

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP CHOZAS CARRASCAL

1.- Denominación que debe protegerse

“Chozas Carrascal”

2.- Descripción del vino

(a) Características analíticas

	VINO TINTO		VINO TINTO		VINO ROSADO		VINO BLANCO	
Variedades que han de intervenir	Bobal, Monastrell, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot		Cabernet Franc		Syrah, Merlot, Garnacha Tinta y Tempranillo		Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo	
	Límites de aceptación	Tolerancias	Límites de aceptación	Tolerancias	Límites de aceptación	Tolerancias	Límites de aceptación	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)	13	1	13	1	12,5	1	12,5	1
Grado alcohólico total mínimo (% vol)	13	1	13	1	12,5	1	12,5	1
Azúcares reductores máximo (g/l)	4	0.5	4	0.8	4	1	4	1
Acidez total expresada en a. Tartárico mínimo (g/l)	4.5	0.7	4.5	0.6	4.5	0.6	4.5	0.6
Acidez volátil expresada en a. Acético máximo (g/l)	0.6	0.3	0.5	0.3	0.4	0.3	0.4	0.3
SO ₂ total máximo (mg/l)	100	25	90	30	105	25	115	25
PHmáximo	3,9	0.2	3,9	0.2	3,8	0.2	3,7	0.2
Índice de polifenoles totales máximos (IPT)	70	30	70	30				
Intensidad colorante máxima (DO ₄₂₀ , DO ₅₂₀ y DO ₄₆₀)	13	5	13	5				

(b) Características organolépticas

Vino tinto mono-varietal (Cabernet Franc):

Fase Visual: Rojo violáceo en su fase inicial. Limpio y brillante

Fase Olfativa: Café y chocolate. Frutas negras y balsámico (tomillo, etc.) Predominio de la fruta sobre aromas provenientes de la bodega.

Fase Gustativa: Envolvente, largo, mineral y balsámico

Vino tinto (Bobal, Monastrell, Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot):

Fase Visual: Rojo intenso. Limpio y brillante.

Fase Olfativa: Frutas rojas y balsámico. Potente y elegante

Fase Gustativa: Fresco, potente y persistente en boca. Equilibrado con taninos maduros y redondos por su paso por bodega. Recuerdos frutales, balsámicos, vainilla, chocolate y un toque mineral.

Vino blanco (Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo):

Fase Visual: Amarillo pajizo en su fase inicial. Limpio y brillante.

Fase Olfativa: Flores blancas, cítricos y frutas tropicales. Miel y vainilla.

Fase Gustativa: Aromático y elegante por el Sauvignon Blanc. Fresco por el Macabeo. Potente y largo por el Chardonnay.

Vino rosado (Syrah, Merlot, Garnacha y Tempranillo):

Fase Visual: Rosa intenso. Limpio y brillante.

Fase Olfativa: Intensa y expresiva. Aromas a frutas rojas, combinadas con un aroma dulce a miel, vainilla, caramelo, etc.

Fase Gustativa: Fresco y untuoso. Potente, largo y dulce

3.- Prácticas enológicas específicas

a) Prácticas culturales

El marco de plantación para las variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo es inferior a 1.3x2.5m. En el caso de las variedades Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc y Monastrell es inferior a 1.4x2.5m. Finalmente, el marco de plantación para la variedad Bobal es inferior o igual a 2.5x2.5m

b) Especificaciones técnicas a los procesos de elaboración:

1.- Vino blanco

La elaboración y conservación se realiza en depósitos de acero inoxidable u hormigón. Se realiza una maceración pelicular que dependerá de la madurez de la uva. Fermentación del vino blanco en barricas de roble.

2.- Vino rosado

Extracción del mosto flor de las cuatro variedades que componen el *coupage* de este vino. Conservación en frío y desfangado hasta tener los cuatro mostos juntos. Fermentación del vino en depósitos de acero inoxidable. Maceración durante un mínimo de 3 semanas en barricas de roble.

3.- Vinos tintos

Elaboración de cada variedad por separado. La maceración se realiza durante un mínimo de 14 días. Envejecimiento en barricas; el vino permanece en barrica durante un mínimo de 5 meses.

4.- Delimitación de la zona geográfica

La zona delimitada se encuentra en el término municipal de Requena (Valencia), en la pedanía de San Antonio, distribuida del siguiente modo:

- Polígono 14: parcelas 293, 294, 297, 300, 301.
- Polígono 16: parcelas 101, 111, 112, 124, 125, 126, 127, 128, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 412

5.- Rendimiento máximo

- Rendimiento máximo en kilogramos de uvas por hectárea:
 - Uvas blancas: 9000 kg/ha
 - Uvas tintas: 7500 kg/ha

- Rendimiento máximo en hectolitro del producto final por hectárea:
 - Vinos blancos: 63 Hl/ha
 - Vinos rosados: 56 Hl/ha
 - Vinos tintos: 53 Hl/ha

6.- Variedades de vid

- (a) Tintas: Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc y Monastrell.
- (b) Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.

7.- Vínculo con la zona geográfica

a) Área geográfica

Entorno y Factores naturales

Chozas Carrascal es el nombre geográfico utilizado para indicar el lugar en el que se encuentra el área geográfica delimitada, área cartografiada con dicha denominación. Se trata de uno de los parajes más fríos de toda la comarca por su altura, 720 m, y su cercanía a la sierra Juan Navarro, de donde provienen los vientos dominantes del Norte. Al ser un paraje en planicie ligeramente inclinada, no hay grandes barreras que impidan la entrada tan directa de esta influencia de vientos fríos del Norte.

Los límites del paraje son a norte, este y oeste lomas de mayor altura, en forma de mesetas alargadas, no unidas entre ellas, lo que genera dos desfiladeros a NE y NW por donde circulan a gran velocidad rachas de viento del norte. A sur, el límite es la Vereda Real y el inicio de la meseta central de Requena, sin barreras naturales a Este y Oeste.

Esta peculiar orografía define de un modo muy marcado el territorio protegido, que, al encontrarse al abrigo de unas lomas más altas, tiene un microclima propio.

La climatología de la zona es continental, con influencia mediterránea. La pluviometría media anual es baja, rondando los 350-400 litros anuales, concentrándose éstas en el mes de septiembre. La radiación solar es muy intensa, con casi más de 3.000 horas de sol al año, destacando la gran diferencia térmica entre el día y la noche en los meses de septiembre y octubre, momento de maduración de la uva.

Las condiciones climáticas del paraje se diferencian de las del resto de la comarca y las zonas colindantes en las altas rachas de viento y temperaturas medias más bajas debido a la influencia del viento del norte, y a la protección que le confieren las barreras naturales a este y oeste. La prolongación de la Sierra Juan Navarro al sureste frena gran parte de las nubes que provienen del Mediterráneo cargadas de agua; así, las lluvias en Chozas Carrascal son menores que en otras zonas de la comarca.

El suelo de la finca es básico-alcalino con un pH superior a 8 e inferior a 9. Con textura franca, tendiendo a franco-arcilloso o franco-arenoso, según la parte de la finca. La cantidad de materia orgánica en el suelo es bastante pobre, rondando el 1%, debiéndose hacer correcciones con enmiendas orgánicas cada cierto tiempo. El porcentaje de caliza activa es un factor importante, con valores que rondan entre el 7 y el 21%, cifra notablemente elevada.

Los suelos del paraje se caracterizan por una productividad baja con escaso desarrollo de las raíces que no profundizan a más de 30 cm por la capa de caliza existente a esa profundidad.

Factores humanos

El paraje demarcado cuenta con una alta densidad de plantación, alcanzando en algunos casos más de 3000 plantas por hectárea, en vez de la densidad habitual de la comarca (1.600 plantas por hectárea). Con ello se consigue una mayor competencia entre las plantas, lo que conlleva un menor desarrollo radicular, controlando así un exceso de vigor y producción por cada cepa, teniendo menos kilos de uva por cepa, aumentando de esta manera la calidad. Así se logra que cada planta no sobrepase los 4 kg de producción.

Ha sido la primera zona de la comarca en cultivar variedades foráneas como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc (plantadas en 1992). Se trata de viñedos de más de 20 años de edad perfectamente aclimatados, siendo el paraje demarcado la zona donde mejor dominio de estas variedades se tiene. Con estas variedades ya consolidadas y las autóctonas que también se cultivan (Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Monastrell y Macabeo) se hacen vinos singulares con uvas provenientes de un único viñedo, siendo así un vino irrepetible y singular en toda la comarca.

Hay que destacar que el área geográfica delimitada comprende unas 30 ha. Se trata de toda el área que cumple las características descritas en los apartados anteriores, mientras que la propiedad de la entidad solicitante de la Denominación de Origen Protegida, única bodega existente en dicha demarcación, es de 93 ha. Se trata, por tanto, de un área geográfica mucho más extensa que el área delimitada y en cuyo interior se encuentra la misma.

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

Los vinos de este paraje están condicionados por las particulares características del suelo y clima locales. Se trata de vinos con un grado alcohólico alto (13,5-14,5%) y buena acidez (4,5-5,5 g/lit en TA), caracterizados por aromas minerales, con un alta madurez de los taninos que se muestra en una gran estabilidad de color, con una muy baja incidencia de enfermedades criptogámicas, y con cepas de baja producción (<4 kg/cepa).

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

Debido a las características edafológicas y climatológicas del paraje, las producciones no son excesivas, ni las plantas muy vigorosas, incidiendo todo ello en la correcta absorción de microelementos (potasio, calcio y magnesio) y en la calidad final de las uvas. La amplitud térmica entre día y noche contribuye a conseguir un adecuado alto grado alcohólico y una buena acidez. Los suelos son de productividad baja con escaso desarrollo de las raíces que no profundizan a más de 30 cm. por la capa de caliza existente a esa profundidad, lo que unido a

una escasa pluviometría anual y una gran insolación por la situación geográfica del paraje en pendiente y entre lomas, genera que la producción por cepa sea inferior a 4 kg., que los vinos adquieran fuertes aromas minerales, una alta madurez de los taninos y una baja incidencia de enfermedades criptogámicas.

La zona delimitada se diferencia del resto de zonas colindantes por su especial orografía, clima y suelo. Elementos que combinados generan un auténtico microclima, que no se da en las zonas colindantes. Así, por ejemplo, esta especial orografía provoca que la pluviometría media anual sea más baja que la del resto de zonas colindantes al paraje y las pertenecientes al resto de la DOP Utiel-Requena. Lo mismo ocurre en relación con las fuertes rachas de viento . Todo ello unido a la gran insolación de los viñedos incluidos en el pago por la situación geográfica de los mismos en pendiente y entre lomas, así como la naturaleza de los suelos con una capa de caliza presente a muy poca profundidad, implican que la delimitación geográfica del área amparada se halla llevado a cabo teniendo en cuenta las particulares características naturales y antrópicas del entorno geográfico que diferencia el vino producido en esta zona con el producido en las zonas vecinas.

Por tanto, si bien la zona delimitada está dentro de la zona de la DOP Utiel-Requena, se diferencia claramente de ésta por los siguientes factores y su repercusión en la viña y el vino:

- Su orografía ocasiona:

Temperaturas máximas más bajas por los vientos frescos de Norte

Temperaturas mínimas más altas por las barreras naturales a Este y Oeste: evita heladas de primavera

Velocidad media del viento más baja, pero con rachas del Norte muy veloces: baja humedad

Lluvias más escasas debido a una sierra al Este que frena las nubes.

La pendiente de 6,5%: buena insolación y gran diferencia térmica día-noche

Y esto aporta:

Baja incidencia de plagas y enfermedades

Buen nivel polifenólico y de azúcares.

Buena acidez

Buen desarrollo del ciclo vegetativo

Buena madurez de los taninos

- Y su suelo es menos profundo por capa de caliza a 30 cm de profundidad: menor vigor y desarrollo radicular, menor producción (< 3kg/cepa y racimos y bayas más pequeños)

Y esto aporta:

Mejor calidad de la uva

Vinos con carácter terroso y mineral.

Mayor proporción hollejo/pulpa: vinos más aromáticos.

Por otra parte, las diferencias más notorias entre la elaboración de los vinos de "Chozas Carrascal" y los vinos de la DOP Utiel-Requena son las siguientes, por ejemplo para los vinos tintos envejecidos:

PARÁMETRO	DOP UTIEL-REQUENA	CHOZAS CARRASCAL
Grado adquirido mín.	10.5 %vol.	13 % vol.
Azúcares totales	9 g/l	Menos 4 g/l
Acidez total mínima	3.5 g/l	4,5 g/l
Acidez volátil máxima	1,2 g/l	0,5-0,6 g/l
Dióxido de azufre máximo	150 mg/l	90-100 mg/l
Intensidad colorante mínima	-	13 UA/cm
Índice Polifenoles Totales mínimo	-	70
Rendimiento máximo de uva kg/Ha	7500 a 10500	7850
Rendimiento extracción	74%	70%

Esta caracterización se avala por el hecho de que la propiedad del solicitante ocupa unas 93 ha. (área geográfica mucho más extensa que el área delimitada y en cuyo interior se encuentra la misma) de las cuales sólo 30 ha. son las que delimitan el área geográfica del pago al no poderse obtener vinos con esas mismas características de los viñedos colindantes al pago, al no darse en los mismos las condiciones edafoclimáticas descritas.

Por tanto, si bien en estos momentos hay un sólo elaborador en la zona delimitada, si en el futuro se instalaran más bodegas podrían utilizar la DOP, siempre que cumplieran su pliego de condiciones.

8. Requisitos Aplicables

a) Marco legal

El presente pliego de condiciones

b) Requisitos adicionales

- Para la Denominación de Origen Protegida "Chozas Carrascal", el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies 1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es "Vino de Pago".

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida

- Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, que

pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Chozas Carrascal" son:

i) Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: "Crianza", "Reserva" y "Gran Reserva"

9. Comprobación del cumplimiento del pliego

a) Autoridad Competente

Dirección General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común
Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural
C/ Castán Tobeñas, 77. Edif B4 P2 46018 Valencia
Tfn 961247305
e-mail: area_calidad@gva.es

– Tareas

a) Alcance de los controles

Examen analítico y organoléptico

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.

Examen de otros requisitos

El plan de inspección incluirá:

- Efectuar controles de las instalaciones en las que se encuentren los productos y solicitar la exhibición de los libros-registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecten, que en todo momento deberán encontrarse a su disposición.
- Efectuar controles periódicos sobre materia prima, elaboración, embotellado y etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y el cumplimiento de las exigencias del presente pliego de condiciones.
- Registrar y verificar las etiquetas que vayan a utilizarse, para lo se requerirá a los responsables de las bodegas la presentación de las pruebas que acrediten el correcto etiquetado en cuanto a lo establecido en este pliego de condiciones.

b) Metodología de control

La comprobación anual se llevará a cabo mediante controles sistemáticos, que consistirán en:

a) Inspección al viticultor

b) Inspección a la bodega, durante la vendimia

c) Auditoría a la bodega, con una frecuencia mínima anual