

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

C/ Castán Tobeñas, 77.
 Ciutat Administrativa 9 D'Octubre-Edif.B4 (46018-VALENCIA)

PLEC DE CONDICIONS DE PAGO DE THARSYS

1. NOM QUE ES VOL PROTEGIR

Tharsys

2. DESCRIPCIÓ DELS VINS

Els vins seran negres, rosats i blancs.

2.1. Característiques analítiques

VI NEGRE

PARÀMETRES	VALOR	TOLERÀNCIA
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	13	±1
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	13	±1
Sucres totals màxim (g/l)	5	±1
Acidesa total mínima (g/l en àcid tartàric)	4,0	±0,5
Acidesa volàtil màxima en (g/l àcid acètic)	0.9	-----
SO ₂ total màxim (mg/l)	150	-----
pH màxim	3,9	-----

VI BLANC I ROSAT

PARÀMETRES	VALOR	TOLERÀNCIA
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	12,0	±1
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,0	±1
Sucres totals màxim (g/l)	5	±1
Acidesa total mínima (g/l en àcid tartàric)	4.59	±0,5
Acidesa volàtil màxima en (g/l àcid acètic)	0,9	-----

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

C/ Castán Tobeñas, 77.
Ciutat Administrativa 9 D'Octubre-Edif.B4 (46018-VALENCIA)

SO ₂ total màxim (mg/l)	200	-----
pH màxim	3,6	-----

2.2. Característiques organolèptiques

-Vi negre monovarietal envellit criaça merlot

- Fase visual: color roig. Capa mitjana. Brillant i dens. Pot presentar un xicotet precipitat de sals tartàriques o polifenols polimeritzats.
- Fase olfactiva: aromes netes i complexes, amb predomini de fruites roges. Record d'espècies, xocolata i aromes provinents de la fusta.
- Fase gustativa: bona entrada en boca i amb volum. Agradable postgust.

-Vi negre multivarietal envellit criaça

- Fase visual: color roig picota. Capa mitjana-alta. Brillant i dens. Pot presentar un xicotet precipitat de sals tartàriques o polifenols polimeritzats.
- Fase olfactiva: aromes netes i complexes. Notes a fruita madura i especiades provinents de la fusta.
- Fase gustativa: bona entrada en boca, fresc i estructurat.

-Vi negre monovarietal amb criaça cabernet franc

- Fase visual: roig picota de capa mitjana.
- Fase olfactiva: intens, amb presència de fruits rojos i certa mineralitat.
- Fase gustativa: equilibrat, fresc i redó.

-Vi negre monovarietal amb criaça boval

- Fase visual: color roig intens, net i brillant.
- Fase olfactiva: intensitat mitjana amb complexitat. Aromes de fruites negres, bosc baix mediterrani i torrat de la bóta.
- Fase gustativa: bona entrada en boca, potent i amb cos.

-Vi rosat multivarietal

- Fase visual: color rosa intens, net i brillant.
- Fase olfactiva: aromes netes i expressives, on destaca la fruita roja.
- Fase gustativa: bona entrada en boca, fresc, suau i untuós.

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

C/ Castán Tobeñas, 77.
Ciutat Administrativa 9 D'Octubre-Edif.B4 (46018-VALENCIA)

-Vi blanc monovarietal albariño

- Fase visual: color groc, net i brillant.
- Fase olfactiva: aromes netes de fruites, flors blanques i cítrics.
- Fase gustativa: bona entrada en boca. Redó, amb volum i molt fresc.

-Vi blanc monovarietal chardonnay

- Fase visual: net i brillant. Groc pallós amb lleugera tonalitat daurada.
- Fase olfactiva: aromes netes de fruita de pinyol madura amb records a mel.
- Fase gustativa: sec, amb pas suau i gran equilibri acidesa-alcohol.

3. PRÀCTIQUES ENOLÒGIQUES ESPECÍFIQUES

No n'hi ha.

4. DELIMITACIÓ DE LA ZONA GEOGRÀFICA

Totes les parcel·les estan situades al terme municipal de Requena.

Les parcel·les són les següents:

-Polígon: 47

-Parcel·les: 214, 218, 223, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 235, 880.

5. RENDIMENT MÀXIM

	kg/ha	hl/ha
Varietats negres	9.100	70
Varietats blanques	12.000	90

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

C/ Castán Tobeñas, 77.
Ciutat Administrativa 9 D'Octubre-Edif.B4 (46018-VALENCIA)

6. VARIETATS DE RAÏM

- Negres: merlot, tempranillo, boval, garnatxa i cabernet franc.
- Blanques: chardonnay i albariño

7. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

7.1. DETALLS DE LA ZONA GEOGRÀFICA

7.1.1. Factors naturals

El paratge de Tharsys està al terme municipal de Requena.

La finca està ubicada entre l'altiplà castellà i el Mediterrani del qual tan sols la separen 67 km. És un territori format per un altiplà d'hiverns freds i estius calorosos, de bons recursos hidràulics. Està situada en la zona més occidental de la província de València, on el riu Cabriol la limita per l'oest i el sud i per l'est i el nord, la serra de Juan Navarro i el Pic del Teix (1.250 m) la separen de les muntanyes del Túria.

La temperatura mitjana anual, segons este observatori, és de 14 °C, amb una amplitud tèrmica anual de més de 17 °C. El mes més càlid és juliol, amb 23,2 °C i la mitjana és de 6 °C en el mes de desembre. Els hiverns són freds i molt llargs. Les gelades solen ser més freqüents durant este període, i molt sovint s'avança inclús als últims dies d'octubre. Les temperatures extremes més fredes, han arribat de vegades fins als 15 °C sota zero, provocades per la invasió d'aire polar continental.

L'estació primaveral sol retardar-se sovint, acompanyada d'alts i baixos en les temperatures, amb freqüents gelades en els mesos d'abril i maig.

L'estiu és relativament curt: no sol sobrepassar els mesos de juliol i agost amb forta calor en les hores centrals del dia. Les temperatures màximes són més elevades que en el litoral valencià, encara que l'escassa humitat ambiental fa que la calor siga més seca. Quan el vent predominant és el ponent la temperatura pot arribar als 39 °C o 40 °C. A les nits sol apreciar-se un brusc descens de les temperatures, un altre tret de la continentalitat esmentada, a causa de l'entrada de vent de llevant que comença a bufar a meitat de la vesprada fins ben entrada la nit. La tardor és curta, les temperatures patixen un pronunciat descens i comencen a prodigar-se rosades blanques i gelades matutines.

Pel que fa a les precipitacions, la seua característica més notable és la parquedat i irregularitat d'estes. La mitjana anual és de 430 litres. Dins de l'any, les pluges es repartixen en dos períodes de màxims i de mínims. La primavera i la tardor són les dos estacions plujoses. El mes més plujós a la primavera és maig, que registra una mitjana de 47,6 litres, i el sobrepassa l'octubre en la tardor amb 76,2 litres, moment que coincidix amb la recol·lecció del raïm. A l'estiu, les precipitacions són escasses i solen estar protagonitzades per tempestats de pedra provocades per ascensions ràpides de masses d'aire recalcat.

El sòl de Tharsys es caracteritza per mostrar una gran homogeneïtat en tota la finca sense trobar-se textures contrastants. Este sòl presenta un color marró, amb una textura francoargilosa, pH alcalí i amb un percentatge de calcària activa mitjà baix. Este sòl és molt pobre en matèria orgànica. La finca limita a un nivell inferior amb la ribera del riu Magre amb sòls completament distints, i

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

C/ Castán Tobeñas, 77.
Ciutat Administrativa 9 D'Octubre-Edif.B4 (46018-VALENCIA)

estos són més profunds, amb textura francoarenosa i amb un nivell de fertilitat elevat.

Tota la vinya presenta una geografia particular i homogènia amb pendents inferiors a l'1%, pel qual no hi ha erosió, i manté les característiques del sòl homogènies amb el transcurs dels anys.

7.1.2. Factors humans

El paratge de Tharsys, té una tradició vinícola de més de 200 anys. Esta tradició, queda reflectida en el celler construït en 1808, la qual cosa demostra que anteriorment a la construcció del celler, ja existia el cultiu de la vinya en este paratge. A més, el celler de Tharsys disposa de 6 trulls i un depòsit, per la qual cosa era considerat un dels cellers més grans de la zona, ja que normalment els cellers tenien de 4 a 5 trulls. En l'actualitat estos trulls s'aprofiten per a la cria dels vins de la finca per les condicions constants de temperatura i humitat que es mantenen homogènies durant tot l'any.

En la finca, a més de restaurar-se l'antic celler, s'han recuperat unes velles parcel·les de boval, varietat autòctona de la zona.

La resta de la plantació, es va dissenyar buscant l'orientació més adequada nord-sud, els ceps estan disposats en emparrat per a aconseguir una major superfície foliar efectiva al voltant d'1,4m d'alçària, per a augmentar l'activitat fotosintètica i afavorir la maduració homogènia dels xanglots. El marc de plantació és de 2,60x1,20 i el sistema de conducció dels ceps és en doble cordó Royat, la qual cosa permet una distribució uniforme de vegetació i producció en tot el cep.

La poda es realitza per viticultors especialitzats de la zona. Les restes de poda, es trituren i s'incorporen novament al sòl, i milloren l'estructura d'este. Amb estes tècniques de cultiu s'aconsegueix un raïm completament sa, amb xanglots equilibrats i una maduració homogènia.

Durant la verema, a causa de la proximitat de les parcel·les a la zona de recepció, el raïm pot passar d'estar en el cep, al depòsit de vinificació, en uns 20 minuts, i manté totes les característiques organolèptiques del raïm.

7.2. QUALITAT I CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE DEGUDES FONAMENTALMENT AL MEDI GEOGRÀFIC.

El medi geogràfic atorga als nostres vins unes característiques concretes i homogènies i aconseguix uns vins singulars i de qualitat. Estes característiques són:

- Negres: vins suaus amb pH alts i acidesa no massa marcada. Els vins obtenen una bona graduació alcohòlica, colors intensos i aromes fruïteres i varietals. A més, també s'ha comprovat que els vins resultants de les nostres vinyes envellixen extraordinàriament amb una evolució en botella molt bona, i preserven les seues característiques principals.

- Blancs i rosats: vins frescos amb una acidesa equilibrada. Aromes varietals complexos i ben definides. Els blancs responen bé al pas dels anys i conserven la seua frescor.

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

C/ Castán Tobeñas, 77.
Ciutat Administrativa 9 D'Octubre-Edif.B4 (46018-VALENCIA)

7.3. NEXE CAUSAL ENTRE ZONA GEOGRÀFICA I CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

El sòl es caracteritza per la seua textura francoargilosa, pH alt i el baix contingut en matèria orgànica. En els límits hi ha un mur de vegetació de xiprers i oms, que permet protegir els ceps dels forts vents, i es genera un microclima en l'interior de la finca. La uniformitat de la finca, amb totes les parcel·les confrontades entre si, amb unes condicions de clima, sòl i orientació fan que s'obtinguen excel·lents raïms, amb una qualitat uniforme any rere any.

Estes característiques fan que els vins de Pago de Tharsys es caracteritzen per la seua frescor amb aromes varietals ben definides i amb excel·lent equilibri entre l'acidesa i la graduació alcohòlica.

8. DISPOSICIONS APLICABLES

a) Marc legal

El present plec de condicions.

b) Requisits addicionals

- Etiquetatge

Per a la DOP Tharsys, el terme tradicional a què fa referència l'article 118 duovícies. 1 a) del Reglament (CE)1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM és "vi de finca".

Els termes tradicionals a què es referix l'article 118 duovícies. 1 b) del Reglament núm. 1234/2007, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la denominació d'origen protegida Tharsys són: criança, reserva, gran reserva, noble, vi ranci i vell.

9. CONTROLS

a) Autoritat competent

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

Conselleria de Presidència i Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

C/ Castán Tobeñas, 77

Complex Administratiu 9 d'Octubre. Edifici B4 Planta 2

Telèfon: 961247305

Fax: 96 1247933

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

C/ Castán Tobeñas, 77.
Ciutat Administrativa 9 D'Octubre-Edif.B4 (46018-VALENCIA)

Correu electrònic: area_calidad@gva.es

b) Tasques

- Abast dels controls

Examen analític i organolèptic

Control anual dels vins produïts en cada campanya amb presa de mostres de les partides de vi per a l'anàlisi organolèptica i fisicoquímica, als efectes de verificació de les característiques que figuren en l'apartat 2 d'este plec de condicions.

- Metodologia de control

Les comprovacions indicades en l'apartat anterior es realitzen com a mínim anualment i es duen a terme per mostreig, bé de forma aleatòria basant-se en una anàlisi de riscos o sistemàticament.