

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN  
D.O.P “UTIEL-REQUENA”**

**I. DOCUMENTO ÚNICO**

**1. *NOMBRE Y TIPO***

**a. Denominación que debe registrarse**

Utiel-Requena

**b. Tipo de indicación geográfica:**

DOP-Denominación de Origen Protegida

**2. *CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS***

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja



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

#### Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Fase 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.</p> <p>Fase aromática: aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas evolucionan a fruta madura.</p> <p>Fase gustativa: vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada.</p> <p>Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol</p> <p>SO<sub>2</sub> max: 150 mg/l si g/l de azúcar &lt;5, y 200 mg/l si es &gt; o = a 5 g/l</p>

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150



## Vino blanco

### *Breve descripción textual*

Colores amarillos de diferente intensidad, a veces con matices verdosos. Los blancos de Tardana son más dorados. Aromas florales y a frutas blancas. Los de Tardana pueden presentar aromas tropicales. En boca muestran volumen a la vez que un toque algo ácido que les da frescura

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol

SO2 max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l

### *Características analíticas generales*

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
--	--

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
--	----

<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
-----------------------------	--

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
---	----

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200
---	-----

## Vino rosado

### *Breve descripción textual*

Colores rosáceos, que van desde el rosa violáceo hasta el rosa anaranjado. Aromas que recuerdan frutas rojas; en Bobal predomina la fresa. En boca volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutas rojas perdura en el retrogusto.

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol

### *Características analíticas generales*



<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

### **Vinos espumosos de calidad**

<i>Breve descripción textual</i>
Aromas frutales con matices que recuerdan su contacto con la levadura, y en boca se muestran equilibrados en azúcares y acidez.
Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

### **Vinos espumosos aromáticos de calidad**



<i>Breve descripción textual</i>
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. Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

### **Vino de aguja blanco, rosado y tinto**

<i>Breve descripción textual</i>
El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Predominan aromas varietales, en boca ligeros y frescos. Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para blancos y rosados, y 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol SO <sub>2</sub> max (mg/l): 150 para tintos y 200 para blancos y rosados  SO <sub>2</sub> max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l para tintos y 2000 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l para blancos y rosados



<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

### **Vino de licor blanco**

<i>Breve descripción textual</i>
El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos blancos En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol SO2 max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	22
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

### **Vino de licor tinto**

<i>Breve descripción textual</i>
----------------------------------



El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos tintos.  
En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada  
Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 +  
1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol  
SO<sub>2</sub> max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	22
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

## Vinos de baja graduación blancos, rosados y tintos

<i>Breve descripción textual</i>
<p>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.</p> <p>Acidez total máxima 3,5 g/l para tintos y 4 g/l para blancos y rosados Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos blancos y rosados y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol</p> <p>SO<sub>2</sub> max: 150 mg/l si g/l de azúcar &lt;5, y 200 mg/l si es &gt; o = a 5 g/l para vinos tintos y 200 mg/l si g/l de azúcar &lt;5, y 250 mg/l si es &gt; o = a 5 g/l para blancos y rosados</p>



<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	4,5
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

## **4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**

### **a. Prácticas enológicas esenciales**

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Máximo 0,74hl de vino por cada 100 kg de uva	

### **b. Rendimientos máximos**

#### **Variedades tintas en vaso**

<i>Rendimiento máximo:</i>
7500 Kilogramos de uvas por hectárea

#### **Variedad Bobal en vaso**



*Rendimiento máximo:*

8600 Kilogramos de uvas por hectárea

## **Variedades blancas en vaso**

*Rendimiento máximo:*

9900 Kilogramos de uvas por hectárea

## **Variedades tintas en espaldera**

*Rendimiento máximo:*

9100 Kilogramos de uvas por hectárea

## **Variedad Bobal en espaldera**

*Rendimiento máximo:*

10500 Kilogramos de uvas por hectárea

## **Variedades blancas en espaldera**

*Rendimiento máximo:*

12000 Kilogramos de uvas por hectárea



## **5. ZONA DELIMITADA**

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, Fuenterrobles, 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.

## **6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

CABERNET SAUVIGNON
BOBAL
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH
SAUVIGNON BLANCO
TARDANA O PLANTA NOVA
MERSEGUERA
MERLOT
MACABEO, VIURA
GARNACHA TINTA
CHARDONNAY
GRACIANO
MONASTREL
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. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)**

### **Vinos 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.

### **Vinos blancos y rosados**

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, es predominante el aroma varietal de fresa, expresión propia de la variedad en el terruño de Utiel-Requena.

### **Vinos espumosos, de aguja y de baja graduación**

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.



## Vinos espumosos aromáticos de calidad

El elevado número de horas de insolación al año provoca una maduración técnica aún sin tener excesivo grado alcohólico, ya que se produce una maduración avanzada de los componentes del hollejo. Estos vinos son característicos por su equilibrio azúcar-acidez y su potencial aromático de calidad, mostrándose amables en boca a la vez que tienen 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.

## Vinos de licor

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.

## 8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria</i>	Embotellado y almacenamiento en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
Únicamente podrá realizarse por las bodegas inscritas y situadas en la zona delimitada por la DOP, excepto para los embotelladores y bodegas de almacenamiento ubicados fuera de la zona de producción autorizados por el Consejo Regulador con anterioridad a diciembre de 2011, en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro correspondiente, estando sujetos al sistema de control establecido por el CR.	



<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>En los embotellados se incluirá el año de cosecha.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A petición del operador, las etiquetas podrán recibir observaciones del C.R.</li><li>- Los envases llevarán contraetiquetas numeradas expedidas por el CR y colocadas por la bodega según las normas que determine el CR y siempre sin permitir una segunda utilización. El CR podrá autorizar sustituir la contraetiqueta numerada por una numeración correlativa habilitada para ello.</li><li>- Las bodegas certificadas llevarán un registro de control de contraetiquetas y trazabilidad</li></ul>	

## II. OTROS DATOS

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

<i>Término(s) equivalente(s):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 y Reglamento Delegado 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	



<i>Tipo de modificación:</i>	Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 y Reglamento Delegado 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018
------------------------------	--

## Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Modificaciones normales del Pliego de Condiciones.

## 2. DATOS DE CONTACTO

### a. Datos del solicitante

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador DOP Utiel-Requena
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público que, con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección:</i>	12 C/ Sevilla 46300 Utiel (Valencia) España
<i>Teléfono:</i>	962171062
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	certificacion@utielrequena.org y secretario@utielrequena.org



### **b. Datos del intermediario**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono:</i>	34 91 3475361
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgccala@mapa.es

### **c. Datos de las partes interesadas**

--

### **d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Dirección General de Desarrollo Rural Servicio de Figuras de Calidad Agroalimentaria
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	C/Joaquín Ballester, 39 9ª Planta 46009 Valencia
<i>Teléfono:</i>	961839301
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	area_calidad@gva.es



### e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control:</i>	Consejo Regulador DOP Utiel-Requena
<i>Dirección:</i>	12 C/ Sevilla 46300 Utiel (Valencia) España
<i>Teléfono:</i>	962171062
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	certificacion@utielrequena.org y secretario@utielrequena.org

## 3. TÉRMINOS TRADICIONALES

### a. Letra a)

Denominación de origen (DO)
-----------------------------

### b. Letra b)

Vendimia Inicial
Superior
Reserva
Gran reserva
Crianza

## 4. ZONA NUTS



ES523	Valencia / València
ES52	Comunidad Valenciana
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

## ***5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS***

CABERNET FRANC
GARNACHA TINTORERA
MOSCATEL GRANO MENUDO
PARELLADA, MONTONEGA
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
VERDEJO

## ***6. MATERIAL COMPLEMENTARIO***

### **a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
-------------------	---------

<i>Nombre del expediente:</i>	141111PC_UtielRequena.doc
-------------------------------	---------------------------

### **b. Decisión nacional de aprobación**

<i>Nombre del expediente</i>	
<i>Referencia jurídica:</i>	



**c. Otro(s) documento(s)**

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud_escaneada_DOP_UtielRequena.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Solicitud de modificación del Pliego de Condiciones.

**d. Mapas de la zona delimitada**

--

**e. Nota para la Comisión Europea**

--

***7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES***

<i>Enlace:</i>	<a href="https://acortar.link/15tP59">https://acortar.link/15tP59</a>
----------------	---