

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “THARSYS”

### 1. NOMBRE QUE DEBE PROTEGERSE

Tharsys

### 2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Los vinos serán de la categoría 1: tintos, rosados y blancos y de la categoría 5: espumosos de calidad: rosados y blancos, del Anexo VII Parte II del Reglamento (UE) 1308/201. Reglamento único para las OCM.

#### 2.1 Características analíticas

##### VINOS TINTOS

PARÁMETROS	VALOR	TOLERANCIA (*)
Grado alcohólico total mínimo (% vol)	13,0	±0,2
Grado alcohólico adquirido mínimo (%vol)	13,0	±0,2
Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico)	4,5	±0,3
Acidez volátil máxima en (g/l ácido acético)	0,6	±0,15
SO2 total máximo (mg/l)	80	±15
pH máximo	3,7	±0,1

(\*) Tolerancia máxima admisible en las determinaciones analíticas.

##### VINOS BLANCOS Y ROSADOS

PARÁMETROS	VALOR	TOLERANCIA (*)
Grado alcohólico total mínimo (% vol)	11,5	±0,2
Grado alcohólico adquirido mínimo (%vol)	11,5	±0,2
Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico)	5.35	±0,3



Acidez volátil máxima en (g/l ácido acético)	0,5	±0,15
SO <sub>2</sub> total máximo (mg/l)	130	±15
pH máximo	3,5	±0,1

(\*) Tolerancia máxima admisible en las determinaciones analíticas.

### VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD (BLANCOS Y ROSADOS)

PARÁMETROS	VALOR	TOLERANCIA (*)
Grado alcohólico total mínimo (% vol)	10,5	±0,2
Grado alcohólico adquirido mínimo (%vol)	10,5	±0,2
Acidez total mínima (g/l en ácido tartárico)	5,35	±0,3
Acidez volátil máxima en (g/l ácido acético)	0,4	±0,15
SO <sub>2</sub> total máximo (mg/l)	100	±15
pH máximo	3,5	±0,1
Sobrepresión mínima a 20°C	3,5	±0,4

(\*) Tolerancia máxima admisible en las determinaciones analíticas.

Para los límites no señalados, los vinos habrán de ajustarse a lo que indique la normativa comunitaria vigente.

### 2.2 Características organolépticas

Los vinos bajo la D.O.P no deben presentar defectos organolépticos asociados a la calidad de la uva o errores en la elaboración y embotellado del vino.

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

#### Vinos blancos

Fase visual: limpio, color amarillo limón con reflejos dorados. El color se mantiene brillante y limpio a medida que evoluciona, y pasa a un color oro viejo.

Fase olfativa: aroma intenso y limpio con predominio de notas florales, frutas de



hueso, cítricos y aromas de hierbas aromáticas, con un fondo mineral. Las notas minerales se hacen más intensas a medida que el vino evoluciona con la edad.

Fase boca: sabor limpio, intenso, estructura media. Acidez media-alta. Sabor de frutas de hueso, cítricos, y hierbas aromáticas frescas. Final muy largo y con sensación de volumen.

### **Vinos rosados**

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

Fase olfativa: aroma intenso y limpio con predominio de notas florales (flor de cerezo), frutas de hueso, cítricos (pomelo) y frutas rojas (cereza y frambuesa) y sutiles 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. Final muy largo y con sensación de volumen.

### **Vinos tintos**

Fase visual: color límpido y brillante pudiendo oscilar los colores desde rojo púrpura con tonos violáceos hasta cereza, en los jóvenes y desde color rojo granate a rojo rubí con alguna irisación teja, en los que hayan sido sometidos a procesos de crianza.

Fase olfativa: Intensidad alta, destacando las sutiles notas de flores azules en su fase de juventud, dando lugar con la evolución a notas de frutas rojas (ciruelas, cerezas), notas balsámicas de hierbas aromáticas y final mineral (piedra blanca, talco). Con crianza en barrica desarrollarán aromas tostados, especiados y ahumados, con notas lácteas.

Fase boca: Estructura media-alta, taninos suaves y maduros. Acidez media. Destacan las frutas rojas frescas (cerezas, ciruela) y el toque balsámico, y mineral (piedra blanca, talco). Final largo y persistente.

### **Vino espumoso de calidad blanco**

Fase visual: Limpio. Color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy fina y persistente.

Fase olfativa: Limpio. Intensos aromas de flores blancas: acacia y magnolia, frutas de hueso maduras: nectarina y melocotón, y cítricos: piel de limón y lima: Destacan también frescas notas herbáceas de musgo y hierbas aromáticas frescas y minerales (piedra mojada), así como aromas de mantequilla fresca, corteza de pan tostada y almendras ligeramente tostadas.



Fase boca: Intensidad alta. Cuerpo medio. Acidez media-alta. Sabores de fruta de hueso y cítricos. Burbujas delicadas y suaves en el paladar. Sensación de volumen y cremosidad en el paladar. Postgusto de notas tostadas, frutos secos y mineral (piedra mojada). Largo y persistente.

### **Vino espumoso de calidad rosado**

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

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

Fase boca: Intensidad alta, cuerpo medio, acidez media-alta, Sensación cremosa en boca, burbujas delicadas. Resaltan las cerezas y fresas, y los tostados procedentes de la crianza en rima. Post gusto limpio, fresco y persistente.

Cuando se trate de vinos monovarietales de la categoría 1, responderán a las siguientes características organolépticas:

### **Vino blanco varietal Albariño**

Fase Visual: Color amarillo limón brillante con reflejos verdes. Lágrima fina y de recorrido lento.

Fase olfativa: Sutiles aromas florales: acacia y flor de saúco. Intensas notas de frutas cítricas: pomelo amarillo, piel de limón y fruta verde: pera, aromas herbarios de salvia y ajedrea, notas minerales de piedra mojada. Con la evolución desarrollará aromas a caléndulas, miel y ambar.

Fase boca: Intensidad alta, cuerpo medio, protagonismo de la fruta verde y los sabores herbarios. Acidez media-alta. Larga persistencia en todo el paladar. Textura untuosa y voluminosa.

### **Vino blanco varietal Xarel.lo**

Fase visual: Color amarillo paja pálido. Limpio. Lágrima fina.

Fase olfativa: Nariz limpia e intensa. Sutiles aromas flores blancas, intensos aromas de fruta de hueso fresca, frutas cítricas y notas herbáceas frescas y minerales (piedra mojada).

Fase boca: Intensidad alta, cuerpo medio, protagonismo de la fruta de hueso y los sabores herbarios. Acidez media-alta. Larga persistencia en todo el paladar.

### **Vino blanco varietal Chardonnay**

Fase visual: Color amarillo limón pálido brillante y limpio, con lágrimas finas que se



deslizan lentamente.

Fase olfativa: Nariz limpia e intensa. Notas cítricas de limón y piel de pomelo, frutas de hueso frescas: nectarina, albaricoque. Notas minerales en el retrogusto. Con crianza en barrica desarrollarán sutiles aromas de vainilla, crema inglesa y nuez moscada.

Fase boca: Intensidad alta. Cuerpo medio. Acidez media-alta. Sensación de volumen y opulencia en el paladar. Sabores de cítricos, nectarina y albaricoques. Largo y persistente. Con el tiempo desarrollará sabor de natillas y notas más minerales.

### **Vino tinto varietal Bobal**

Fase visual: Limpio. Color rubí intenso y brillante de lágrimas medias.

Fase olfativa: Limpio e intenso, notas de lavanda y fruta roja: grosellas maduras y ciruelas rojas. Notas balsámicas y minerales (piedra). Con la crianza en barrica adquirirá aromas secundarios de moka, toffee, café tostado y especias.

Fase boca: Intensidad alta, cuerpo medio, acidez media-alta. Taninos pronunciados pero maduros y agradables. Sabor a frutas rojas, especialmente ciruelas rojas. Persistencia larga, destacando un postgusto elegante de especias tostadas: clavo y nuez moscada.

### **Vino tinto varietal Garnacha**

Fase visual: Limpio. Color rubí de intensidad media y lágrimas finas.

Fase olfativa: Limpio e intenso, notas de flores azules, y fruta roja: cerezas, fresas, frambuesas maduras. Notas balsámicas y minerales (piedra). Con la crianza en barrica adquirirá aromas secundarios de humo y especias.

Fase boca: Intensidad alta, cuerpo medio, acidez media-alta. Taninos medios y agradables. Sabor a frutas rojas, especialmente fresas y frambuesas. Persistencia larga, destacando un postgusto de especias tostadas, y un toque mineral.

### **Vino tinto varietal Cabernet Franc**

Fase visual: Color rubí de intensidad pronunciada y ribete púrpura. Lágrima media y de recorrido lento.

Fase olfativa: Limpio. Intensidad alta. Aromas de frutas negras maduras: cereza negra, ciruela negra, zarzamora, regaliz y puro moro. Notas de flores azules, lavanda, y cierto toque mineral (piedra)

Fase boca: Intensidad pronunciada, mucho cuerpo, con una acidez media-alta. Sabor de fruta negra bien madura y compotada. Tanino medio maduro. Final largo, persistente.



### **Vino tinto varietal Merlot**

Fase visual: Limpio. Color rubí brillante e intenso. Lágrimas finas que se deslizan lentamente por la copa. Con la evolución pasará a un color atejado.

Fase olfativa: Limpio. Nariz intensa. Aromas de frutas rojas y negras: moras, ciruela roja madura, y lavanda (espliego) y ligeras notas minerales (talco). Con crianza en barrica desarrollará aromas intensos de especias: pimienta negra, clavo, así como cacao, café y hojas de tabaco.

Fase boca: Intensidad alta. Cuerpo medio. Acidez media-alta. Sabor a frutas rojas maduras: moras silvestres, cerezas y arándanos azules. Tanino medio maduro y agradable en el paladar. Postgusto tostado, balsámico y ligeramente mineral. Largo y persistente. Con el tiempo y la crianza desarrollará aromas a regaliz, café recién molido y azúcar tostada.

## **3. PRÁCTICAS ESPECÍFICAS**

### **Prácticas culturales específicas**

Todos los vinos que se acojan a la DOP Tharsys deberán estar elaborados a partir de uvas ecológicas producidas en la zona geográfica delimitada, estando éstas certificadas por la autoridad competente, en este caso el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana), debiéndose usar solo abonos orgánicos de origen animal o vegetal certificados como ecológicos, y estando prohibido usar herbicidas e insecticidas químicos no aceptados en el cultivo ecológico siguiendo la reglamentación vigente donde se recogen los principios, objetivos y normas generales de la producción ecológica y cómo deben etiquetarse los productos ecológicos.

Para la obtención de las producciones permitidas apartado 5 de este pliego de condiciones, es necesario el control de la poda, la realización de poda en verde y en caso necesario realizar vendimia en verde. Además, estas técnicas hacen que las cepas estén perfectamente ventiladas evitando el desarrollo de enfermedades como el oídio y mildiu y favoreciendo la maduración del fruto, lo que facilita el cultivo ecológico. Así mismo se favorece la maduración correcta del fruto con mayor salud y por tanto calidad. Estas prácticas reducen el número de tratamientos necesarios, así como las dosis de productos necesarias para prevenir plagas y/o enfermedades de la viña.

### **Prácticas enológicas específicas**

Todos los procesos de elaboración de los vinos deben cumplir los preceptos marcados por la reglamentación comunitaria vigente referente a vinos ecológicos, siendo los niveles de sulfitos inferiores a los de los vinos convencionales y todos los productos necesarios para la elaboración deben estar aceptados por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.



#### RENDIMIENTOS DE EXTRACCIÓN MÁXIMO

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

El porcentaje de extracción en bodega debe ser el que aparece en el cuadro anterior.

Se practica la vendimia nocturna para variedades blancas y las tintas para obtener vinos blancos y rosados, y se aplica según las características de la añada y la temperatura diurna.

Así mismo, los vinos deberán seguir procedimientos y usar productos todos de origen vegetal que garanticen que el vino sea apto para Veganos.

Los productos se consideran veganos si no son de origen animal y, en ninguna etapa de la producción y el procesamiento, se ha utilizado o se ha complementado el producto con:

- Ingredientes o componentes de origen animal (incluyendo aditivos, portadores, aromas, fragancias, saborizantes y enzimas) o
- Coadyuvantes tecnológicos de origen animal o
- Sustancias que no son aditivos pero que se utilizan de la misma manera como coadyuvantes de elaboración, ya sea en forma elaborada o no elaborada y son de origen animal.

#### 4. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La superficie de viñedo según medición SIGPAC es de 19,5 Ha., está situada 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.

Los límites quedan definidos conforme al perímetro establecido en el Anexo I de este pliego de condiciones.

Las parcelas identificadas, no son propiedad de un único productor sino que se han acogido las parcelas que tienen las mismas características climáticas, edafológicas y acotadas claramente por los límites geográficos arriba descritos.

## 5. RENDIMIENTOS MÁXIMOS

	<b>Kg/ha</b>	<b>HL/ha</b>
<b>Variedades tintas</b>	8.500	60
<b>Variedades blancas</b>	10.500	75

## 6. VARIEDADES DE UVA

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

## 7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

### 7.1.- DATOS DE LA ZONA GEOGRÁFICA

#### 7.1.1 FACTORES NATURALES

##### EDAFOLOGÍA:

El paraje denominado Tharsys ocupa una pequeña área en la parte más occidental de la provincia de Valencia, se trata de una zona fronteriza situada en los confines orientales de las Submeseta Sur Ibérica. Concretamente se sitúa al oeste del término municipal de Requena (comarca de Utiel-Requena), a 690 m de altitud y protegido al



Norte por la Sierra de Juan Navarro (1.200 m de altitud), se trata de un enclave natural con cultivo de viñedo cerca de la vega del río Magro, con relieves suaves donde alternan los materiales Cretácicos con los del Terciario.

De acuerdo al Mapa de Suelos de la Comunidad Valenciana correspondiente a Requena (Proyecto Lucdeme, Generalitat Valenciana, 1996), el enclave delimitado Tharsys está definido como una unidad cartográfica FLc (RGc), Fluvisol Calcáreo con inclusión de Regosol Calcáreo, que se desarrolla sobre depósitos aluviales del Cuaternario y caracterizada por pendientes muy suaves (Entre el 1% y 2%). A destacar que dentro del término municipal de Requena se distinguen 33 unidades cartográficas.

Según el Mapa Geológico de España correspondiente a Requena del Instituto Geológico y Minero de España, en el enclave Tharsys delimitado en este pliego predomina el corte geológico Ponticense del Mioceno de calizas lacustres, único en la región, por estar ahí localizada una laguna en dicha época geológica (Hace 23 millones de años).

Toda el área delimitada Tharsys forma parte de una misma unidad con características específicas y un desnivel muy suave, inferior al 2%. Se encuentra en una cota superior, de hasta 10 metros, con los terrenos cultivables circundantes, en los límites Oeste y Sur. Esta diferencia de altura se debe a la menor erosión que ha sufrido debido a la diferente naturaleza de su suelo. Este enclave se asienta sobre una gran placa de roca madre caliza porosa (Mioceno Ponticense), de origen sedimentario que se encuentra entre los 2 y 4 metros de profundidad. A partir de la erosión de estos materiales se han desarrollado unos suelos sueltos, permeables, poco profundos y muy frescos, con una capacidad de campo en torno a 18.5-21.3 gr/100 gr. La presencia de aguas subterráneas subsuperficiales permite mantener limitado el riesgo de estrés hídrico y permite que los suelos sean frescos, como hemos comentado. En las inmediaciones del área delimitada encontramos diversas fuentes (Fuencaliente, Fuente Flores y Fuente Santa Catalina) testimonio de la buena reserva hídrica de la zona.

Según la clasificación textural "US Departamento de Agricultura" los suelos del enclave Tharsys son Arenosos y Franco Arenosos (Dimensión de la partícula elemental entre 0,1 y 0,5 mm) y tienen tonalidades entre el beige y marrón claro. Se trata de suelos básicos, ph 8.2-8.3, los contenidos en materia orgánica son bajos, en torno al 1.26-1,43 gr/100 gr, altos contenidos en carbonatos totales, 38-46 gr/100 gr y caliza activa entre media y alta 5-18 gr/100 gr.

El suelo del enclave Tharsys es muy diferente a los suelos que caracterizan a la limítrofe Denominación de Origen Utiel-Requena, siendo éstos Arcillosos y Franco Arcillosos, y



por tanto sus efectos en el cultivo de la vid y en los vinos resultantes es totalmente diferente.

En la tabla siguiente se destacan las características diferenciales entre el suelo del paraje Tharsys y los suelos típicos de la DO Utiel-Requena:

<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>SUELO ARENOSO Enclave "Tharsys"</b>	<b>SUELO ARCILLOSO DO Utiel-Requena</b>
Dimensión partícula elemental	Entre 0,1 y 0,5 mm	Entre 0,001 y 0,002 mm
Infiltración de agua	Alta	Baja
Aireación	Alta	Baja
Retención de agua	Baja	Alta
Erosión	Baja	Alta
Retención de nutrientes	Baja	Alta
Mineralización de la materia orgánica	Alta	Baja
Facilidad para formar estructura	Media-baja	Alta
Rendimientos del cultivo	Bajo	Alto



*Fotografía roca madre caliza del periodo Ponticense del Mioceno característica de los suelos del área delimitada*

## CLIMATOLOGÍA

El clima del área delimitada, pese a su proximidad a la costa, a tan sólo 60 km en dirección este, es de tipo continental con una ligera influencia mediterránea debido a la altitud de 690 m y a que las montañas que lo limitan por el este actúan como pantalla e impiden la llegada de las borrascas Mediterráneas y la influencia marina.

Las pocas precipitaciones en el enclave delimitado proceden en su mayor parte de la Meseta Manchega, situada al Sur, por donde entran las borrascas originadas en el atlántico.

La tipificación climática según los métodos Thornthwaite, Gaussen y Rivas-Martínez son: tipología climática es D dB'2b'3, semiárido, escaso exceso de agua en invierno, mesotérmico, siendo la concentración de la eficacia térmica, en verano del 43%. El piso bioclimático es Mesomediterráneo y el ombroclima Seco. La pluviometría media anual es baja, en torno a 430 mm de agua al año, concentrándose sobre todo en otoño y primavera, los veranos e inviernos son secos. El mes más lluvioso en primavera es Mayo, que registra una media de 47.6 mm y en otoño es Octubre, con una media de 76.2 mm. La radicación solar es muy intensa, con más de 3.000 horas de sol al año. La temperatura media anual es de 14 °C y los contrastes térmicos son tanto



interestacionales como entre el día y la noche, como ocurre con las frescas noches de verano en oposición a las altas temperaturas registradas durante el día, pudiéndose alcanzar en verano durante el día Tª de 33 °C y durante la noche de 12 °C, lo que es muy beneficioso para refrescar la planta y para una correcta maduración de la uva. Los inviernos son largos y fríos, siendo fácil que se registren Tª bajo cero y con una Tª media entre 3-7 °C, las primaveras son frescas y con cierto riesgos de heladas, con Tª medias entre 8-16 °C, los veranos cortos y calurosos, con Tª medias entre 19-22 y los otoños frescos, con Tª medias en torno a 7-16 °C.

Por la peculiar orientación del viñedo en el enclave Tharsys, norte-surlos vientos predominantes soplan de Este a Oeste, pasando a su través y favoreciendo una buena aireación de las cepas, lo que impide las heladas de primavera y crea un microclima en el entorno de la planta, evitando el desarrollo de enfermedades fúngicas. Además dentro del área delimitada Tharsys existe una importante masa natural arbórea, compuesta por olmos centenarios (*Ulmus minor*), ancianos almez (*Celtis australis*), higueras silvestres (*Ficus carica*) y viejos olivos (*Olea Europaea*) y un lago de agua dulce estable; este conjunto de masa de agua y grandes árboles modera las temperaturas extremas de invierno, **siendo más altas** y verano, **más bajas**, produciendo un microclima único en el área delimitada, con diferencias de hasta 3 grados con respecto a la media de la zona.

**El micro clima, por tanto, es más templado y suave, que en la circundante D.O. Utiel-Requena, con menos oscilaciones térmicas extremas y con una aireación superior a la media de las zonas circundantes, con lo que produce vinos con una maduración fenólica excelente y que mantienen mejor la acidez.**

### 7.1.2 FACTOR HUMANO

**El nombre Tharsys es un nombre utilizado tradicionalmente, desde el siglo XVI, para designar unos terrenos dedicados al cultivo de viñedo, próximos al casco urbano de Requena, en los que se encontraba la cruz de término al este de la población y el manantial de Fuencaliente y desde el siglo XIX, una bodega subterránea.**

**La mayor extensión dentro del enclave, que se quiere ahora proteger, fue propiedad de la familia Nuévalos-Comas desde el siglo XVI, una de las de mayor linaje de la Villa de Requena, y éste permaneció en manos de la misma familia hasta 1998 cuando fue adquirido por los actuales propietarios.**

**La primera alusión escrita a este nombre aparece en el libro "HISTORIA DE REQUENA" de Enrique Herrero y Moral (1890) dando como fundador de Requena a Tharsys.**

El origen del enclave Tharsys, se remonta al siglo XVI, cuando ya era un lugar bien conocido por su cultivo de la vid y la calidad excepcional de sus uvas.

Según consta en el Catastro de Ensenada de 1752 el enclave constaba de una casa solariega, un molino harinero y una gran viña de cien peonadas lindante por el norte con el Camino Real de Madrid (actual Carretera N-III). En 1808, dada la calidad excepcional de la uva que producía este viñedo, Doña Nicolasa Nuévalos y su marido, deciden construir en el centro del enclave una bodega semienterrada en la roca caliza Toba característica de este enclave con seis "trullos" o depósitos con capacidad para



elaborar 70.000 litros de vino, una de las más grandes de la zona, que justifica el cultivo de la vid en este paraje y un molino harinero que evidencia la importante actividad que había en estas tierras. La bodega está excavada en la roca pero en lugar de tinajas, como las más antiguas presentes en el barrio de La Villa de Requena, tiene ya trullos, depósitos subterráneos, donde se fermentaban las uvas una vez pisadas.

Este paraje, y su enclave poblacional, fue evolucionando y se convirtió en un importante caserío conocido, por los lugareños de las aldeas de alrededor, como el Caserío de Tharsys. Llegó a estar compuesto por siete casas y corrales, una principal, la bodega y el molino, que fueron habitadas hasta los años 60 del pasado siglo.

Por su parte la bodega estuvo en activo hasta 1950, elaborando apreciados vinos por su calidad y su, ya entonces, conocida longevidad. Durante dos siglos este enclave fue bien conocido por sus vinos.

La bodega junto a las viñas que la rodeaban volvieron a la actividad en 1998 con los nuevos propietarios, quienes realizaron un proyecto ejemplar de recuperación del viñedo y restauración de la antigua bodega excavada en la roca y devolvieron al enclave el prestigio de antaño. El objetivo era conservar y realzar las características especiales del enclave, que antaño había sido la clave de su notoriedad y protegerlas para su perpetuación en el tiempo. Este proyecto no solo incluía la restauración de la antigua bodega y el viñedo, sino que también abarcaba la conservación de la flora y fauna autóctonos del lugar, factores importantes que contribuían a conservar las características únicas (suelos y microclima) del enclave.

El proyecto iniciado en el 1998 adoptó el antiguo nombre del enclave “Tharsys” y en Enero de 2022 se cumplieron 24 años desde el inicio de la restauración. Hoy en día el enclave sigue siendo bien conocido por este nombre y por su singularidad y calidad de sus vinos. En el 2015 se obtuvo la certificación de cultivo Ecológico para todo el viñedo del enclave, certificación que ha mejorado la calidad de los vinos, la conservación del suelo y subsuelo, la salud de las viñas y la sostenibilidad del entorno natural del enclave.

## 7.2.- CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DEBIDAS FUNDAMENTAL O EXCLUSIVAMENTE AL MEDIO GEOGRÁFICO.

Debido a las exclusivas características edafológicas, climáticas, y las técnicas de cultivo y de elaboración propias, los vinos producidos en el enclave Tharsys son vinos puros y singulares, con características únicas y específicas asociadas a la zona delimitada y que los distingue de otros vinos de su entorno geográfico.

Las características fundamentales y diferenciales de los vinos del enclave delimitado son:



- Graduación alcohólica ALTA para los vinos tranquilos (más de 13.0% vol para tintos y más 11,5% para blancos y rosados). La graduación más baja de los vinos espumosos de calidad se obtienen adelantando la fecha de vendimia.
- Acidez natural ALTA que aporta frescura (mínimo 4.5 gr/l para tintos, 5.35 gr/l blancos, rosados y espumosos de calidad)
- pH BAJO que permite mayor longevidad y estabilidad en el tiempo de los vinos (menos de 3.7 para tintos y menos de 3.50 para blancos, rosados y espumosos de calidad)
- Contenido de Sulfuroso Total máximo (mg/l) BAJO: menos de 80 mg/l para tintos, 130 mg/l para blancos y rosados y 100 mg para espumosos de calidad gracias a las condiciones climáticas específicas y a las prácticas de cultivo ecológico que permite obtener uvas de una sanidad excelente (valores de Acidez volátil menores de 0.6 gr/l para tintos, 0.5 gr/l para blancos y rosados y 0,4 gr/l para espumosos de calidad) .
- Los vinos tintos son de intensidad de color MEDIA y estabilidad en el tiempo ALTA. Los vinos blancos, rosados y espumosos de calidad la intensidad de color es BAJA, tonos pálidos con ALTA estabilidad en el tiempo.
- Intensidad aromática y gustativa ALTA de los vinos tranquilos Categoría 1 y espumosos de calidad Categoría 5, destacando las notas minerales, aromas florales y herbáceos tanto en los tintos como en los rosados y blancos, como características asociadas al enclave geográfico.
- Los vinos tintos, blancos, rosados y espumosos de calidad tienen una MEDIA-ALTA acidez (frescura), estructura y cuerpo MEDIO, características que los convierten en vinos finos y elegantes.
- Tanto los vinos tintos, como los blancos, rosados y espumosos de calidad son vinos de LARGA longevidad, gracias a la alta acidez, los bajos pH y la complejidad aromática y gustativa.

### 7.3.- NEXO CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Las características edafológicas y climáticas de las parcelas sobre las que se cultivan los viñedos del enclave Tharsys de las variedades de uva Bobal, Merlot, Garnacha tinta, Cabernet Franc, Chardonnay, Albariño y Xarel-lo, unidas a las técnicas de cultivo ecológico y de elaboración propias del enclave, determinan la obtención de unos vinos con características singulares y diferentes a las del resto de la región limítrofe Utiel-Requena:

- El **microclima** del enclave Tharsys, **con una orientación del viñedo perpendicular a la de los aires predominantes** facilita la aireación de las uvas, refrescando la planta y evitando la incidencia de enfermedades criptogámicas y el desarrollo de otras plagas, favoreciendo así la obtención de uvas sanas, **que pueden madurar bien. La moderación de las temperaturas por la masa arbórea**



y el lago existente, produce maduraciones lentas con un fantástico equilibrio polifenólico, dando lugar a vinos caracterizados por su **alta graduación alcohólica** en el caso de los vinos de la categoría 1 y como ya se ha comentado, la baja graduación de los espumosos de calidad de categoría 5, se consigue adelantando la fecha de vendimia. **La moderación en las temperaturas máximas en verano conducen a una alta acidez natural y bajo pH, frescura y estructura media** que dota de elegancia y equilibrio a los vinos tanto de la categoría 1 como de la categoría 5 de este enclave.

- La naturaleza singular del suelo del enclave delimitado Tharsys, **produce características singulares y diferenciales de estos vinos sobre los de la D.O. Utiel-Requena, en concreto:**
  1. **Su componente arenoso y baja retención de nutrientes**, produce alto equilibrio vegetativo y muy bajos rendimientos de uva.
  2. **La alta mineralización orgánica da una** buena madurez polifenólica de las uvas **y notas minerales en su cata.**
  3. **La naturaleza caliza de los suelos, junto a ser sueltos, permeables y frescos** contribuyen a obtener vinos de cuerpo medio, **intensidad de color media-baja**, suaves, equilibrados y elegantes; que destacan y se distinguen por su alta intensidad aromática y gustativa y su extraordinaria aptitud para el envejecimiento dada la alta estabilidad de sus características en el tiempo, tanto en el caso de los vinos categoría 1: tintos, como los rosados, blancos y vinos de la categoría 5: espumosos de calidad.

El enclave delimitado “Tharsys” es limítrofe con la Denominación de Origen Utiel-Requena. La Denominación de Origen Utiel-Requena tiene una extensión de 32.567 ha de viñedo y abarca 9 términos municipales. Esta denominación de origen limítrofe es una zona muy extensa, con características edafológicas y climáticas muy diferentes a las del enclave “Tharsys”.

En el cuadro que se presenta a continuación se comparan las características de los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena y los del enclave “Tharsys”, de forma que queda manifiesta la diferencia entre ambos:



PARÁMETRO	DOP UTIEL-REQUENA				Enclave THARSYS		
	Tintos	Blancos	Rosados	Espumosos de calidad	Tintos	Blancos/rosados	Espumosos de calidad
Rendimiento de extracción máximo (%)	74				70.5		
Grado mínimo (%vol.) Mínimo	10.5	10	9	11	13	11.5	10.5
Acidez Total (g/l) Mínimo	3.5	4	4	4.5	4.5	5.35	5.35
Ac vol max g/l	0.9	0.9	0.9	0.9	0.6	0.5	0.4
Dióxido de azufre máximo g/l	150	200	200	185	80	130	100
Producción y elaboración ecológica obligatoria	NO				SI		
Certificación Vegana obligatoria	NO				SI		
Intensidad color	Alta	Media	Alta	Media	Media	Baja	Baja
Estabilidad color	Media	Baja	Baja	Baja	Alta	Alta	Alta
Intensidad aroma/sabor	Media	Media	Media	Baja	Alta	Alta	Alta
Longevidad	Media	Baja	Baja	Baja	Alta	Alta	Alta

Comparativamente, los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena tienen menor graduación alcohólica, menor acidez total natural y pH más altos en el caso de los vinos categoría 1. En el caso de los vinos de categoría 5 de la DO Utiel-Requena, y tienen menor acidez total natural y pH más altos.

Comparativamente, los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena, son de mayor intensidad de color, menor intensidad aromática siendo su característica la fruta muy madura, menor acidez, tanicidad más potente (en los vinos tintos) y mayor cuerpo (en los tintos), siendo muy reducida la estabilidad en el tiempo de sus características y por tanto menos longevos que los vinos obtenidos del enclave delimitado Tharsys tanto en el caso de los vinos de categoría 1 como de categoría 5.

La bodega solicitante es la única de la zona delimitada, pero, si en el futuro, otros productores cumplen este pliego de condiciones de esta DOP, podrán utilizar su nombre.

## 8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

### a) Marco legal

El presente pliego de condiciones.



## b) Requisitos adicionales

### Etiquetado

Para la DOP “Tharsys” el término tradicional al que hace referencia al artículo 112.a del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, es “vino de pago”.

## 9. CONTROLES

### a) Autoridad competente

Dirección General de Desarrollo Rural  
Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica.  
C/Democracia, 77 46018 Valencia  
Correo electrónico: area\_calidad@gva.es

Organismo delegado de control: Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena.  
C/ Sevilla, 12  
46300Utiel-Valencia

### b) Tareas

- Alcance de los controles
  - Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 de este pliego de condiciones.
  - Control del cumplimiento de las demás condiciones establecidas en el pliego de condiciones, mediante:
    1. Control in situ en las instalaciones para cerciorarse de que estos son realmente capaces de cumplir las condiciones fijadas en el pliego de condiciones.
    2. Control de los productos en cualquier fase del proceso de producción y en la fase de envasado, cuando proceda, sobre la base de un plan de inspección que cubra todas las fases de producción



del producto, elaborado, previamente por la autoridad de control y del cual se haya informado a los operadores.

- Metodología de control

Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan como mínimo anualmente y se llevan a cabo por muestreo, bien de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos, o sistemáticamente.



ANEXO I



# SIGPAC

## ORTOFOTO Y PARCELARIO SUPERPUESTO

DATUM  HUSO  ESCALA  FECHA DE IMPRESIÓN

