



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «TORO»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Expediente E-Bacchus Fecha envío (COM)	En vigor(*) (DOUE)
0	11/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 vicies, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º1234/2007	-	PDO-ES-A0886 16/12/2011	31/12/2011
1	30/2/2018	<ul style="list-style-type: none">• Modificación del primer guion del apartado 3 a), relativo a prácticas de cultivo, limitación de la densidadde plantación.• Corrección de errores del apartado 9 b.2), punto 1, cuarto epígrafe (control de vinos).	06/06/2018	PDO-ES-A0886- AM02 01/10/2018	06/06/2018 (05/07/2019)
2	25/01/2019	Solicitud de modificación NORMAL que afecta a los siguientes apartados del Pliego de condiciones: <ul style="list-style-type: none">- Apdo. 2.: Revisión de las características físico-químicas.- Apdo. 3.b)1, tercer párrafo: Incremento del rendimiento de extracción.- Apdo. 4: Actualización de los rendimientos en hectólitros por hectárea como consecuencia del incremento del rendimiento de extracción e incremento del rendimiento para la variedad Verdejo.- Apdo. 8.b)2, segundo párrafo: Refuerzo de la justificación del embotellado en la zona amparada.- Apdo. 9.b): Adaptación del apartado de controles a la normativa (UE) en materia de controles de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas y para la acreditación en la Norma UNE-EN-ISO 17065.- Revisión general de redacción y actualización de normativa.	05/11/2019	PDO-ES-A0886- AM03 18/12/2019	05/11/2019 (18.3.2020)



3	30/03/2020	Solicitud de modificación NORMAL que afecta a los siguientes apartados: - Apdo. 2b): revisión de las características organolépticas. - Apdo. 3c): modificación de las restricciones a la vinificación. - Apdo. 5: nuevos límites de rendimiento máximos por hectárea de las variedades Tinta de Toro, Albillo Real y Moscatel de Grano Menudo. - Apdo. 6: Inclusión de variedades secundarias: Albillo Real y Moscatel de Grano Menudo.	23/04/2020	PDO-ES-A0886-AM04 11/01/2021	(Mod. normales) 23/04/2020 (Publicada la comunicación en DOUE) 07/04/2021
4.1	29/01/2021	- <u>Modificación Normal que afecta a los siguientes apartados:</u> - Apdo. 2: Incorporación de nuevo tipo de vinos amparados: semisecos, semidulces y dulces. - Apdo. 2a) y 2b) Descripción de las características físico-químicas y organolépticas para vinos semisecos, semidulces y dulces. - Apdo. 3b)1 Condiciones de elaboración de vinos semisecos, semidulces y dulces: grado alcohólico probable de la uva y otros requisitos. - Apdo. 7) Descripción del producto. Datos del producto. Nexo causal para los vinos semisecos, semidulces y dulces. - Apdo. 8b)2 Disposiciones relativas al embotellado, permitiendo solamente la botella de vidrio para la comercialización de los vinos, así como el tipo de cierre. - Apdo. 8b)3 Disposiciones relativas al etiquetado. Mejora de redacción. - Apdo. 9a) Modificación del órgano de control encargado de la verificación del Pliego de condiciones.	03/10/2022	PDO-ES-A0886-AM05 02/02/2023	(Mod. normales) 03/10/2022 (Publicada la comunicación en DOUE) 21/04/2023
4.2	29/01/2021	- <u>Modificación de la Unión</u> , que afecta los siguientes apartados: - Apdo. 2: Incorporación de nueva categoría de vinos amparados: espumosos elaborados por el método tradicional, en todas sus gamas; blancos, rosados y tintos. Categoría 5: Vino espumoso de calidad. - Apdo. 2a) y 2b) Descripción de las características físico-químicas y organolépticas para vinos espumosos de calidad. - Apdo. 3b)1 Condiciones de elaboración de vinos espumosos de calidad: grado alcohólico probable de la uva y otros requisitos. - Apdo. 7) Descripción del producto. Nexo causal para la categoría 5.	03/10/2023	PDO-ES-A0886-AM06 16/05/2023	En vigor 11/12/2024 R (UE) 2024/29133 (DOUE 21.11.2024)



5	03/06/2024	- Modificación normal apartado c) Restricciones en la vinificación. El <u>Vino Tinto</u> se elaborará con las variedades <u>Tinta de Toro</u> y/o <u>Garnacha Tinta</u> , pudiendo utilizar hasta un 15% de otras variedades de uva amparadas. Así podrían elaborarse los siguientes tipos de vinos tintos: Vino tinto (<u>Garnacha tinta</u>) con, al menos, un 85 % de <u>Garnacha tinta</u> y Vino tinto (<u>Tinta de Toro</u>) con, al menos, un 85 % de <u>Tinta de Toro</u> .	10/07/2024	PDO-ES-A0886-AM07 03/10/2024	(En vigor) 10/07/2024 (Publicada la comunicación en DOUE) 03/01/2025
---	------------	--	------------	---------------------------------	---

(*). En el caso de modificaciones normales, la fecha de entrada en vigor de las modificaciones del Pliego coincide con la fecha de publicación de la decisión favorable por la Autoridad competente del Estado miembro (ITACyL) – Art. 17.2 del Reglamento Delegado 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018. En el caso de modificaciones (UE), la entrada en vigor no se produce hasta la aprobación por la Comisión Europea y publicación en el DOUE de la disposición legal correspondiente.



PROUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «TORO»

1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «TORO».

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «TORO», en adelante, DOP «TORO», pertenecen a la categoría 1 “Vino” y a la categoría 5 “Vino espumoso de calidad”, de acuerdo con lo establecido en la normativa de la Unión relativa a las categorías de productos vitivinícolas.

a) Características analíticas (1).

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la DOP «TORO» son las siguientes:

- **Vinos secos (blancos, rosados y tintos).**
 - **Vinos blancos:**
 - Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
 - Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.:11,0
 - Azúcares totales máximos expresados en gramos/litro de glucosa+ fructosa: no superior a 9 gramos/litro siempre que el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos/litro al contenido en azúcar residual.
 - Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
 - Acidez volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,08
 - Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 200(*)



(*) Si los vinos tienen 5 gramos/litro o más de azúcares residuales, el límite de anhídrido sulfuroso puede llegar a 250 miligramos/litro).

◦ **Vinos rosados:**

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 11,0
- Azucares totales máximos expresados en gramos/litro de glucosa +fructosa: no superior a 9 gramos/litro siempre que la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,08
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 200(*) .

(*) Si los vinos tienen 5 gramos/litro o más de azúcares residuales, el límite de anhídrido sulfuroso puede llegar a 250 miligramos/litro).

◦ **Vinos tintos:**

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 12,5
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 12,5
- Azucares totales máximos expresados en gramos/litro de glucosa +fructosa: 4 gramos/litro.
- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,2
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 150.

• **Vinos semisecos (blancos,rosados y tintos)**

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 9
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 9
- Azucares totales expresados en gramos/litro de glucosa+fructosa: > 4 y ≤ 12.



- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,08
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 200

- **Vinos semidulces (blancos, rosados y tintos)**

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 9
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 9
- Azúcares totales expresados en gramos/litro de glucosa +fructosa: >12 y ≤ 45 g/l
- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,08
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 200

- **Vinos dulces (blancos, rosados y tintos)**

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 9
- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 9
- Azúcares totales expresados en gramos/litro en glucosa+fructosa: >45 g/l.
- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez Volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 1,08
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 200
 - (1) *En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).*

- **Vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional (blancos, rosados y tintos)**

- Grado alcohólico total mínimo del vino base en % Vol.: 9
- Grado alcohólico adquirido mínimo del vino base en % Vol.: 9
- Grado alcohólico total mínimo del vino espumoso terminado en % Volumen: 11,5 ° Alc. Vol.



- Azucares totales expresados en gramos/litro de glucosa+fructosa+sacarosa, según legislación vigente:
 - Extra Brut: ≤ 6 g/l (si es inferior a 3 g/l y sin adición de azúcar se podrá denominar Brut nature).
 - Brut: ≤ 12 g/l.
 - Extra seco: > 12 y ≤ 17 g/l,
 - Seco: > 17 y ≤ 32 g/l.
 - Semiseco: > 32 y ≤ 50 g/l.
 - Dulce: > 50 g/l.
- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5
- Acidez Volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 0,65
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 180
- Sobrepresión carbónica debida al dióxido de carbono disuelto igual o superior a 3,5 bares conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados. Si la capacidad fuera inferior a 25 centilitros, la sobrepresión mínima podrá ser de 3 bares cuando se conserven a una temperatura de 20 °C.

El licor de expedición y tiraje podrá componerse únicamente de: sacarosa, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino.

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

b) Características organolépticas.

Las características organolépticas de los vinos amparados por la DOP «TORO» son las siguientes:

• **Vinos secos (blancos, rosados y tintos)**

○ **Vinos blancos:**

En fase visual presentan un color de amarillo pálido a amarillo dorado, y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracteriza por ser vinos francos, con aromas afrutados y/o



florales y/o herbáceos, de intensidad media a media-alta.

En fase gustativa son vinos con bajo volumen en boca, persistencia media a alta, acidez media a media-alta, y equilibrados en alcohol-acidez.

○ **Vino blanco «Fermentado en Barrica» o con «envejecimiento en barrica»:**

En fase visual presentan un color de amarillo pálido a amarillo dorado, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracteriza por ser vinos fracos con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, y aromas terciarios propios de la barrica. Intensidad media a media-alta

En fase gustativa son vinos con media a alta persistencia, acidez y volumen en boca (media-alta), y en el que los aromas terciarios de la madera están equilibrados con el vino.

○ **Vinos Rosados:**

En fase visual presentan un color de rosa pálido a asalmonado, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser fracos, con aromas a fruta fresca (no madura) de las familias roja y/o negra, de intensidad media – media alta.

En fase gustativa son vinos con bajo volumen en boca, persistencia media a alta persistencia y acidez media/media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

○ **Vino Tinto Joven:**

En fase visual, presenta color de rojo picota a rojo rubí, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser fracos, con aromas a fruta roja y/o negra, de intensidad media – media alta.

En fase gustativa son de medio a alto volumen en boca y persistencia media/media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

○ **Vino Tinto con envejecimiento en barrica (incluidas las menciones Roble,**



Crianza, Reserva y Gran Reserva):

En fase visual, presentan color de rojo picota a teja, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser franceses, con aromas a fruta roja y/o negra y/o madura, de intensidad media. Además, presentan aromas terciarios propios de la barrica con intensidad media a media –alta, en función del envejecimiento.

En fase gustativa son de medio a alto volumen y persistencia, y equilibrados.

- **Vino semiseco (blanco, rosado y tinto):**

- **Vino semiseco blanco**

En fase visual presentan un color de amarillo pálido a amarillo dorado, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracteriza por ser vinos franceses, con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, de intensidad media a media-alta.

En fase gustativa son vinos con volumen medio en boca, persistencia media a alta, acidez media a media-alta, y equilibrados en alcohol-acidez.

- **Vino semiseco rosado**

En fase visual presentan un color de rosa pálido a asalmonado, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser franceses, con aromas a fruta fresca (no madura) de las familias roja y/o negra, de intensidad media a alta.

En fase gustativa son vinos con volumen medio en boca, persistencia media a alta y acidez media a media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

- **Vino semiseco tinto**

En fase visual, presenta color de rojo picota a rojo rubí, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser franceses, con aromas a fruta roja y/o negra, de intensidad media a media alta.



En fase gustativa son de volumen medio a alto en boca y persistencia media a media-alta y equilibrados en alcohol y acidez

- **Vinos semidulces (Blancos – Rosados y Tintos)**

- **Vino semidulce blanco**

En fase visual presentan un color de amarillo pálido a amarillo dorado, y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracteriza por ser vinos francos, con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, de intensidad media a media-alta.

En fase gustativa son vinos con volumen medio a medio-alto en boca, persistencia media a alta, acidez media a media-alta, y equilibrados en alcohol-acidez.

- **Vino semidulce rosado**

En fase visual presentan un color de rosa pálido a asalmonado, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta fresca (no madura) de las familias roja y/o negra, de intensidad media a media-alta.

En fase gustativa son vinos con volumen medio a medio-alto en boca, persistencia media a media-alta y acidez media a media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

- **Vino semidulce tinto**

En fase visual, presenta color de rojo picota a rojo rubí, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta roja y/o negra, de intensidad media.

En fase gustativa son de volumen medio a alto en boca y persistencia media a media-alta y equilibrados en alcohol y acidez



- **Vino dulce (blanco, rosado y tinto):**

- **Vino dulce blanco**

En fase visual presentan un color de amarillo pálido a amarillo dorado, y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracteriza por ser vinos francos, con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, de intensidad media a media-alta.

En fase gustativa son vinos con volumen alto en boca, persistencia media a alta, acidez media, y equilibrados en alcohol-acidez.

- **Vino dulce rosado**

En fase visual presentan un color de rosa pálido a asalmonado, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta fresca (no madura) de las familias roja y/o negra, de intensidad media a media-alta.

En fase gustativa son vinos con volumen alto en boca, persistencia media a alta y acidez media, y equilibrados en alcohol y acidez.

- **Vino dulce tinto**

En fase visual, presenta color de rojo picota a rojo rubí, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta roja y/o negra, de intensidad media.

En fase gustativa son de volumen alto en boca y persistencia media a media-alta y equilibrados en alcohol y acidez

- **Vino espumoso de calidad elaborado método tradicional (blanco, rosado y tinto).**

- **Vino espumoso de calidad blanco**



En fase visual presentan un color de amarillo pálido a amarillo dorado. Olfativamente son limpios, afrutados con características propias de la segunda fermentación en botella.

- Vino espumoso de calidad elaborado método tradicional, rosado

En fase visual presentan un color de rosa pálido a asalmonado. Olfativamente son limpios, afrutados con características propias de la segunda fermentación en botella.

- Vino espumoso de calidad elaborado método tradicional, tinto

En fase visual presentan color de rojo picota a teja. Olfativamente limpio y afrutado con características propias de la segunda fermentación en botella.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de cultivo.

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la DOP «TORO» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- 1.- La densidad de plantación mínima será de 500 cepas por hectárea.
- 2.- La formación de la cepa podrá ser en vaso o en espaldera.
- 3.- No se admitirá plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

b) Prácticas de enológicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.



1.- El grado alcohólico probable mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 10,5% volumen, excepto para partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos semisecos, semidulces, dulces y espumosos de calidad que será de 9% volumen. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

2.- El transporte de las uvas a las bodegas se realizará utilizando medios y aplicando prácticas que no deterioren la calidad de las mismas.

3.- En la producción del mosto se aplicarán técnicas orientadas a la obtención de vinos de calidad. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos. El rendimiento de extracción no será nunca superior a **72** litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

4.- Los vinos espumosos de calidad se elaborarán por el método tradicional, siguiendo la normativa europea vigente.

5.- El vino espumoso de calidad debe permanecer, al menos, nueve meses en contacto con las liñas y en la misma botella en la que tuvo lugar la segunda fermentación.

6.- Los vinos dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación alcohólica mediante sistemas autorizados por la legislación vigente, excepto adición de alcohol.

b.2) Condiciones de envejecimiento.

1.- Los locales o bodegas destinadas a envejecimiento de los vinos deberán estar exentos de humedades, con temperatura y ventilación adecuadas.

2.- El periodo de envejecimiento se contará a partir del 1 noviembre del año de la cosecha.



c) Restricciones en la vinificación.

1.- Para la elaboración de los vinos amparados por la DOP «TORO» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino Blanco se elaborará exclusivamente con las variedades Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo y Albillo Real.
- El Vino Tinto se elaborará con las variedades Tinta de Toro y/o Garnacha Tinta, pudiendo utilizar hasta un 15% de otras variedades de uva amparadas. Así podrían elaborarse los siguientes tipos de vinos tintos: Vino tinto (Garnacha Tinto) con, al menos, un 85 % de Garnacha tinta y Vino tinto (Tinta de Toro) con, al menos, un 85 % de Tinta de Toro.
- El Vino Rosado se elaborará con las variedades principales y secundarias establecidas en el presente Pliego de Condiciones. En el caso de vino espumoso de calidad rosado deberá elaborarse, al menos, con un 25 % de uva de variedades tintas.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de prensas continuas como las técnicas de termovinificación.

4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

1.- El área geográfica de la DOP «TORO» está ubicada en el extremo occidental de la región de Castilla y León, al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro. Linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos, abarcando 62.000 hectáreas de terreno.

2.- Comprende los siguientes municipios:

Provincia de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villabuena del



Puente.

Provincia de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del término municipal de Pedrosa del Rey.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos de la DOP «TORO» coincide con los términos municipales que componen su zona de producción.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

1.- Las producciones máximas admitidas por hectárea en viñedos en producción, entendiendo como tal a los de cinco años o más, serán las siguientes:

Variedades tintas:	(Kilogramos/Hectárea)	(Hectólitros /Hectárea)
Tinta de Toro	7.500	54,00
Garnacha Tinta	9.000	64,80

Variedades blancas:

Malvasía Castellana	9.000	64,80
Verdejo	9.000	64,80
Albillo Real	9.000	64,80
Moscatel de Grano Menudo	9.000	64,80

2.- En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

Año 1.º:	0% del máximo autorizado
Año 2.º:	50% del máximo autorizado
Año 3.º:	66,6 % del máximo autorizado
Año 4.º:	83,3% del máximo autorizado
Año 5.º y siguientes:	100% del máximo autorizado



3.- La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la DOP «TORO».

4.- Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento establecido en el apartado 5.1), no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP «TORO» se realizará exclusivamente con las siguientes variedades:

- Variedades de uva blanca:

Principales: Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca) y Verdejo.

Secundarias: Moscatel de Grano Menudo y Albilllo Real.

- Variedades de uva tinta:

Principal: Tinta de Toro

Secundarias: Garnacha Tinta.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica.

a.1) Factores naturales.

Las **condiciones naturales** de la zona de elaboración, relacionados con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, perfectamente adaptado a lo largo de los años.

1.- La zona se caracteriza por una **orografía** suave marcada por el río Duero, su afluente Talanda, y los ríos Guareña y Hornija, que moldean el terreno en valles



y terrazas.

La altitud de los viñedos está comprendida entre los 620 m y los 840 m, encontrándose la mayor altitud en la zona suroeste de la delimitación.

2.- El **suelo** está formado por sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Se alternan desde materiales limosos, a areniscas de grano grueso y fino con niveles de calizas y margas detríticas formados durante el Mioceno. Pertenecen estos suelos a la Era Terciaria. La textura de los suelos, en general, es franca-arenosa, de escasa materia orgánica (< 1%), un pH entre ligeramente acido a neutro 6-7, solamente en la zona suroeste se encuentran pH más básicos entorno al 8, y pobre en oligoelementos, excepto en hierro.

3.- La zona de la DOP está caracterizada por un **clima** continental y extremado con influencias atlánticas, de carácter semiárido, con carencia de humedad y frecuentes heladas primaverales.

Precipitaciones: 350-400 mm. Anuales.

Temperatura Media Anual: 12-13º C. Oscilación

Térmica: Entre -11 y 37º C. Horas de sol

efectivas: 2.600 (hasta 3.000). Índice

Heliotérmico: 4,23.

Ciclo Vegetativo Medio de la vid: 230.

Fluctuaciones térmicas elevadas entre día y noche en maduración superiora 15º C.

a.2) Factores humanos.

1.- El factor humano ha estado íntimamente ligado a los vinos de Toro, pues de antiguo con la experiencia de generación en generación se plantan las variedades según el tipo de terreno:

- Tinta de Toro: Principalmente en terrenos cascajoso en superficie, con subsuelo arcilloso.
- Malvasía Castellana. Principalmente para terrenos más ligeros y arenosos.
- Garnacha Tinta. Igual que la Malvasía Castellana en terrenos arenosos.



- Verdejo. Se adapta a todo tipo de terreno, prefiriendo los terrenos ligeros, cascajosos y con chinarras.
- Moscatel de Grano Menudo. Suelos pobres, franceses arenosos bien drenados.
- Albilllo Real. Generalmente sobre suelos arenosos y de cascado.

2.- La edad del viñedo, con más de un 50% de viñedos con más de 40 años de edad, el viñedo prefiloxérico existente, los marcos de plantación generalmente anchos de 3 x 3, en marco real, excepto plantaciones muy antiguas en tresbolillo, el factor humano de preservar este patrimonio vitícola, así como la variedad autóctona Tinta de Toro configuran las características intrínsecas de la uva, y por tanto de los vinos.

3.- Los viticultores de la zona han defendido históricamente la variedad autóctona Tinta de Toro perfectamente adaptada al terreno y climatología, con referencias desde el siglo VI, "Isidoro de Sevilla en sus Etimologías", similar ampelográficamente y genéticamente a la variedad Tempranillo, pero de menor producción, más tónica, rica en potasio, menos ácida, de pulpa ligeramente antociánica cuando está madura, y de vinos más concentrados y potentes.

4.- La ausencia de plagas o enfermedades endémicas, excepto el odio, que es tratado por los viticultores de manera natural con azufre, evita la utilización de productos fitosanitarios masivos, convirtiéndose la uva prácticamente en ecológica.

b) Datos del producto.

En relación a otros vinos de las zonas colindantes con variedades similares, los vinos de la DOP «TORO» son más estructurados, con mayor componente polifenólica y tónica. Menos ácidos y con pH más altos, y tonalidades de fruta más madura sensorialmente.

Por otro lado, los vinos semisecos, semidulces y dulces, dependiendo de la variedad con la que se produzcan, muestran un potente sabor floral o frutal, y una fuerte personalidad en boca ligado al terruño.

Los vinos espumosos de calidad tienen una burbuja pequeña, intensa, así como



una corona de larga duración. Estos vinos espumosos de calidad son frescos, equilibrados, con volumen en boca y con una buena integración de los aromas secundarios procedentes de la segunda fermentación en botella.

c) Descripción del nexo causal

Las condiciones climáticas descritas (extremado frío en invierno, gran número de horas de sol y temperaturas extremas), que limitan los rendimientos productivos de la vid, así como los distintos tipos de suelos (franco arenoso ligados a la plantación de cada variedad por el viticultor, pH neutro y escasa materia orgánica del mismo y la aportada por el viticultor en forma de enmiendas), condicionan la fase aromática, la estructura y grado alcohólico de los vinos, que es elevado. Asimismo, el elevado componente férrico del suelo, junto con la elevada edad del viñedo influyen en la destacadísima cantidad de materia colorante que poseen sus vinos.

Por otra parte, en el caso de los vinos dulces y semidulces, la experiencia en la elaboración de este tipo de vinos en la DOP TORO a lo largo de los años ha demostrado la capacidad de producción de dichos vinos con los más estrictos estándares de calidad y manteniendo el perfil organoléptico clásico de los vinos tradicionales de Toro. Estos vinos expresan muy bien el carácter genuino de los vinos de Toro, potenciado por el azúcar.

En el caso de los vinos espumosos, la incorporación de variedades tradicionalmente presentes en la zona en la anterior revisión del Pliego de condiciones, como Albilllo Real y Moscatel de grano menudo, junto a Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta y Tinta de Toro, que se desarrollan en unas condiciones idóneas para la obtención de vinos base diferenciados; en especial en las fases previas a la vendimia, propiciando una maduración escalonada de las distintas variedades autorizadas, a los efectos de conseguir vinos base aptos para la elaboración de vino espumoso de calidad con graduaciones alcohólicas adecuadas, baja acidez, pH, y buena sanidad.



d) Interacción informal:

d.1) Referencias históricas.

1.- Los orígenes del viñedo en España y, por tanto, en la zona, se remontan a los fenicios y griegos. Estos últimos, los tratadistas griegos, ya nos hablan de los vacceos habitantes de la cuenca del Duero que sembraban el campo y cultivaban viñas y, principalmente, los visigodos que hicieron resurgir estas tierras, asentándose en el famoso CAMPI GOTHORUM o campos de Toro.

Pero sin ir tan lejos en la Historia, las plantaciones de viñedo en Toro, pueden remontarse al siglo XI, en época de reconquista. Se dice que muchas de las batallas de la reconquista se ganaron gracias a los vinos de Toro, que se vio reflejada en la literatura e incluso el célebre Arcipreste de Hita en su "Libro del Buen Amor" menciona los viñedos de Toro y su campiña.

Una vez afianzada la Reconquista, se procede a repoblar con población procedente de Aragón y a plantar viña para fijar a la población.

El nombre geográfico de Toro, como zona productiva singular, está reconocido desde el siglo XI. En el año 1208, el rey de León, Alfonso IX, cedió 20 aranzadas de viñedos, localizadas en Toro, a la catedral de Santiago de Compostela.

En el siglo XIII el viñedo se incrementa como consecuencia a la demanda de holandeses e ingleses para poder destilar.

La gran apreciación de los vinos de Toro, queda reflejado en 1274 en las ordenanzas municipales de Oviedo y Santander y en 1340, Alfonso XI concede privilegio al vino de Toro.

El 1 de marzo de 1476 los Reyes Católicos ganan la batalla de Toro, en los viñedos de Valdefama, y toda la economía de la región giraba en torno al vino, incluso era de tal magnitud que los Reyes Católicos en 1504, se vieron precisados a restringir los derechos de plantación. Unos años antes, el vino de Toro, gracias a Cristóbal Colón conquista América con la carabela la "Pinta" incluyendo en su pasaje los afamados vinos de Toro, que por su alta graduación y calidad eran muy apreciados.

Entre los siglos XV al XIX los vinos de Toro alcanzaron gran prestigio, llegando más allá de los límites ibéricos, como ejemplo tenemos en "Overture de Cuisine", de Lancelat de Casteau, publicado en 1605.

Huetz muestra en el trabajo que realizó sobre los vinos y viñedos de Castilla y León como la vid en el siglo XVIII era uno de los principales cultivos tradicionales de la zona.



Durante todo el siglo XIX el viñedo de estas tierras conoce una fuerte expansión, convirtiéndose en uno de los pilares económicos de la comarca, hasta llegar al máximo con las exportaciones a Francia por la crisis de la Filoxera.

En el año 1933 la comarca de Toro ya es citada en el Estatuto del Vino, inicio de las denominaciones de origen en España, e incluso se crea la estación de viticultura y enología en Toro en 1914 hasta 1937.

2.- En 1974, se cursan peticiones al INDO, para obtener la Denominación de Origen, fruto de ese esfuerzo, fue el reconocimiento por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Denominación Específica y posteriormente el 29 de mayo de 1987 la Orden por la que se reconoce la Denominación de Origen Toro.

d.2) Otras singularidades.

A las condiciones ecológicas favorables para el desarrollo de la viña a las que se hace referencia en el apartado anterior, se une el arraigo y fuerte personalidad de la variedad Tinta de Toro. Considerada como autóctona de la zona, posee unas características y personalidad únicas. Además, las cepas de esta variedad son viejas, lo que confiere gran calidad y estructura a las uvas en la elaboración de vinos de guarda.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco Legal.

- Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 29 de mayo de 1987, por la que se reconoce la denominación de Origen «Toro» y se aprueba su Reglamento y el de su Consejo Regulador.
- Orden AYG/936/2005, de 13 de julio, por la que se modifica el Reglamento de la denominación de origen «Toro» y de su Consejo Regulador, publicada posteriormente el «B.O.E.» num. 263, de 3 de noviembre por Orden APA/3423/2005.
- ORDEN AYG/1233/2006, de 12 de julio, por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen «Toro» y de su Consejo Regulador,



publicada posteriormente en el «B.O.E.» num. 40 de 15 de febrero de 2007 por Orden APA/302/2007.

- Orden AYG/220/2010, de 4 de febrero, por la que se modifica el reglamento de la denominación de origen «Toro» y de su Consejo Regulador, publicada posteriormente en el «B.O.E.» num. 97, de 22 de abril de 2010, por Resolución de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

b) Otros requisitos adicionales.

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con DOP «TORO» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el presente Pliego de Condiciones.

b.1) Excepciones a la aplicación de los rendimientos máximos.

1.- Los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea establecidos en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser incrementados endeterminadas campañas, en toda o en parte de la zona de producción, con carácter previo a la vendimia, previo estudio justificativo que evidencie que tal variación no perjudica la calidad de la uva, ni la del producto final amparado, permitiendo conseguir las características establecidas para el mismo en el presente Pliego. En todo caso, el incremento máximo que podrá autorizarse no podrá superar el 15 por 100 de los límites a los que se ha hecho referencia anteriormente.

2.- El rendimiento máximo de extracción establecido en el apartado 3.b.1) del presente Pliego de Condiciones se podrá modificar excepcionalmente en determinadas campañas, siempre que exista un informe técnico justificativo que acredite que tal modificación no impedirá el mantenimiento de las calidad y características establecidas para el producto amparado en el presente Pliego.

b.2) Disposiciones respecto al embotellado.

1.- Los vinos amparados por la DOP «TORO» únicamente podrán circular y ser



expedidos y comercializados embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea, no estando permitidos otros tipos de envases, ni botellas que no sean de vidrio. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético, tapón de rosca, tapón de vidrio con cierre estanco, y cualquier otro tipo de cierre que pueda surgir de forma que en todo caso se garantice el mantenimiento de las características físico – químicas y organolépticas de los vinos descritas en el presente Pliego de condiciones.

2.- 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 físicas-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 DOP «TORO» 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.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- En las etiquetas de vinos amparados figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada, la mención «Denominación de Origen Protegida» o el término tradicional «Denominación de Origen» o su acrónimo, «D.O.», seguidos del nombre geográfico «TORO», así como el resto de menciones obligatorias que se determinen en la normativa y regulación específica, así como en la legislación general aplicable.

2.- Asimismo, para los vinos tintos sometidos a envejecimiento, se podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» Y «GRAN RESERVA», siempre y cuando cumplan las condiciones de uso establecidos en la legislación vigente.

3.- Asimismo, los vinos de la DOP «TORO» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» o «FERMENTADO EN BARRICA» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.



4- En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la DOP «TORO», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente.

9. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

a) Autoridad Competente y Organismo de control

a.1) Autoridad competente

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
Ctra. de Burgos Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071-VALLADOLID
Teléfono: (34) 983 410360/64
Fax: (34) 983 317303
Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

a.2) Organismo de control.

La comprobación anual del cumplimiento del Pliego de condiciones de los vinos protegidos por la DOP «TORO», tanto durante la elaboración del vino como en el momento del envasado y después de esta operación, será llevada a cabo por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «TORO», una vez que este Consejo cuenta con la acreditación en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 «Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos de certificación de productos, procesos y servicios», conforme a lo dispuesto en la normativa de la Unión relativa a controles.

Los datos del organismo de control y certificación son los siguientes:

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «TORO»
C/ Isaías Carrasco, 4
49800 – Toro (ZAMORA)
ESPAÑA
Tfno.: +34 980 69 03 35
E-mail: gerencia@dotoro.es



b) Tareas de Control.

En el marco de lo establecido por este Pliego de Condiciones y como desarrollo almismo, el Consejo Regulador establecerá, para cada campaña las normas de vendimia. El Órgano de Control podrá establecer unas normas para el control dela vendimia.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles.

La comprobación anual del Pliego de condiciones a la que se refiere la normativa de la Unión en materia de controles a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos vitivinícolas, consistirá en lo siguiente:

- Un examen organoléptico y analítico de los vinosacogidos de la DOP «TORMO»
- Un control del cumplimiento de las demás condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

b.2) Metodología de los controles.

1- El Órgano de Control establecerá cada año un Plan de Control en el que establecerá las diferentes tareas de control tendentes a verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, su carácter y frecuencia, todo ello sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad.

2.- Para cada una de estas actividades el Órgano de Control definirá en cada Plan el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección en función de la muestra, que se llevará a cabo mediante uno o varios de los siguientes métodos:

- a) Controles aleatorios basados en un análisis de riesgo.
- b) Muestreo.
- c) Controles sistemáticos.