frutales, florales y de crianza.
- Fase gustativa: intensidad alta; postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

##### 2.2.2. Chardonnay vendimia tardía:

- Fase visual: límpido; brillante; color entre amarillo y dorado, de intensidad media.
- Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos.
- Fase gustativa: intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.

##### 2.2.3. Tinto barrica:

- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color muy alta, con tonos violetas y rojos.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de frutas y flores, aromas francos de crianza con tostados y ahumados.
- Fase gustativa: complejidad en boca; presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.

##### 2.2.4. Tinto Crianza:

- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y azules.
- Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de fruta roja y aromas de crianza.
- Fase gustativa: intensidad alta; equilibrado en la relación alcohol/acidez, con notable presencia de taninos finos.

##### 2.2.5. Tinto Reserva:

- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos granates y tejas.
- Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura.
- Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

##### 2.2.6. Tinto Gran Reserva:

- Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y tejas.
- Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura.
- Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

### 3. Prácticas enológicas específicas

3.1. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación: Se podrán acidificar los mostos y vinos de uva tinta durante la fermentación o durante el proceso de descubado y prensado, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar una concentración de 6 g/l, expresada en ácido tartárico, con un total añadido máximo de 1 g/l. Los mostos de uva blanca podrán ser acidificados durante la fase de homogeneización posterior a la maceración,

añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar la concentración de 6 g/l expresada en ácido tartárico, con un total añadido máximo de 0,8 g/l. La práctica se declarará a la autoridad y quedará reflejada en los registros.

3.2. La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 70 litros por cada 100 kg de vendimia.

La presión máxima del prensado de los orujos será inferior a 2 kg/cm<sup>2</sup>.

3.3. Chardonnay parcialmente fermentado en barrica y Chardonnay de vendimia tardía: Maceración en depósito macerador-prensa, mínimo de 2 horas en el caso del Chardonnay parcialmente fermentado en barrica y mínimo de 4 horas para el Chardonnay vendimia tardía. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas. Un mínimo del 10% deberá fermentar en barrica de roble de capacidad máxima de 500 l, nuevas o de menos de un año. Se dejará reposar el vino en la barrica mínimo 2 meses hasta la prácticamente total transformación de los azúcares en alcohol, en el caso del Chardonnay Parcialmente Fermentado en barrica, y entre 2 y 12 meses en el caso del Chardonnay Vendimia Tardía, deteniéndose el proceso mediante la adición de sulfuroso cuando la graduación alcohólica volumétrica adquirida no sea inferior a 13 % vol, quedando un resto apreciable de azúcares residuales. Control en todas las fases.

3.4. Tintos procedentes de cabernet-sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.

3.4.1. Tinto Barrica: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo 10 días de fermentación-maceración a temperaturas comprendidas entre 25 y 30° C. Mínimo de 2 meses de permanencia en barrica de roble de capacidad máxima de 500 l con un tiempo de uso inferior a 6 años.

3.4.2. Tinto Crianza: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo de 10 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30° C. Crianza mixta (madera/botella) durante 24 meses, con un mínimo de 6 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l con tiempo de uso inferior a 7 años.

3.4.3. Tinto Reserva: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo 15 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30° C. Crianza mixta (madera/botella) durante 36 meses, con un mínimo de 14 meses en barrica de roble de capacidad máxima de 330 l con tiempo de uso inferior a 6 años.

3.4.4. Tinto Gran Reserva: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo de 15 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30° C. Crianza mixta (madera/botella) durante 60 meses, con un mínimo de 24 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l con tiempo de uso inferior a 6 años.

#### **4. Demarcación de la zona geográfica**

Incluye las siguientes parcelas del término municipal de El Bonillo (Albacete):

- Polígono 95, parcelas 16d, 16da, 16db y 17.
- Polígono 97, parcelas 24.
- Polígono 100, parcelas 2, 3 y 8.

La superficie total de viñedo asciende a 38,8986 hectáreas.

La elaboración de los vinos se realizará en la bodega ubicada en la propiedad.

#### **5. Rendimientos máximos**

No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, en caso de superarse estos rendimientos la totalidad de producción de uva de la parcela no podrá emplearse en la elaboración de vinos de esta denominación de origen:

- Cabernet-sauvignon: 9.000 kg/ha y 63 hl/ha
- Tempranillo: 12.000 kg/ha y 84 hl/ha
- Merlot: 8.500 kg/ha y 59,5 hl/ha
- Syrah: 13.000 kg/ha y 91 hl/ha
- Chardonnay: 9.000 kg/ha y 63 hl/ha

## **6. Variedades de uvas de vinificación**

- Blancas: chardonnay.
- Tintas: cabernet-sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.

## **7. Vínculo con la zona geográfica**

### **7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)**

La Finca Élez se encuentra a 1.080 m de altura, tiene un clima continental con aire muy seco, que permite hacer menos tratamientos a la viña y ser muy respetuosos con ésta, la uva y el medio ambiente.

La altura en esta latitud sur también conlleva tener una gran diferencia térmica entre el día y la noche en el periodo de maduración, (alrededor de los 20° C).

Los suelos de Finca Élez son arcillo-calcáreos, pobres, pedregosos y bien drenados con un pH básico entorno a 8, ligeramente salino, y nitrógeno en torno a 0,10% y una relación C/N entorno a 10. La biología de estos suelos está marcada también por sus montes donde crecen romeros, tomillos y sabinas, un árbol protegido y único de lugares con suelos biológicamente muy especiales.

Estos suelos regulan muy bien la vegetación de la planta, su vigor, y, nos aportan unos rendimientos bajos en cuanto a producción de uva gracias especialmente a su drenaje y a su caliza. La textura entorno al 53% en arena. 22% limo y 25% arcilla.

El microclima de Finca Élez tiene un aire muy seco

### **7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico**

El microclima de Finca Élez tiene un aire muy seco Los vinos se caracterizan por un equilibrio entre una buena acidez (pH bajo) y el grado alcohólico que suele ser relativamente elevado dando vinos más frescos y mejor adaptados para el envejecimiento.

Son vinos de guarda con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, vino más continental que mediterráneo.

### **7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino**

Finca Élez es un terruño único a 1.080 metros de altura en un microclima marcado por las diferencias térmicas entre el día y la noche, se extienden las 38,8986 ha de viñedo que conforman Finca Élez, un auténtico domaine. En esta bodega familiar artesana se elaboran vinos de guarda marcados por la personalidad de Finca Élez. La altura le aporta a estos vinos mayor frescura con fruta fresca más ácida, toques florales y minerales, pareciendo vinos con un corte más continental que mediterráneo. Las diferencias térmicas entre el día y la noche en el periodo de maduración provocan que la uva madure durante más tiempo, lo que aporta un mayor índice de polifenoles y una mayor concentración de precursores de aromas, que

determina también esa frescura. Los suelos pobres, pedregosos y bien drenados unidos a una viticultura tradicional de calidad, para obtener una uva excelente y una enología respetuosa con la materia prima permiten elaborar vinos, con una concentración media-alta de aromas, elegantes, equilibrados y frescos gracias en parte a los bajos rendimientos de estas viñas.

## **8. Requisitos aplicables**

- Para la denominación de origen protegida Finca Élez el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Vino de Pago.

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Finca Élez son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

## **9. Comprobaciones**

### **9.1. Organismos de control**

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras\\_calidad/fig\\_calidad/resultado\\_reg\\_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+FINCA+ELEZ&nombre\\_ent=&Aceptar=Aceptar](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+PAGO+FINCA+ELEZ&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar)

### **9.2. Tareas de los organismos de control**

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.