

## I.DOCUMENTO ÚNICO DOP THARSYS

### 1. NOMBRE Y TIPO

- a. Denominación que debe registrarse: THARSYS
- b. Tipo de indicación geográfica: Denominación de Origen Protegida

### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

- 1: Vino
- 5: Vino espumoso de calidad

### 3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

#### Vino tinto

##### Breve descripción textual

Fase visual: color límpido y brillante de rojo púrpura con tonos violáceos hasta cereza, en los jóvenes y desde color rojo granate a rojo rubí, en los de crianza.

Fase olfativa: Intensidad alta, flores azules en juventud, con la evolución notas de frutas rojas, notas balsámicas de hierbas aromáticas y final mineral. Con crianza en barrica aromas tostados, especiados y ahumados, con notas lácteas.

Fase boca: Estructura media-alta, taninos suaves y maduros. Acidez media.

Características analíticas generales	VALOR
Grado alcohólico adquirido y total mínimo (%vol)	13,0
Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico)	4,5
Acidez volátil máxima en (g/l ácido acético)	0,6
SO <sub>2</sub> total máximo (mg/l)	80
pH máximo	3,7

#### Vino blanco

##### Breve descripción textual

Fase visual: limpio, color amarillo limón con reflejos dorados, que pasa a color oro viejo con la evolución.

Fase olfativa: aroma intenso y limpio con notas florales, frutas de hueso, cítricos y aromas de hierbas aromáticas, con un fondo mineral.



Fase boca: sabor limpio, intenso, estructura media. Acidez media-alta. Sabor de frutas de hueso, cítricos, y hierbas aromáticas frescas.

PARÁMETROS	VALOR
Grado alcohólico adquirido y total mínimo (%vol)	11,5
Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico)	5,35
Acidez volátil máxima en (g/l ácido acético)	0,5
SO2 total máximo (mg/l)	130
pH máximo	3,5

### Vino rosado

#### Breve descripción textual

Fase visual: limpio, color rosa pálido con reflejos anaranjados, evolucionará a tonos salmón.

Fase olfativa: aroma intenso y limpio con notas florales, frutas de hueso, cítricos, frutas rojas y aromas de hierbas aromáticas frescas, con un fondo mineral. Con crianza en barrica, desarrolla aromas ahumados y de especias tostadas.

Fase boca: sabor limpio, intenso, estructura media. Acidez media-alta. Sabor de frutas de hueso, frutas rojas y hierbas aromáticas. Postgusto mineral y fresco.

PARÁMETROS	VALOR
Grado alcohólico adquirido y total mínimo (%vol)	11,5
Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico)	5,35
Acidez volátil máxima en (g/l ácido acético)	0,5
SO2 total máximo (mg/l)	130
pH máximo	3,5

### Vinos espumosos de calidad Blanco

#### Breve descripción textual

Fase visual: Limpio. Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea.

Fase olfativa: Limpio. Intensos aromas de flores blancas, frutas de hueso maduras y cítricos, también notas herbáceas de musgo y hierbas aromáticas frescas y minerales), así como aromas de mantequilla fresca, corteza de pan tostada y almendras ligeramente tostadas.

Fase boca: Intensidad alta. Cuerpo medio. Acidez media-alta. Burbujas delicadas y suaves en el paladar.

PARÁMETROS	VALOR
Grado alcohólico adquirido y total mínimo (%vol)	10,5
Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico)	5,35
Acidez volátil máxima en (g/l ácido acético)	0,4
SO2 total máximo (mg/l)	100



pH máximo	3,5
Sobrepresión mínima a 20°C	3,5

## Vinos espumosos de calidad Rosado

### Breve descripción textual

Fase visual: Limpio. Color rosa pálido, con brillante ribete cobrizo. Burbuja fina, delicada y persistente.

Fase olfativa: Nariz limpia e intensa. Notas sutiles de árbol en flor, notas cítricas, cerezas y frambuesa, hierbas aromáticas frescas, aromas de mantequilla fresca, pan tostado, talco y final mineral.

Fase boca: Intensidad alta, cuerpo medio, acidez media-alta. Burbujas delicadas.

PARÁMETROS	VALOR
Grado alcohólico adquirido mínimo (%vol)	10,5
Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico)	5,35
Acidez volátil máxima en (g/l ácido acético)	0,4
SO2 total máximo (mg/l)	100
pH máximo	3,5
Sobrepresión mínima a 20°C	3,5

## 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### a. Prácticas culturales específicas.

Uvas certificadas por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana)

Control de poda, realización de poda en verde y si es necesario vendimia en verde, para obtener:

	Kg/ha
<b>Variedades tintas</b>	8.500
<b>Variedades blancas</b>	10.500

### b.- Prácticas enológicas específicas



Rendimiento de extracción máximo:

	<b>% Rendimiento extracción</b>
<b>Variedades tintas</b>	70.5
<b>Variedades blancas</b>	71.5

Certificación ecológica y vegana de los vinos. Se practica la vendimia nocturna para variedades blancas y variedades tintas para obtener vinos blancos y rosados de la categoría 1.

## **5. ZONA DELIMITADA**

La superficie de viñedo según medición SIGPAC es de 19,5 Ha en el término municipal de Requena (Valencia). Incluyendo las siguientes parcelas, según la nomenclatura del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

- Polígono: 47
- Parcelas: 205, 212, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 316, 880 y 923a.

Los límites geográficos del enclave Tharsys son:

- Norte, con la carretera Nacional III
- Este, polígono industrial.
- Sur y oeste, barrera vegetal arbórea, camino y diferente cota con los campos de cultivo adyacentes.

## **6.- UVAS DE VINIFICACIÓN**

- Tintas: Merlot, Bobal, Garnacha y Cabernet franc.
- Blancas: Chardonnay, Albariño y Xarel.lo.

## **7.- VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

Tanto el microclima, con la aireación de las uvas y moderación de las temperaturas extremas, como las calizas lacustres del suelo, con rendimientos bajos, sueltos y permeables, conducen a la obtención de uvas sanas con maduraciones lentas, produciendo vinos tintos blancos y rosados de alta graduación alcohólica y acidez y pH bajos, intensidad de color media, alta intensidad aromática y gustativa, longevos y estables.



En cuanto los vinos espumosos de calidad, tienen una alta acidez (frescura) y bajo pH, alta intensidad aromática y gustativa, estructura y cuerpo medio debido al clima moderado y a las características del suelo calizo, también son longevos y estas características se mantienen en el envejecimiento. El grado bajo se consigue adelantando la recolección.

## II. OTROS DATOS

### 1.- INFORMACIÓN GENERAL

Denominación tradicionalmente utilizada: No

Lengua de la solicitud: español

Protección nacional provisional solicitada: No

Declaración de conformidad por el Estado miembro: El Estado español está conforme

### 2.- DATOS DE CONTACTO

#### 2.1.- Datos del solicitante:

Nombre y cargo administrativo del solicitante: Pago de Tharsys, S.L.

Estatuto jurídico, tamaño y composición: Sociedad limitada

Nacionalidad: española

Dirección: Apdo Correos nº 32.- 46340 Requena

Teléfono: 34 962 30 33 54

Correo electrónico: [anasuria@pagodetharsys.com](mailto:anasuria@pagodetharsys.com)

#### 2.2.- Datos del intermediario:

Nombre del intermediario: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Dirección: 1 Pº Infanta Isabel.- 28071 Madrid - España

Teléfono: 34 91 347 5397

Fax: 34 91 347 5410

Correo electrónico: [sgcdae@magrama.es](mailto:sgcdae@magrama.es)



### 2.3.- Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridad de control competente: Dirección General de Desarrollo Rural.

Servicio Figuras de Calidad Agroalimentaria.

Dirección: C/Joaquín Ballester, 39, 9ª Planta 46009 Valencia - España.

Teléfono: 96 1839301

Correo electrónico: [area\\_calidad@gva.es](mailto:area_calidad@gva.es)

### 2.4.- Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control: Consejo Regulador DOP Utiel-Requena

Dirección: 12 C/Sevilla.-46300 Utiel – Valencia – España

Teléfono: 96 217 10 62

Correo electrónico: [info@utielrequena.org](mailto:info@utielrequena.org)

## 3.- TÉRMINOS TRADICIONALES

Letra a) Vino de pago

## 4.- ZONA NUTS

ES523: Valencia

ES52: Comunidad Valenciana

ES5: ESTE

ES: España

## 5.- ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

En el siguiente enlace se accede al pliego de condiciones de este expediente:

<https://portalagrari.gva.es/documents/366567370/366661129/Pliego+de+Condiciones+Pago+de+Tharsys.pdf/0aa67a54-a564-3413-4d8d-55f88e80b038?t=1680528657903>