

PLIEGO DE CONDICIONES DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “UTIEL-REQUENA”

1. Nombre que se debe proteger

UTIEL-REQUENA

2. Descripción de los vinos

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena son los siguientes:

- Vino
- Vino de licor
- Vino espumoso de calidad
- Vino espumoso aromático de calidad
- Vino de aguja

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS PRODUCIDOS EN LA DOP UTIEL-REQUENA

DE CARÁCTER GENERAL									
Categorías reglamentadas acogidas (1,3,5,6 y 8) Y TIPO	Grado Alcohólico TOTAL	Grado Alcohólico ADQUIRIDO	Azúcares TOTALES (g/l)	Acidez TOTAL	Acidez VOLÁTIL Máxima (Ac. Acético en g/l)	Dióxido Azufre TOTAL	Dióxido Azufre TOTAL	Dióxido de Carbono Mínimo.	
1.-TINTOS	10.5	10.5	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l)	La acidez volátil de los vinos de campaña (hasta 31 de julio), no podrá superar 0.9 g/l. (15 meq/l).	150	200		
1.-BLANCOS	10	10	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250		
1.-ROSADO	9	9	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250		
5.-ESPUMOSOS DE CALIDAD	11	11	Brut nature:<3	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3.5	
6.-ESPUMOSOS AROMÁTICOS DE CALIDAD	10	6	Extra brut: 0-6 Brut: < 12 Extra seco: 12-17 Seco: 17-32	4.5 g/l (60 meq/l)	Los vinos de campañas anteriores no podrán superar 1 g/l (16.6 meq/l) más	185	185	3	



			Semiseco: 32-50 Dulce: > 50		0.06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol, hasta un máximo de 1.08 g/l (18 meq/l) en blancos y rosados y 1.2 g/l (20 meq/l) en tintos			
8.-DE AGUJA Tintos, Blancos o Rosados	9	7	*	4.5 g/l (60 meq/l)		150 tintos 200 blancos y rosados	200 tintos 250 blancos y rosados	Min 1 Máx 2.5
3.-VINO DE LICOR Tintos, Blancos o Rosados	17.5	Min 15 Máx 22	*	3.5 g/l (46.6 meq/l) en tintos 4 g/l (53.3 meq/l) en blancos		150	200	
1.-VINOS DE BAJA GRADUACIÓN Tintos, Blancos o Rosados	9	4.5	*	3.5 g/l (46.6 meq/l) en tintos 4 g/l (53.3 meq/l) en blancos y rosados		150 tintos 200 blancos y rosados	200 tintos 250 blancos y rosados	

(*):9 g/l, cuando el contenido de 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.

GRADO ALCOHÓLICO ESPECÍFICO PARA LOS VINOS CON MENCIÓN ESPECIALES (citados en el punto 8 del Pliego)

Tipo	Grado alcohólico adquirido. Mínimo (% volumen)
"Superior": blancos y rosados	11
"Superior": tintos	11,5
"Vendimia Inicial"	10 (Grado Alcoh Máx 11,5)
"Bobal con mención específica"	Grado alcohólico en función de la mención que se trate
"Madurado" o "Madurado en Barrica"	12
"Bobal Alta Expresión"	12,5
"Crianza"	12
"Reserva"	12
"Gran Reserva"	12

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Las características organolépticas más significativas que definen los principales tipos de vino de la D.O.P., son las siguientes:

A) VINOS BLANCOS

Aspecto visual: colores amarillos de diferente intensidad según la variedad de uva, en ocasiones con matices verdosos. Los blancos de Tardana tienen tonos más dorados.



Aspecto aromático: aromas florales y a frutas blancas. Los blancos de Tardana pueden presentar aromas más tropicales.

Aspecto gustativo: muestran volumen a la vez que un toque ligeramente ácido que les da frescura.

B) VINOS ROSADOS

Aspecto visual: colores rosáceos que van desde el rosa violáceo hasta el rosa anaranjado.

Aspecto aromático: aromas que recuerdan frutas rojas. En el caso de los de Bobal predominan la fresa.

Aspecto gustativo: con volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutas rojas perdura en el retrogusto.

C) VINOS TINTOS

Aspecto visual: colores rojos intensos con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez. Los tintos de guarda de la variedad Bobal presentan una evolución muy lenta del color.

Aspecto aromático: aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas, evolucionan a fruta madura.

Aspecto gustativo: vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada.

D) VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD

Blancos: Colores amarillos con distintos matices según la variedad. Aromas frutales con matices que recuerdan su contacto con la levadura, y en boca se muestran equilibrados en azúcares y acidez.

Rosados: Ofrecen diferentes tonalidades rosáceas, con aromas a frutas rojas bien integrados y matices a levadura. En boca buen equilibrio azúcar-acidez.

Tintos: Colores rojos predominando el rubí, aromas de frutas rojas bien integrados, y en boca volumen y cierta cremosidad.

F) VINOS DE AGUJA

Predominan aromas varietales, en boca ligeros y frescos. El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos.



G) VINOS ESPUMOSOS AROMÁTICOS DE CALIDAD

Tonalidades amarillas; aromas a frutas que recuerdan las uvas con las que se han elaborado, en boca ligero toque dulzón bien integrado con la acidez.

H) VINOS DE LICOR

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos blancos, rosados y tintos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

I) VINOS DE BAJA GRADUACIÓN

El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Son vinos afrutados que recuerdan la uva fresca de que proceden, en boca presentan una acidez bien integrada que les da frescura y armonía.

3. Prácticas enológicas específicas

El índice de transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de las uvas y de elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrubles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, todos de la provincia de Valencia.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

5. Rendimientos máximos

La producción máxima admitida, en kilos por hectárea, para las viñas con formaciones en vaso es de 7.500 kg/ha (55,50 hl/ha) para variedades tintas, salvo para la variedad tinta Bobal cuya producción para viñas en vaso será de 8.600 kg/ha (63,64 hl/ha) y 9.900 kg/ha (73,26 hl/ha) para variedades blancas, también en vaso.

Para viñas con formaciones en espaldera, la producción máxima admitida por hectárea es de 9.100 kg/ha (67,34 hl/ha) para variedades tintas, salvo para la variedad tinta Bobal cuya producción para viñas en espaldera será de 10.500 kg/ha (77,70 hl/ha) y de 12.000 kg/ha (88,80 hl/ha) para variedades blancas, también en espaldera.

6. Variedad o variedades de uvas de vinificación

La elaboración de vinos protegidos se realizará exclusivamente, con las siguientes variedades:

Variedades tintas:

- Bobal



- Tempranillo
- Garnacha Tinta
- Garnacha Tintorera
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Syrah
- Pinot Noir
- Petit Verdot
- Cabernet Franc
- Graciano
- Monastrell

Variedades blancas:

- Macabeo
- Merseguera
- Tardana o Planta Nova
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Parellada
- Verdejo
- Moscatel de grano menudo
- Viognier
- Xarel-lo"
- Godello
- Garnacha blanca
- Albariño
- Tortosí

Todas las variedades se consideran preferentes excepto: Albariño, Cabernet Franc, Moscatel de grano menudo, Viognier y Xarel.lo.

7. Vínculo con la zona geográfica

A) Área geográfica

FACTORES NATURALES

La D.O.P. Utiel-Requena es una meseta de transición entre el litoral Mediterráneo y la Meseta Castellana, situada al interior de la Comunidad Valenciana formando una terraza inclinada hacia el Mediterráneo, distante del mismo en línea recta unos 65 Km. No obstante, a pesar de su cercanía al mar, puede considerarse una zona de montaña pues la parte más baja de esta terraza está situada a unos 650 metros sobre el nivel del mar y en su parte más elevada a unos 905 metros, siendo su altitud media de 720 m. Esta altitud, la propia inclinación hacia el mar Mediterráneo y la proximidad al mismo son rasgos geográficos



propios que aportan diferencias a nuestra D.O.P. y que transmiten características diferenciales a los vinos procedentes de Utiel-Requena.

El sistema orográfico de la D.O.P. pertenece al declive de la Cordillera Ibérica en su tramo oriental, sus límites naturales son distintas sierras que la caracterizan:

- Por el norte, la Sierra del Negrete y sus estribaciones que constituyen la divisoria de aguas entre esta cuenca y el río Turia.
- Por el este, una serie de cadenas montañosas que van perdiendo altitud, que son la Sierra del Tejo, Sierra de la Malacara y la Sierra de las Cabrillas.
- Por el sur la Sierra de Martes primero y el gran arco del río Cabriel.
- Por el oeste el río Cabriel y la Sierra de Mira

Su relieve topográfico es peculiar por un desnivel constante de las tierras, con formación de los llamados “vallejos” y la presencia de “cerritos” de escasa elevación. Este perfil del terreno dota a muchos viñedos de singularidad, al ser poco inundables, con muy baja capacidad para retener agua, incrementando esto su potencial para dar uvas de calidad. Estos viñedos son también el soporte del terreno y suponen el freno a su erosión. La DOP está bañada por 2 ríos, el Cabriel y el Magro tributarios ambos del río Júcar.

Los suelos son en su mayoría de textura franca, en los que abundan con frecuencia los terrenos de pendiente media de cantos y gravas y con un buen equilibrio de arena, limo y arcilla. En general son alcalinos con elevada caliza total y activa, son pobres en materia orgánica, fósforo y magnesio. Estas características son de gran influencia en las posteriores cualidades aromáticas de los vinos.

En general, el clima de Utiel-Requena se clasifica como Mediterráneo, aunque presenta fuertes rasgos de continentalidad acusados también por la altitud. En este sentido, las fuertes oscilaciones térmicas tanto en la estación más cálida como en la más fría y entre el día y la noche a partir del enero, proporciona a los vinos una importante acidez que da frescura y viveza en boca a los blancos y rosados, más longevidad a los rosados y tintos y una mayor concentración polifenólica a los tintos.

Además, la zona presenta precipitaciones escasas e irregulares, con mínimos de 150 mm/año en las anualidades más secas. La media de lluvias se sitúa en los 400 mm/año.

La insolación media anual es de 2.700 h/año. La escasez de lluvias durante la maduración de las uvas permite que el viñedo disponga de muchas horas de sol y muy poco riesgo de enfermedades criptogámicas, con lo que la viticultura de la zona por sus factores naturales no requiere habitualmente de tratamientos, siendo respetuosa con el medio ambiente.

FACTORES HUMANOS.

La viña es el cultivo predominante de la DOP Utiel-Requena, que cuenta con unos 5.000 viticultores. Dicho cultivo es ancestral dentro de la demarcación geográfica, como lo han puesto de manifiesto los recientes descubrimientos de restos arqueológicos encontrados en la zona, que demuestran que el cultivo de la vid y la elaboración de vino se remontan a los siglos V- VI antes de Cristo. Entre ellos destacan el hallazgo de las primeras pepitas de uva en el yacimiento íbero de Los Villares en Caudete de las Fuentes, (conocido como la ciudad Ibera de Kelin) y uno de los lagares rupestres de la época íbera productor de vino en la Solana de las Pilillas, en el término municipal de Requena, incluido por su valor universal excepcional en la Lista Indicativa de Patrimonio Mundial de UNESCO desde febrero de 2018,



bajo la denominación “El Vino en Iberia”.

Existen datos de la época medieval, en cuyos códigos de Justicia hay unas primeras referencias documentales escritas sobre el cultivo de la vid y el vino, al punto que el Fuero de Requena, concedido por Alfonso X el Sabio en 1265, quedaba ya establecido el nombramiento de “Binaderos” o los guardianes de las viñas.

A finales del siglo XIX, se produjo el mayor incremento de la superficie de viñedo en la D.O.P. debido a la llegada del ferrocarril a la zona y la fuerte demanda fundamentalmente de Francia por nuestros vinos.

Los viticultores han hecho que la variedad autóctona de la DOP Utiel-Requena sea la variedad Bobal, ocupando la mayor parte del territorio de entre las diversas variedades cultivadas, de hecho, el 75% de la superficie de viñedo inscrita es de la variedad Bobal. Las plantaciones de Bobal están muy bien adaptadas al territorio de Utiel-Requena, pues en terrenos de menor altitud y de menor cercanía al mar, se desmerece su producción y los frutos son de peor calidad y el vino resultante totalmente distinto al típico de Utiel-Requena.

En la actualidad, la mayoría de las bodegas de la D.O.P. tienen entre la gama de productos que ofrecen al mercado, vinos monovarietales de Bobal de diferentes menciones especiales como referente distintivo de calidad de Utiel-Requena.

Es el hombre quien en atención a los factores naturales que le rodean antes descritos, dispuso del arraigo de la vitivinicultura como una forma y medio de vida en Utiel-Requena.

En el campo de la enología, la elaboración típica de los rosados ha condicionado el aprovechamiento de los propios sólidos que quedan después del primer mosto escurrido con el que se obtienen estos vinos, agregando otra nueva carga de uva estrujada, ésta sin escurrir sobre la primera y obteniendo de este modo un vino de alta intensidad colorante (que no se consigue en otras regiones) y de una acidez total elevada que le da frescura, y le protege a lo largo de su almacenamiento posterior.

Tradicionalmente la elaboración de las variedades tintas se ha producido a partir de maceraciones largas que permiten una mayor extracción de los componentes del hollejo en el mosto.

La inquietud de los enólogos por conseguir año tras año una mejor calidad de los vinos, ha condicionado la aplicación de nuevas técnicas enológicas y el equipamiento de las bodegas con la más moderna tecnología. Esto ha contribuido en gran medida a las características de calidad actuales de los vinos de Utiel-Requena.

El arraigo de la variedad Bobal a su vez, ha conllevado un modo de hacer y entender la viticultura en donde si bien originariamente la totalidad del cultivo se realizaba con podas de formación en vaso, los avances enológicos y las inquietudes de los viticultores han ido transformando el sistema de conducción en espaldera en busca de mayores superficies foliares para aprovechar las ventajas de las horas de insolación de esta DOP.

En los últimos años los viticultores han reestructurado parte de sus viñedos, aplicando nuevas técnicas sobre el estrés hídrico, incremento y exposición de la superficie foliar,



criterios ecológicos y biodinámicos, aclareo de racimos y cultivo de otras variedades con buenas aptitudes vitícolas y enológicas en Utiel-Requena, por lo que además de la variedad Bobal, la D.O.P. precisa y cuenta con plantaciones en producción de Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Graciano y Monastrell adaptadas al terreno de la DOP, con notas identificadoras propias del terreno, que diversifican y complementan la tipicidad de la D.O.P. que, aun así y como no podía ser de otro modo, viene marcada sin duda por la variedad Bobal, cultivada tradicional y mayoritariamente en todo el territorio y que singulariza los vinos de la DOP Utiel-Requena.

En el caso de las variedades blancas suponen un porcentaje minoritario frente a las tintas. La variedad blanca autóctona de Utiel-Requena es la Tardana, también denominada Planta Nova. Es una variedad que aporta singularidad a sus vinos.

No obstante la variedad blanca con más presencia en la D.O.P. es la variedad Macabeo que da lugar a vinos muy frances y de calidad, si bien es verdad que con el resto de variedades blancas que han ido plantándose durante los distintos planes de reestructuración (Merseguera, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Parellada, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Viognier, Xarel-lo, Garnacha Blanca, Albariño, Tortosí y Godello, se han conseguido vinos blancos más complejos en aromas y sabores.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

Respecto de los vinos blancos, la obtención de una acidez total elevada obtenida de forma natural minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas. Son vinos con intensos aromas frutales y a frutas blancas que resultan frescos en boca.

Respecto de los rosados, su modo de hacer, ya explicado, garantiza una acidez equilibrada y unas tonalidades rosáceas, generalmente con reflejos violáceos. La acidez natural minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas. Se caracterizan por su aroma de frutas rojas, que cuando se trata de la variedad Bobal se aprecia una predominancia de aromas a fresa.

Respecto de los tintos, el equilibrio entre la acidez y la graduación alcohólica ya descrita, con un índice de polifenoles alto y de calidad. Actualmente, a través de estudios, aunque todavía en fase de desarrollo, se advierte la presencia en los vinos de la variedad Bobal de esta zona de una gran cantidad de resveratrol superior a la de otras variedades y otras zonas (y similar a la de las variedades Merlot y Pinot Noir); carga que está atribuida, tras las conclusiones obtenidas en los primeros cuatro años de estudios, al stress climático propio de esta DOP por las fuertes oscilaciones térmicas a lo largo de todo su ciclo vegetativo junto con el stress hídrico. Son vinos caracterizados por tonos rojos intensos y, en algunos casos, con reflejos violáceos. Es de destacar que, gracias a la mencionada acidez propia, los tonos rojos perduran en los vinos obtenidos en esta zona en mayor medida que en otras. Por su parte, tienen un aroma a frutas rojas-negras.

Respecto de los vinos espumosos de calidad, los vinos de aguja, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de baja graduación, sus cualidades analíticas resultan de que, a partir de una maduración técnica, aún sin tener excesivo grado alcohólico, se consigue una acidez equilibrada y una maduración avanzada de los componentes del hollejo, parámetros necesarios para obtener estos vinos. Comparten los colores de la variedad empleada y el equilibrio azúcar-acidez los hace amables en boca a la vez que los dota de



cierta frescura que recuerda la fruta de la que procede el vino. La acidez natural de estos vinos les aporta buena capacidad para su conservación y crianza.

Las condiciones analíticas de los vinos de licor se consiguen por el escaso riesgo de enfermedades criptogámicas en la D.O.P., siendo posible para este tipo de vino realizar vendimias muy tardías con maduraciones de uvas sanas que alcanzan concentraciones de azúcar muy altas a la vez que mantienen una acidez total muy alta de forma natural. Sus cualidades organolépticas se ven influenciadas por los diferentes momentos en que se procede a su vendimia y se ensamblan, los azúcares con la acidez y, en definitiva, el grado de maduración de la uva, sin olvidar que es el terreno y las condiciones climáticas de esta zona los rasgos que permiten singularizar estos vinos.

C) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto

Sin duda el factor relevante por excelencia lo conforma la acusada inclinación de la terraza hacia el Mediterráneo que, a pesar de su escasa distancia geográfica en línea recta, los viñedos se encuentran a gran altitud y el clima manifiesta rasgos de continentalidad importantes con fuertes oscilaciones térmicas, todo ello ya descrito y que afecta a los vinos en los siguientes términos:

Se minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas, ya que los vinos tienen una acidez total alta obtenida de forma natural, lo cual permite una mejor conservación y longevidad en los vinos, refuerza y complementa el resto de características gustativas, aumentando la sensación de juventud en los vinos blancos y rosados y da una estructura polifenólica compleja y de calidad, que permite madurar lentamente, en los tintos.

Debido a que la maduración desde el envero se produce de una forma más lenta y equilibrada que en otras zonas más cálidas o con menos altitud, se consigue una mayor concentración de polifenoles en la piel de la uva, a la vez que una maduración alcohólica y fenólica adecuadas en el momento de la vendimia.

En vinos blancos, el carácter calizo generalizado de los suelos aporta a los vinos aromas florales y a frutas blancas bastante intensos al ser posible una maduración fenólica adecuada. Destaca su frescura en boca procedente de su acidez natural.

En los rosados la longevidad de su color rosa es propio e identificativo de los vinos obtenidos en la D.O.P. y en especial de la variedad Bobal. Los aromas de frutas rojas son característicos. En el caso de la variedad Bobal, son predominantes los aromas varietales de fresa, expresión propia de la variedad en el terruño de Utiel-Requena.

Respecto de los tintos, la carga polifenólica que se obtiene en la zona y en particular de la variedad autóctona Bobal, en combinación con la acidez total alta, son los factores responsables de que los tintos tengan tonos rojos intensos y en algunos casos, con reflejos violáceos. Las notas aromáticas a frutas rojas-negras con matices balsámicos las aporta el terreno por las particularidades ya indicadas. En general los viñedos de esta zona geográfica producen vinos con cuerpo debido a la concentración polifenólica anteriormente mencionada, conjugando los aromas que se mantienen en el retrogusto, con un buen volumen, persistencia y mineralidad en boca.



Para las categorías de vinos tales como espumosos, de aguja, de baja graduación, y de licor, debido en gran parte al importante número de horas de insolación es posible conseguir en estadios de maduración técnica, un potencial aromático y un equilibrio de azúcar-acidez interesantes y adecuados para este tipo de vinos.

Junto con estos factores naturales hay que destacar el factor humano que permite la coexistencia de sistemas tradicionales de cultivo junto a una reestructuración y modernización gradual del viñedo, pudiendo disponer de un importante cultivo de variedades autóctonas (Bobal y Tardana) que personalizan los vinos de Utiel-Requena, junto con una amplia gama de variedades blancas y tintas plantadas posteriormente, capaces de ensamblar y diversificar los tipos de vino de esta D.O.P.

8.- REQUISITOS APLICABLES.-

A) Circulación de vinos amparados.

Toda expedición de vino amparada por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, que circule entre bodegas, deberá ir acompañada de la documentación de acompañamiento correspondiente establecida en la legislación vigente, indicando el número de partida de calificación al que corresponde.

B) Riego

Se autoriza el riego de las parcelas inscritas, siempre y cuando se cumplan todos los requisitos que exige este Pliego de condiciones.

C) Normas de Vendimia

El Consejo Regulador inmediatamente antes de cada campaña podrá establecer con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites fijados en este Pliego las normas de vendimia que sean adecuadas, pudiendo determinar la fecha de iniciación de la vendimia; la forma y ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas; las medidas que considere adecuadas sobre el transporte de la uva vendimiada hasta la bodega para que ésta se efectúe sin deterioro de la calidad; y, cuantas otras medidas considere convenientes.

Las bodegas inscritas colaborarán en la vigilancia del cumplimiento de las anteriores normas.

D) Rendimientos máximos autorizados

Los límites de producción por Hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador previos los asesoramientos y las comprobaciones necesarias, con anterioridad a la vendimia. En el caso que tal modificación se acuerde, la misma no podrá superar el 25% del límite citado en el apartado 5 del presente pliego.

E) Embotellado y almacenamiento de vinos.



Para garantizar la calidad de los vinos y asegurar la eficacia del sistema de control, el embotellado de los vinos de Utiel-Requena únicamente podrá realizarse por las bodegas inscritas y situadas en la zona delimitada por la D.O.P., excepto para los embotelladores ubicados fuera de la zona de producción autorizados por el Consejo Regulador con anterioridad a diciembre 2011, en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro de embotelladores en su día, estando sujetos al sistema de control establecido por el Consejo Regulador.

De igual manera el almacenamiento de vinos terminados únicamente podrá realizarse en el interior de la zona de producción, excepto para aquellas bodegas de almacenamiento que estaban inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador a tal fin con anterioridad a diciembre 2011, en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro de bodegas de almacenamiento en su día, estando sujetas al sistema de control establecido por el Consejo Regulador.

F) Etiquetado:

En las etiquetas de los vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

Los vinos blancos, rosados y tintos embotellados y acogidos a la DOP Utiel-Requena deberán incluir el año de cosecha impreso de forma destacada para la buena comprensión del consumidor.

Los operadores agrarios y alimentarios deberán introducir en las etiquetas y presentación de los productos amparados, elementos suficientes para diferenciar de manera clara y sencilla su designación o tipo de protección y su origen geográfico o procedencia y para evitar, en todo caso, la confusión de los consumidores

Antes de la puesta en circulación de etiquetas los operadores podrán comunicar su contenido y forma al Órgano de Gestión del Consejo Regulador el cuál, a petición del operador, podrá ofrecerle observaciones no vinculantes sobre el cumplimiento de los requisitos generales y específicos que éstas deban cumplir, o eventuales situaciones de confusión sobre el producto que puedan crear ante los consumidores, sin perjuicio de las facultades del Servicio de Certificación en orden al control de legalidad de las mismas y la adopción de las decisiones que proceda en caso de presuntos incumplimientos de la normativa vigente.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas por la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización. El Consejo Regulador podrá autorizar a que la contraetiqueta



numerada sea sustituida por una numeración correlativa habilitada para ello.

Todas las bodegas certificadas están obligadas a llevar un registro de control de contraetiquetas y su trazabilidad respecto de las partidas de vino calificadas.

G) Menciones especiales y términos tradicionales:

Para la denominación de origen protegida "Utiel-Requena" el término tradicional al que se refiere el artículo 112.a del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, es: "Denominación de Origen"

Los términos tradicionales y menciones especiales que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Utiel-Requena" son:

i) Término tradicional "Vendimia Inicial". para vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena blancos, rosados y tintos elaborados a partir de uvas cosechadas en los diez primeros días de vendimia, siendo su juventud la causa de sus atributos especiales, entre los que se puede incluir un ligero desprendimiento de gas carbónico.

ii) Término tradicional "Superior". para vinos blancos, rosados o tintos, elaborados al menos, con un 85 % de las variedades preferentes de la zona delimitada con o sin paso por barrica de roble que poseen unas cualidades organolépticas "superiores" que consisten en una mayor intensidad de los atributos aromáticos positivos y de la persistencia en boca respecto a los de un vino de Utiel-Requena sin mención especial.

iii) Mención "Bobal con mención específica". para vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel -Requena, se aplicará a rosados y tintos monovarietales de Bobal. En cualquiera de sus tipificaciones finales podrá ser "crianza", "reserva", "gran reserva", "superior", "vendimia inicial", "madurado en barrica" y con la mención "Utiel-Requena" si cumple el resto de los requisitos previstos para estas menciones en el presente Pliego.

iv) Mención "madurado" o "madurado en barrica". para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, se aplicará a aquellos vinos tintos o blancos, sometidos a un paso o estancia en barrica de roble o cono con una capacidad máxima de 600 l, por tiempo no superior a 6 meses pero con entidad suficiente para contribuir a modificar sus características organolépticas iniciales, transformando con ello sus cualidades, aromáticas y gustativas primarias, de tal forma que sea evidente su contacto con la madera.

v) Término tradicional "Crianza". para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, (salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor), que en el caso de los tintos cumplen un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l y en el caso de los blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima .

vi) Término tradicional "Reserva". para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena (salvo los espumosos, vinos de aguja y



vinos de licor), que en el caso de los tintos deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los cuales deben permanecer al menos 12 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de dicho periodo y en el caso de los blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de dicho periodo.

vii) Término tradicional “Gran Reserva”, para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena (salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor), que en el caso de los vinos tintos deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los cuales deben permanecer al menos 18 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de dicho periodo y en el caso de los vinos blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de dicho periodo.

“**viii) Mención “Bobal Alta Expresión”** para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, monovarietales de Bobal, con o sin crianza, que garanticen la máxima expresión del territorio con esta variedad.

Los viñedos serán de más de 50 años de antigüedad, tendrán un rendimiento inferior a 4.000 kg/ha (29.60 hl/ha) y no podrán ser regados salvo autorización previa del Consejo Regulador.

La viticultura aplicada se centrará en salvaguardar el equilibrio biológico del viñedo y será respetuosa con el medio ambiente. Todas las prácticas agrícolas realizadas se justificarán a través de un cuaderno de campo.

La bodega deberá garantizar en todo momento la absoluta separación en sus instalaciones de estos vinos respecto de otros elaborados, declarando su procedencia. La etiqueta reflejará el número de botellas obtenidas en la partida de vino calificada con esta mención.

9. Comprobación del cumplimiento del Pliego.

A) Autoridad competente de control y organismo delegado
Dirección General de Desarrollo Rural
Servicio de Figuras de Calidad Agroalimentaria
C/Joaquín Ballester, 39, 9^a Planta
46009 Valencia
Teléfono: 961839301
Correo electrónico: area_calidad@gva.es

El organismo en quien la Autoridad competente ha delegado el control es:
Consejo Regulador de la DOP “Utiel-Requena”
Domicilio: C/ Sevilla, 12
46300- UTIEL
Provincia: Valencia



País: España
NIF: Q-4621001-I
Tel. 96 21 71 062
Email: certificacion@utilrequena.org; secretario@utilrequena.org

B) Tareas

i) Alcance de controles

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones se basa en las siguientes actuaciones:

i) El examen analítico y organoléptico del producto. Mediante toma de muestras realizada en las instalaciones de los operadores (bodegas), durante la realización de las auditorias. Se realizan ensayos fisicoquímicos y organolépticos de las muestras, de acuerdo a los requisitos que definen los productos elaborados.

ii) A los efectos de comprobación del sistema de producción y elaboración, se verificará:

a) Las instalaciones de los operadores, tanto los viticultores como las bodegas.

b) Los productos en cualquier fase del proceso de producción, incluyendo la fase de envasado, mediante la toma de muestras.

ii) Metodología

i) La comprobación anual se llevará a cabo mediante controles sistemáticos en los operadores, que consistirán en:

a) Inspección a Viticultores, mediante muestreo de los mismos, con una planificación y frecuencia definidas en los procedimientos de control.

b) Inspección a las bodegas, durante la vendimia, al menos al 25 % de las bodegas en cada campaña.

c) Auditorias a las bodegas, con frecuencia mínima anual para la totalidad de las bodegas.