



## 1.- DENOMINACION QUE DEBE PROTEGERSE

Vinos de Madrid

## 2.- DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinos de Madrid» son tintos, rosados y blancos, de las categorías de producto vitícola siguientes:

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

### 2. a Características analíticas.

TIPO DE VINO	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)				Acidez total mínima (ác. tartárico) g/l	Acidez volátil máx. (ácido acético) g/l	Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l)	
	Subzona Arganda	Subzona Navalcarnero	Subzona San Martín de	Subzona de El Molar		Vinos con edad inferior a 1 año	Vinos con edad superior a 1 año	< 5 g/l azúcar reductor
Blanco	10	11	11	11	≥3,5	0,80	1	180
Rosado y clarete	11	11,5	11,5	11,5				250
Tinto	11,5	12	12	12				150
Vino espumoso de calidad	10				5	0,6	160	
Vino sobremadre blanco	10	11	11	11	5	0,8	180	
Vino sobremadre tinto	11,5	12	12	12	5	0,8	150	

Los requisitos analíticos no expresados en este epígrafe se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la Unión Europea

### 2. b.- Características Organolépticas

#### - Vinos Blancos

- ASPECTO VISUAL: De colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes evolucionando a amarillos dorados u oro viejo en los blancos de crianza o reserva. En blancos fermentados o criados en barrica de roble de tonos amarillos pajizos evolucionando a tonos dorados con el envejecimiento.
- AROMA: Francos y principalmente afrutados, bien a frutos de pepita, de hueso, tropical o caramelizados. En

vinos con envejecimiento y/o fermentados o criados en barrica de roble conjugados proporcionalmente a su edad con aromas especiados, balsámicos, minerales y/o maderas.

- SABOR: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los vinos semidulces y dulces. Untuosos y con dejes amargos. Ligeros y de persistencia media.

#### - Vinos Rosados

- ASPECTO VISUAL: color rosa de tonalidad fresa o frambuesa o salmón pudiendo aparecer colores anaranjados con rosados de más de 2 años o sometidos a envejecimiento.
- AROMA: Francos, de carácter frutal de fruta roja y/o carácter floral y/o vegetal. En vinos de más de 2 años pueden combinarse proporcionalmente a su edad con aromas especiados.
- SABOR: Frescos, ligeramente ácidos, dulces en el caso de los semidulces o dulces. Untuosos con ligera tanicidad y persistencia media.

#### - Vinos Claretes

- ASPECTO VISUAL: Color que va desde el fresa/frambuesa hasta el rojo cereza, que tiende al anaranjado en vinos de más de dos años.
- AROMA: Aromas de carácter frutal y floral que evolucionan a aromas especiados en vinos de mas de dos años
- SABOR: Ligeramente ácidos y tánicos, con una cierta persistencia en boca y calidez. Dulces en el caso de vinos claretes dulces o semidulces.

#### - Vinos Tintos

- ASPECTO VISUAL: Rojos de tonalidades violáceas a cereza en los vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades del rubí a la teja cuando están sometidos a envejecimiento.
- AROMA: Francos, frutales y/o vegetales en los vinos jóvenes pudiendo contener aromas de madera en los vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En los vinos sometidos a envejecimiento se pueden encontrar proporcionalmente al mismo, aromas o frutos secos, especias, hierbas aromáticas, aromas empireumáticos y/o minerales.
- SABOR: Tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en el caso de los vinos jóvenes, con recuerdos a la barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en la misma. Dulces en el caso de vinos tintos dulces o semidulces.

#### - Vinos Espumosos de Calidad

- ASPECTO VISUAL: Del amarillo pajizo pálido a ligeramente dorados correspondiendo a su edad. Burbuja fina, abundante y persistente. De coloración rosa fresa o salmón en el caso de los espumosos rosados.
- AROMA: Aromas frutales y microbiológicos.
- SABOR: Frescos, punzantes, y con cierta untuosidad en el caso de los rosados y dulces en el caso de los vinos con contenido en azúcar de más de 10 gr/l.

#### - Vinos Sobremadre

##### Blancos

- ASPECTO VISUAL: Color amarillo pajizo y/o amarillo dorado.
- AROMA: Principalmente frutales y/o microbiológicos (levadura).
- SABOR: Secos, frescos, ligeramente untuosos y ligero gusto amargo.

##### Tintos

- ASPECTO VISUAL: De color rosa cereza o rojizo
- AROMA: Afrutados y/o microbiológico.

- SABOR: Frescos, frutales y con cierta untuosidad

### 3.- PRACTICAS ENOLOGICAS ESPECÍFICAS

#### a) Prácticas de cultivo

La densidad de plantación estará comprendida entre 900 y 4000 cepas por hectárea

La formación y poda será en vaso o en espaldera con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa o de 36.000 por Ha siendo el máximo permitido por hectárea de 36.000 yemas, en cualquier caso.

#### b) Prácticas enológicas específicas

La vendimia se efectuará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana, con el grado de madurez necesario y desechar todo aquella que no esté en perfectas condiciones.

Las uvas aptas para producir los vinos de la Denominación de Origen Protegida tendrán un contenido en azúcares igual o superior a 170 gramos por litro de mosto.

El rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de vino por cada 100 kg de uva.

#### c) Elaboración de los diferentes tipos de vino

##### Elaboración de Vinos Espumosos de Calidad

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado.

Podrán destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva Malvar, Albilllo, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser fermentada será de 25 gramos por litro de vino base.

El proceso de elaboración será por el Método Tradicional: Se denomina "tiraje" a la operación de llenado de las botellas con el vino base y el licor de tiraje. Para la preparación del "licor de tiraje" únicamente podrán utilizarse, además de levaduras secas o en suspensión vírica, sacarosa y mosto de uva concentrado rectificado o no, mosto de uva parcialmente fermentado y vino base. La adición del licor de tiraje al vino base, no deberá originar el comienzo de la fermentación alcohólica en depósito abierto. La incorporación del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total del vino base en más de 1,5% vol. efectuado el tiraje y cerradas las botellas, éstas se colocan en los locales de crianza, en posición horizontal, denominada "en rima", efectuándose en esta fase la fermentación y toma de espuma y posterior crianza. Concluida la fase de "rima" la botella es sometida a un proceso de remoción, hasta conseguir que todo el sedimento, quede perfectamente aglomerado en el cuello de la misma, manteniéndose en dicha posición, denominada "botellas en punta", hasta el momento de proceder a su degüelle. El degüelle consiste en la eliminación de las lías depositadas en el cuello de la botella, debiendo quedar el vino, después de la operación, perfectamente brillante, sin muestra de sedimento alguno. Inmediatamente se realizará el relleno de cada botella para restablecer el volumen inicial, mediante la adición del mismo vino espumoso y en su caso del licor de expedición, siendo cerrada la botella con el tapón de corcho definitivo, también denominado "de expedición". El "licor de expedición" podrá estar compuesto de: sacarosa, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, vino base, o una mezcla de dichos productos, con adición en su caso, de destilado de vino. La incorporación de licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,5% vol. Todo el proceso de elaboración, desde el tiraje hasta el degüelle, ambos inclusive, deberá transcurrir en la misma botella. La duración del proceso de elaboración del vino espumoso natural, que comprende, desde el momento del tiraje hasta el degüelle no podrá ser inferior a nueve meses.

##### Elaboración de Vinos Sobremadre

Podrán llevar el término tradicional Sobremadre, aquellos vinos blancos y tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres. Se entiende por madres, la uva despalillada y estrujada.

Debido a las características perseguidas para este tipo de elaboración, permanecerán en el envase junto a las madres, con un mínimo de un 25% de las mismas, una vez finalizada la fermentación, con ausencia de trasiegos, salvo el que preceda al embotellado.

El tiempo máximo de permanencia de las madres con el vino, en ningún caso será superior a 180 días y con un mínimo de 90 días.

Queda prohibido el empleo de gas carbónico en el proceso de elaboración, filtración y trasiegos isobáricos de estos vinos.

**d) Restricciones**

Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboración en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen Protegida «Vinos de Madrid», sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; en especial, quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

En la elaboración de vinos con Denominación de Origen Protegida «Vinos de Madrid» no se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

**4.- DELIMITACION GEOGRAFICA**

La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Vinos de Madrid» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la Comunidad de Madrid citados a continuación y que componen las subzonas de Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar:

**- Subzona Arganda**

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca "El Encín" (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdarcete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanés.

**- Subzona Navalcarnero**

El Alamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

**- Subzona San Martín de Valdeiglesias**

Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

**- Subzona El Molar**

Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama y Venturada.

**5.- RENDIMIENTOS MAXIMOS**

**Producción Máxima por Hectárea**

- Producción máxima admitida para las variedades blancas: 8.000 Kg/Ha. Equivalente a 59,2 hl/Ha.
- Producción máxima admitida para las variedades tintas: 7.000 Kg/Ha. Equivalente a 51,8 hl/Ha.

**6.- VARIEDAD O VARIEDADES DE VID**

Blancas: Malvar, Albariño Real, Airén, Macabeo Viura, Torrontés, Parellada, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca.

Tintas: Tinto Fino (Tempranillo), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano, Negral (Garnacha Tintorera) y Listan Prieto.

**Principales Subzona de Arganda**

- **Blancas:** Malvar.
- **Tintas:** Tinto Fino (Tempranillo).

### **Principales Subzona de Navalcarnero**

- **Blancas:** Malvar.
- **Tintas:** Garnacha Tinta.

### **Principales Subzona de San Martín de Valdeiglesias**

- **Blancas:** Albillón Real.
- **Tintas:** Garnacha Tinta.
- 

### **Principales Subzona de El Molar**

- **Blancas:** Malvar.
- **Tintas:** Garnacha Tinta.

## **7.- VINCULO CON ZONA GEOGRAFICA**

### **7.a) Datos zona geográfica**

- **Factores naturales.**

La provincia de Madrid está delimitada en su lado Norte y Oeste por el Sistema Central español, una gran afloración granítica que se eleva hasta los 2.400 m. de altitud y que es el corte vertical que separa Madrid de Castilla-León. Por el lado este nos encontramos con la “Alcarria”, meseta de cierta altitud (en torno a 700 m) de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta Castellano-Manchega. Por el sur, el río Tajo marca la frontera natural de la provincia. Madrid está surcada por seis vías fluviales principales de la vertiente del Tajo, atravesando la provincia de norte a sur: el Alberche, el Guadarrama, el Manzanares, el Jarama, el Henares y el Tajuña, marcando las zonas de aclimatación del viñedo en el centro geodésico de la península ibérica. La subzona de San Martín de Valdeiglesias, entre el sistema central y el río Alberche, la subzona de Navalcarnero, entre el río Alberche y el río Guadarrama; la subzona de El Molar entre el Sistema Central y el Río Jarama, y la subzona de Arganda entre este último y el Tajo, conteniendo los tres últimos afluentes mencionados.

Los suelos y el clima del viñedo madrileño vendrán determinados por estas circunstancias del medio físico: En la subzona Arganda, predominan las formaciones sedimentarias, con altos contenidos en caliza (carbonatos), así como áreas de margas yesíferas, sosteniendo pHs básicos (entre 7,5 y 8,5). Aquí se encuentran los suelos más fuertes, normalmente con textura franca o franco-arcillosa. Dentro de esta subzona, el viñedo se ubica en tres unidades orográficas concretas: en las vegas y llanuras aluviales de los ríos que la surcan (Jarama, Tajuña y Tajo, así como de sus tributarios); en terrazas (rañas) y laderas formadas por la erosión de dichos ríos; y en zonas de páramo, elevaciones más o menos llanas en los territorios comprendidos entre los ríos.

Los suelos de la subzona Navalcarnero también son sedimentarios, vinculados a la acción del río Guadarrama, aunque su naturaleza es bien distinta, pues son de origen sílico. La textura franco arenosa es la más común en esta subzona, con pH ácidos ó próximos a la neutralidad (entre 5,5 y 7,5). El viñedo aquí se sitúa en campiñas y en áreas de vega.

Los suelos de La subzona de San Martín de Valdeiglesias están íntimamente relacionados con la geología del Sistema Central, eminentemente granítica, donde también aparecen gneises y rocas filonianas. El viñedo se asienta en laderas y piedemontes de las inmediaciones del sector más oriental de la Sierra de Gredos, así como en las llanuras aluviales del río Alberche. Al igual que la subzona de Navalcarnero, los pH son ácidos o neutros (entre 5,5 y 7,5), con ausencia total de carbonatos y con una textura franco-arenosa predominante.

Los suelos de la Subzona de El Molar están desarrollados sobre materiales geológicos de tipo granitos, cuarcitas, pizarras, esquistos, gneises, areniscas, margas, margocalizas, calizas y arcosas. El viñedo en esta Subzona se sitúa en campiñas y en zonas aluviales del río Jarama y sus suelos son un compendio de los suelos encontrados en las tres Subzonas anteriormente citadas, esto es, elevaciones más o menos llanas en los territorios comprendidos entre los ríos (en las cuatro Subzonas se da esta circunstancia). La horquilla de pH en este caso es muy amplia, de muy ácidos a muy básicos.

La altitud de los viñedos acogidos a la Denominación de Origen está comprendida entre 480 y 1.000 metros sobre el nivel del mar. Las cotas más bajas se encuentran en zonas de vega (Aldea del Fresno, Aranjuez, Titulcia y Villa del Prado), mientras que las más altas están vinculadas a las zonas de la Sierra (Cenicientos, Rozas de Puerto Real y Cadalso de los Vidrios, el Vellón y Colmenar Viejo).

Las condiciones climáticas en el área comprendida por la Denominación de Origen se corresponden con las propias de un clima mediterráneo continental. Dentro de esta caracterización, cada una de las subzonas tiene un comportamiento climático propio. En cuanto al régimen de precipitaciones, San Martín y El Molar son las subzonas más lluviosas, debido a la influencia de la Sierra, con una precipitación media anual de 658 mm, seguida de Navalcarnero, con 529 mm y la más seca Arganda, con 461 mm. En cuanto al régimen de temperaturas, la subzona que presenta valores máximos y mínimos absolutos más extremos es Arganda, por la influencia de las vegas, oscilando desde 40°C hasta -17 °C.

Comparando las temperaturas medias mensuales registradas en las cuatro subzonas se observan pocas diferencias. El número de horas de sol que se reciben en la zona de producción oscila entre 2.300 y 2.800 horas.

#### - Factores Humanos.

Estas condiciones edafoclimáticas han determinado unos factores humanos con un manejo concreto del viñedo, que tradicionalmente se ha venido cultivando en vaso, en secano, con densidades de plantación bajas en general, mantenimiento del suelo por laboreo y un bajo número de tratamientos fitosanitarios.

Asimismo, las variedades locales han otorgado singularidad a las cuatro subzonas.

En cuanto a las variedades blancas, la autóctona Malvar en Arganda y Navalcarnero y El Molar y la tradicional Albilllo en San Martín. En lo que se refiere a las variedades tintas, las reinas son la Tempranillo (Tinto Fino o Tinto de Madrid) en Arganda y la Garnacha en Navalcarnero, El Molar y San Martín.

En cuanto a las prácticas de elaboración tradicional hay que destacar los vinos "sobremadre", que se embotellan con ausencia de trasiego, después de permanecer en contacto con las "madres" (uva estrujada y despalillada) durante todo el proceso vinificación.

#### 7.b) Datos del producto.

Todos estos factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a las producciones vitivinícolas de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media por hectárea en torno a 3.000 Kg. de uva), vinos con una alta graduación alcohólica media (14º para los vinos tintos y 12, 5º para los blancos), con una acidez media-baja, con elevado color en los vinos tintos, sensaciones olfativas de fruta madura o muy madura, en muchos casos acompañada, en vinos blancos habitualmente con recuerdos a pera y manzana, en rosados y tintos de fruta roja y negra. Sensaciones gustativas minerales y recuerdos aromáticos de monte bajo en las zonas de la sierra y madurez frutal tanto gustativa como aromática en las zonas calizas del Sureste.

#### 7.c) Interacción causal.

Las características físicas del ámbito geográfico, unidas a las condiciones climáticas (meseta de cierta altitud y vías fluviales, clima continental, escasa pluviometría, suelos austeros con producciones medias por hectárea en torno a los 3.000 kg.), conllevan la obtención de unos vinos blancos, secos, untuosos y con dejes amargos, con recuerdos a fruta blanca madura y con acidez media-baja; Confieren asimismo unos vinos rosados y tintos de altas graduaciones alcohólicas y coloraciones, con recuerdos a frutos rojos o negros y maduros o sobremaduros.

Los espumosos (blancos y rosados), continúan con los elementos diferenciadores de la zona (factores edafoclimáticos propios), y culturales y humanos (porte, densidad de plantación, variedades, prácticas culturales, acidez total mínima de 5g/l) que le confieren sus específicos detalles visuales, olfativos – recuerdo a sus lías- y gustativos. Fruto de su especial elaboración por el método tradicional son espumosos suaves y cremosos, aúnan los aromas y sabores de los vinos de la zona geográfica. Con el resultado de su segunda fermentación en botella, su sobrepresión y envejecimiento sobre lías de fermentación que le reporta una burbuja fina y persistente, aroma frutal y microbiológico, y gusto fresco y punzante.

Estas características naturales del entorno geográfico combinado durante siglos con la paciente labor del viticultor y la armonía conseguida al plantar la variedad adecuada en el suelo conveniente, da como resultado un vino de calidad con identidad propia.

Estas características edafoclimáticas y su situación geográfica han hecho que estas zonas vitivinícolas hayan tenido a lo largo de la historia constatación de producciones importantes y reconocidas.

Del siglo XIII, datan las primeras noticias documentadas de la existencia de vino refutado en la demarcación actual geográfica de Madrid. Se trata de una disputa por la posesión de un viñedo entre unos monjes y el señor feudal, que fue resuelta por el arbitraje del rey, concretamente en el término municipal de Pelayos de la Presa, actualmente en la subzona de San Martín.

La producción de vino en Madrid fue cobrando importancia durante los siglos XIII y XIV, en los que comienza a tomar cuerpo la "denominación" Vinos de Tierra de Madrid. Pero también las instituciones municipales, los Concejos, explotaban sus propias viñas. En la ciudad de Madrid, como en otras castellanas, unos oficiales municipales llamados "viñaderos" eran los encargados de la custodia de las viñas del Concejo.

Los vinos madrileños llegan al siglo XV con un aura de prestigio, plasmado ya en citas literarias, como las del Arcipreste de Hita.

En la segunda mitad del siglo, la autoridad municipal tuvo que dictar medidas protecciónistas, bien por abundancia de la producción de la ciudad, bien por la venta fraudulenta de vinos de otras procedencias.

En la segunda mitad del siglo XV, comienza también a fraguarse el prestigio de los vinos de San Martín de Valdeiglesias, que perduraría durante los siglos siguientes. En esas fechas estos vinos son citados por su existencia y prestigio por muchos autores, como Jorge Manrique, Francisco de Rojas, Miguel de Cervantes, Juan Ruiz de Alarcón y Lope de Vega entre otros.

Madrid llega al siglo XX con más de 60.000 hectáreas de viñedo, hasta que en 1914 se detecta por vez primera la filoxera en San Martín de Valdeiglesias. La plaga se extiende rápidamente, arruinando el viñedo madrileño y provocando un cambio sustancial en sus vinos.

La historia de lo que podríamos denominar el nuevo vino de Madrid arranca en 1984, con el reconocimiento de la Denominación Específica Vinos de Madrid y en marzo de 1986 el Ministerio de Agricultura aprueba de Denominación Específica Vinos de Madrid. Por fin, en noviembre de 1990 queda reconocida oficialmente la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

## 8.- DISPOSICIONES APLICABLES

### - Requisitos adicionales

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con DOP Vinos de Madrid se realizará en instalaciones de bodegas ubicadas en las unidades poblacionales que figuran en la zona de producción amparada, establecida en el apartado 4 del presente Pliego de Condiciones.

Los operadores que produzcan uva destinada a vino acogido a la DOP Vinos de Madrid, elaboren almacene o embotellen dicho vino deberán inscribir sus viñas e instalaciones en alguno de los siguientes registros:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Crianza.
- d) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- e) Registro de Plantas Embotelladoras.

En las bodegas inscritas en los distintos Registros no podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de superficies vitícolas situadas fuera de la zona de producción de la Denominación

Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar la autenticidad de los vinos amparados, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar, ante el Consejo Regulador, las siguientes declaraciones:

- a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán una vez acabada la vendimia, y en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Las cooperativas, y asociaciones de viticultores podrán tramitar en nombre de sus asociados las citadas declaraciones.
- b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán declarar antes del 15 de diciembre la cantidad de mosto y vino obtenido, especificando los diversos tipos que elaboren. Será necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias, deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas, así como las compras, si las hubiere, dentro de los diez primeros días de cada mes.
- c) Las firmas inscritas en los Registros de Bodegas de Almacenamiento, de Crianza y de Plantas Embotelladoras, presentarán, dentro de los diez primeros días hábiles de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidas en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos. En todo caso se diferenciarán los diferentes tipos de vinos y las inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza presentarán por separado la declaración correspondiente a estos vinos.
- d) Otras declaraciones complementarias que solicite el Consejo Regulador en orden a establecer un más estricto seguimiento de la producción y elaboración de los productos sometidos a su control.

### - Excepciones a la aplicación de los rendimientos máximos

El rendimiento máximo por hectárea podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previo informe de los órganos competentes en la materia, que recabarán, al efecto, los

informes técnicos pertinentes, que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado.

- Disposiciones adicionales al embotellado

El embotellado y expedición de los vinos de la Denominación de Origen Protegida "Vinos de Madrid" se realizará exclusivamente en embotelladoras autorizadas por el Consejo Regulador ubicadas en la zona de producción, como medio de preservar las características físico-químicas y organolépticas particulares del producto, protegiendo su calidad y renombre vinculados a la Denominación, basados en la experiencia y el saber hacer tradicional de los operadores de la zona protegida unidos a un sistema muy fiable de control.

El embotellado se realizará en botellas de vidrio con capacidades autorizadas por la legislación vigente.

- Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Antes de la puesta en circulación, las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su inclusión en el Registro de etiquetas.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: «Vinos de Madrid Denominación de Origen» y «Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida», o en su lugar «Vinos de Madrid DO» o «Vinos de Madrid DOP» además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Los vinos para consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine dicha entidad, siempre y de forma que no permita una segunda y posterior utilización.

Indicaciones facultativas:

Términos tradicionales [artículo 112, letra b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013] y menciones facultativas:

○ Términos tradicionales: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Rancio», «Viejo».

- «Crianza», vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que, al menos, seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que, al menos, seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.
- «Reserva» vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, de los que habrán permanecido, al menos, doce en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período y vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido, al menos, seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad, y en botella el resto de dicho período.
- «Gran Reserva», vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses, de los que habrán permanecido, al menos, dieciocho en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho período y vinos blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido, al menos, seis en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho período.
- «Añejo», «Rancio», «Viejo», siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en E-Bacchus. Características analíticas específicas: acidez volátil máxima de 1,2 gr/l en ácido acético.

○ Menciones facultativas según el método de elaboración:

- «Barrica», «Criado en Barrica», «Envejecido en Barrica», «Fermentado en barrica», «Roble», «Criado en Roble», «Envejecido en roble», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 58.3 del Reglamento (UE) 2019/33,

Cuando se haga uso de la mención barrica o se haga referencia, deberá indicarse en las

informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en tales recipientes de madera, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros. Podrá utilizarse la indicación «Fermentado en barrica» siempre que la fermentación del vino haya tenido lugar en los recipientes citados, sin que sea preciso indicar en este caso el periodo de tiempo de permanencia.

Cuando se haga uso de la mención roble o se haga referencia, deberá indicarse en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de esa especie, cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

- «Clarete», cuando cumpla con los requisitos de elaboración establecidos en el apartado 3.c) y las características analíticas y organolépticas del apartado 2 a y b) del presente Pliego de Condiciones.
- «Sobre lías», se podrá utilizar cuando por trazabilidad se demuestre que el vino ha sido elaborado de dicha forma o empleando dicha técnica. Deberá indicarse el periodo de tiempo, en meses, que ha permanecido en el recipiente sobre las lías.
- Indicación del contenido en Azúcar Residual, en vinos tranquilos (art 52, y Anexo III parte B del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

Condición específica de elaboración: vinos obtenidos única y exclusivamente, por parada fermentativa.

Contenido de azúcar expresado en gramos por litro de glucosa más fructosa.

- Secos: < 4 g/l o < 9 g/l cuando, la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residual.
- Semisecos: < 12 g/l o < 18g/l cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos al contenido de azúcar residual.
- Semidulces: Si su contenido de azúcar supera el máximo autorizado, pero no es superior a 45 gramos por litro.
- Dulces: Si su contenido de azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.

Si el contenido de azúcar del producto, expresado en fructosa y glucosa, justifica el uso de dos de estos términos, sólo uno de ellos podrá ser empleado.

○ Menciones facultativas según las características del viñedo:

- Podrán etiquetarse con la mención «Vino de Altitud», o «Vino de Altura», los vinos en que el 100% de la uva proceda de viña con una altitud igual o encima de los 800 metros sobre el nivel del mar.
- Podrán etiquetarse con la mención «Vino de cepas viejas» o «Vino de viñedos viejos», los vinos en que el 100% de la uva proceda de viña con más de 35 años, y cualquier renovación de la misma (reposición de marras, replantaciones parciales, densificación del marco...) se ha hecho injertando con material del mismo origen genético de las cepas viejas, o bien directamente por acodo o estaquillado a pie franco de la propia cepa vieja, siempre que la reposición no supere el 5%.
- Podrán etiquetarse con la mención «Viñedos Centenarios», los vinos en que el 100% de la uva proceda de viña con más de 100 años y cualquier renovación de la misma se ha hecho injertando con material del mismo origen genético de las cepas centenarias o bien por acodo o estaquillado a pie franco de la propia cepa centenaria, siempre que la reposición no supere el 5%.

En la zona delimitada de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid, se reconocen los siguientes tipos de unidades

geográficas menores:

- SUBZONAS: sus nombres y delimitaciones se contemplan en el punto 4 de este pliego de condiciones.
- COMARCA O ZONA SUPRAMUNICIPAL. Es un área supramunicipal reconocida con independencia de la pertenencia administrativa, y que puede venir dada por la orografía (cadena montañosa, valle, cuenca, planicie) o algún otro elemento identitario que emana de la naturaleza.

El 85% de uvas con las que se haya elaborado el vino provenga de dicha comarca o zona supramunicipal.  
Deberá figurar en la etiqueta de la siguiente manera: "Vino de la comarca de [nombre reconocido de la comarca]"

Se reconoce como "comarca", en la Subzona San Martín de Valdeiglesias, la "Sierra de Gredos" integrada por los municipios de: Cenicientos, Cadalso de los Vidrios, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias, Pelayos de la Presa y Villa del Prado.
- PUEBLO. Su delimitación abarca la de cualquiera de los términos municipales indicados en el punto 4 de este pliego de condiciones, y puede identificarse con el nombre del municipio o del núcleo poblacional aislado donde se encuentre el viñedo (pedanía, parroquia, aldea).

El 85% de uvas con las que se haya elaborado el vino provenga de dicho pueblo.  
Deberá figurar en la etiqueta de la siguiente manera: "Vino de pueblo de [nombre reconocido del término municipal, pedanía, parroquia]"

Se reconoce como "pueblo", además de los nombres de los términos municipales del mencionado punto 4, los de los núcleos poblacionales recogidos oficialmente.
- PARAJE. Corresponde al área identificada por un topónimo dentro del término municipal que obedece al uso y costumbre tradicional y que está reflejado en el Registro de Viñas del Consejo Regulador.

El 95% de uvas con las que se haya elaborado el vino provenga de dicho paraje  
Deberá figurar en la etiqueta de la siguiente manera: "Vino de paraje de [nombre reconocido del paraje]"
- PARCELA. Corresponde a la unidad registrada como tal y delimitada, en el registro vitícola de la Comunidad Autónoma de Madrid.

El 100% de uvas con las que se haya elaborado el vino provenga de dicha parcela  
Deberá figurar en la etiqueta de la siguiente manera: "Vino de parcela"

## 9.- CONTROLES

### a) Autoridades u organismo de control competentes y métodos de control

La autoridad competente es la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación  
Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior  
Calle Alcalá, 16 28014 MADRID  
Teléfono: 91 438 26 36  
Fax: 91 438 29 87  
Correo electrónico: dgagriculturayganaderia@madrid.org

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Consejo Regulador de la DOP "Vinos de Madrid"  
Dirección: Ronda de Atocha, 7 – Bajo 28012 Madrid, España  
Teléfono: 915 34 85 11  
Fax: 915 53 85 74  
Correo electrónico: secretaria@vinosdemadrid.es  
<https://vinosdemadrid.es/>

### b) Tareas

#### i) Alcance de los Controles

El Consejo Regulador de la DO «Vinos de Madrid», tiene identificada en su estructura un Órgano de Control, que actúa como entidad de certificación de producto, de acuerdo al cumplimiento de la norma específica de referencia (UNE-EN

ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya) y verifica, mediante controles a viticultores y a bodegas, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la DO «Vinos de Madrid».

Los controles se completan con la toma de muestras de producto calificado como DO por los operadores, para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos.

ii) Metodología de control

El Órgano de Control, elaborará el plan de control continuo, entendiendo como tal el cronograma del conjunto de controles planteados anualmente para la verificación de todos los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones, todo ello sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad

El Plan de Control Anual comprenderá las siguientes actuaciones:

- control de viticultores
- visitas de control y verificación a las bodegas
- toma de muestras de producto para realización de ensayos