

PLEC DE CONDICIONS - VI DE PAGO VERA DE ESTENAS

1. Denominació que ha de protegir-se

“Vera de Estenas”

2. Descripció del vi o vins

a) Característiques analítiques

Analítica vins negres

Analítica vi negre de gran reserva		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,50	
Grau alcohòlic total mínim(%vol)	12,50	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	5	± 1,5
Acidesa volàtil màxima expressada en a. acètic (g/l)	0,95	
SO ₂ total màxim (mg/l)	140	
Índex de polifenols totals (IPT)	≥55	
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	11	± 5

Analítica vi negre de reserva		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,50	
Grau alcohòlic total mínim(%vol)	12,50	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	5	± 1,5
Acidesa volàtil màxima expressada en a. acètic (g/l)	0,95	
SO ₂ total màxim (mg/l)	140	
Índex de polifenols totals (IPT)	≥55	
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	12	± 5



Analítica vi negre de criança		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,00	
Grau alcohòlic total mínim(%vol)	12,00	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	5	± 1,5
Acidesa volàtil màxima expressada en a. acètic (g/l)	0,95	
SO ₂ total màxim (mg/l)	140	
Índex de polifenols totals (IPT)	≥55	
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	10,5	± 5

Analítica vi negre madurat en bota		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,00	
Grau alcohòlic total mínim(%vol)	12,00	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	5	± 1,5
Acidesa volàtil màxima expressada en a. acètic (g/l)	0,95	
SO ₂ total màxim (mg/l)	140	
Índex de polifenols totals (IPT)	≥55	
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	10	± 5

Analítica vins rosats

Analítica vi rosat		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,00	
Grau alcohòlic total mínim(%vol)	12,00	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	6	± 1.5
Acidesa volàtil màxima expressada en a. acètic (g/l)	0,85	
SO ₂ total màxim (mg/l)	190	



Analítica vins blancs

Analítica vi blanc madurat en bota		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim(% vol.)	12,00	
Grau alcohòlic total mínim(%vol)	12,00	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	5	± 1.5
Acidesa volàtil màxima expressada en a. acètic (g/l)	0,90	
SO ₂ total màxim (mg/l)	190	

b) Característiques organolèptiques

Vi rosat:

Fase Visual: color roig amb tons freses i rivets violacis, net i brillant.

Fase Olfactòria: molt intens, afruitat.

Fase Gustativa: molt equilibrat, recorda la fruita i les aromes florals.

Vi blanc "Madurat en bota" monovarietal (chardonnay):

Fase Visual: vi blanc, color groc pallós, aspecte brillant.

Fase Olfactòria: aromes fruïteres i de torrats de criaça en fusta.

Fase Gustativa: afruitament intens i llaminer molt destacable.

Vi negre "Madurat en bota" amb boval, cabernet sauvignon, ull de llebre o merlot:

Fase Visual: tons violacis, brillant i net.

Fase Olfactòria: bones aromes primàries, fruites roges, aromes de bosc i fusta.

Fase Gustativa: Agradables sabors especiats i afruitats.

Vi negre "Criaça" amb boval, ull de llebre, cabernet sauvignon o merlot:

Fase Visual: color roig cirera.

Fase Olfactòria: notes a fruites i espècies ben integrades. Bosc baix Mediterrani.

Fase Gustativa: suau en boca, fruits amb tanins dolços, amables en el pas.

Vi negre "Reserva" amb boval, cabernet sauvignon, ull de llebre o merlot:



Fase Visual: color roig guinda, amb tons suaus entre cirera i teula.

Fase Olfactòria: primeres aromes, fresques entre fruiters i varietals. S'aprecien aromes del raïm ben madur, avainillades i notes de suau calidesa.

Fase Gustativa: suau, amb gran volum en boca i final sec.

Vi negre "Gran Reserva" amb cabernet sauvignon, ull de llebre, boval o merlot:

Fase Visual: color granat amb tons teula.

Fase Olfactòria: fruita seca, rojos molt madurs, amb el pas del temps poden evolucionar cap a espècies i notes balsàmiques ben conjugades. Fustes molt fines, vainilles i tocs del torrat del roure.

Fase Gustativa: estructurat, amb fruita molt madura, que omple amb plenitud el paladar.

3. Pràctiques enològiques específiques

- *Pràctiques culturals:*

Condicions enològiques

El coeficient de transformació de raïm en vi serà un màxim del 70%.

La varietat boval es cultiva amb la tradicional poda en vas. La resta de varietats estan plantades en espatlera. Els controls de maduració, sucres, pH i acidesa, determinaran el dia òptim de la verema, depenent del vi que s'haja d'elaborar amb aqueixos raïms.

- *Pràctiques enològiques específiques utilitzades per a elaborar els vins i restriccions pertinents imposades a la seua elaboració:*

Vi negre amb envelliment

La vinificació dels vins negres madurats en bota, criaça, reserva i gran reserva, es farà amb les varietats boval, ull de llebre, cabernet sauvignon o merlot.

L'elaboració serà en dipòsits a temperatura controlada no superior de 28°

La permanència en bota serà en envasos de roure de 225 litres o 300 litres de capacitat.

Els vins madurats en bota romandran en bota durant un període inferior a 6 mesos. Els vins de criaça durant un mínim de sis mesos. Els de reserva durant un mínim de dotze mesos i els



de gran reserva un mínim de díhuit mesos en bota. Aquests vins completaran el seu envelliment amb estada en botella fins a completar el temps mínim legalment establert.

Vi blanc chardonnay madurat en bota

Fermentació en botes noves de roure de 225 o 300 litres.

Vi rosat

El raïm emprat majoritàriament és la tinta Boval. La seua elaboració en depòsits d'acer inoxidable a una temperatura no superior a 22 °C

4. Delimitació de la zona geogràfica

La zona delimitada està situada en el terme municipal d'Utiel (València), està distribuïda de la manera següent:

- Polígon 37: parcel·les 101, 104, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149.
- Polígon 38: parcel·les 195, 196, 197, 204, 205, 206a1 i a2, b,d,e,f i g, 207, 208, 337 a, b i d, 218, 220, i 534.

5. Rendiment màxim

Varietat	Rendiment màxim kg/ha	Rendiment màxim HI/ha
Tintes	7.950	55,65
Blanca	8.700	60,90

6. Varietats de vinya

- Tintes: boval, ull de llebre, cabernet sauvignon i merlot.
- Blanques: chardonnay.

7. Vincle amb la zona geogràfica

a) Àrea geogràfica

Entorn i factors naturals



“Vera de Estenas” és el nom geogràfic utilitzat per a indicar el lloc on es troba l'àrea geogràfica delimitada, àrea cartografiada amb aquesta denominació. Aquest paratge s'estén sobre un suau pendent que descendeix des de la serra Juan Navarro fins a la vega del riu Magre, tot això a la vora de la rambla d'Estenas, d'on el pago rep la seua denominació, rambla que voreja el pago, drena les serres septentrionals d'Utiel portant les aigües al riu Magre, i constitueix una frontera natural d'aquest terme municipal, terme municipal situat a l'interior de la província de València.

L'àrea geogràfica delimitada està situada sobre un mantell freàtic i aquest es troba a molt escassa profunditat de la superfície, a més les precipitacions mitjanes són d'uns 430 mm, i la mitjana de dies plujosos de 52. El nombre mitjà d'hores de sol és de 2.600 i el nombre de dies coberts és de 60 de mitjana, hi ha uns 130 dies de cel clar a l'any aproximadament.

Respecte al marc geològic, les vinyes del pago estan situades principalment en terrenys miocens, i en menor proporció sobre quaternaris, els sòls predominants en la zona són bru calcaris, amb uns valors mitjans de 38% en calcària total i el 14% en calcària activa. Els sòls tenen una conductivitat mitjana baixa, la qual cosa indica que no tenen problemes de salinitat, i amb un contingut de matèria orgànica de l'1,5% de mitjana, valor més baix que en la resta de les zones confrontants, el ph del sòl del pago està sobre 8.5.

També és destacable la presència d'un bosc de 2 ha en el paratge delimitat, que actua com a element regulador de la humitat i amortidor de l'impacte dels vents i la temperatura.

Factors humans:

Dins del paratge delimitat es troba “Vera de Estenas Viñas y Bodegas”. Es tracta d'una empresa familiar que compta amb una llarga tradició vitivinícola, que es remunta a 1876. En els anys quaranta del segle XX Francisco Martínez Bermell s'estableix pel seu compte a Requena, on va introduir noves varietats de vinya, com l'ull de llebre, i on va adoptar noves pràctiques vitivinícoles que van millorar substancialment la qualitat dels vins de la comarca.

En 1981 els germans Martínez Roda, fills de Sr. Francisco, adquireixen “Vera de Estenas” i comencen a reconvertir la plantació, introduint varietats foranes com la cabernet sauvignon, merlot, i chardonnay, que es cultiven al costat dels ceps d'ull de llebre i boval.

En el centre del paratge està situada la Finca Casa Don Ángel. Es tracta d'un conjunt de casa i celler d'estil modernista de principis del segle XX, on respectant l'antiga arquitectura es duu a



terme l'elaboració i criaça dels vins del paratge. Actualment es tracta de l'únic celler d'elaboració situat en l'àrea geogràfica delimitada.

Una de les característiques presents en les vinyes d'aquest paratge és la seua orientació. Atesa la seua especial orografia és determinant el criteri de l'elecció de l'orientació de les files i del sistema de conducció de la vinya, aspectes que vénen determinats principalment per la forma de les parcel·les, el sentit del pendent, la disponibilitat d'aigua, i la direcció dels vents dominants, en tot moment intenta buscar la recepció òptima de la radiació solar.

Cal destacar que l'àrea geogràfica delimitada comprén totes les parcel·les del paratge que compleixen les condicions descrites en el present plec i que donen com a resultat uns vins singulars, amb unes característiques pròpies i diferencials dels de la resta de zones confrontants i de la comarca. Així, malgrat que la major part de les parcel·les incloses en el pago pertanyen a la família Martínez Roda, família que ha anat adquirint al llarg dels anys aquelles parcel·les confrontants a la seua propietat en les quals es donaven les condicions descrites en el present plec, les parcel·les número 144 i 147 del polígon 37, i les parcel·les 197, 204, 207, 208, 218 i 220 del polígon 38 pertanyen a altres propietaris viticultors.

b) Qualitat i característiques del producte degudes fonamentalment o exclusivament al medi geogràfic.

Els vins d'aquest paratge estan condicionats per les particulars característiques del sòl, orografia i climatologia locals, amb especial transcendència de la seua situació a molt escassa distància del mantell freàtic situat als seus peus. Es tracta de vins amb una bona graduació alcohòlica; colors intensos i brillants; aromes primàries de fruita madura que perduren diversos anys en el vi; en boca, vins estructurats i harmònics; amb un bouquet comú denominador de tots ells que es repeteix cada anyada; bona estructura i aptes per a la criaça en bota i posteriorment en botella, amb tanins densos però gens agressius i amb l'índex de polifenols totals en els negres alts i amb una acidesa total, en àcid tartàric, entorn de 5-6 gr/l. Tot això fa que els vins posseïsquen les característiques descrites en el present plec.

c) Nexa causal entre zona geogràfica i les característiques del producte.

A causa de la particular orografia del paratge delimitat, caracteritzada per la proximitat al riu Magre al sud, a la serra Negrete al nord i a la rambla d'Estenas que voreja el paratge, i que actuen com a barreres naturals, a la seua específica climatologia, al tipus de sòls descrits, a la presència d'una massa forestal en aquest i situada al seu centre, i a la seua ubicació sobre un



mantell freàtic situat a pocs metres de profunditat, s'aconsegueixen raïms amb una maduració òptima i amb un gran contingut en sucres i una bona acidesa. Per a aconseguir-ho és determinant la presència d'un major nivell d'humitat que l'existent en la resta de zones confrontants, i que evita que es detinga la maduració, fonamentalment en els mesos més secs de l'any, i dona lloc a vins amb una gran intensitat de color, alt percentatge de tanins i polifenols, bon grau alcohòlic i una acidesa equilibrada. Per a aconseguir aquests vins és determinant la influència que sobre la vinya genera el mantell freàtic i l'específica orografia del paratge.

L'acidesa total, en àcid tartàric, entorn de 5-6 gr/l, fa molt equilibrats en boca els vins, acidesa que és possible gràcies a la influència del mantell freàtic existent en l'àrea delimitada i que tempera les temperatures entre el dia i la nit, provocant que les oscil·lacions no siguin tan brusques com en la resta de la comarca i mantenint la humitat més elevada que en les zones confrontants, la qual cosa afavoreix un bon desenvolupament foliar que perdura fins al cap de la verema amb fulles vigoroses. El bosc situat al centre del paratge també exerceix la seua influència sobre el procés de maduració dels raïms, ja que manté la frescor durant l'estiu i provoca una maduració lenta dels raïms, que traslladat als vins genera una acidesa molt equilibrada, i al seu torn protegeix del vent les vinyes pròximes en l'hivern i primavera, evitant així les gelades tardanes.

També influeix de forma determinant en la naturalesa dels vins la proximitat del paratge per la part sud al riu Magre que també serveix com a moderador de les temperatures i humitat en la seua vega. El mateix ocorre al nord amb la serra Negrete que serveix com a parapet per als freds vents del nord a l'hivern i a la primavera. Un altre element diferenciador consisteix en la rambla d'Estenas que voreja el pago i drena les serres septentrionals d'Utiel, portant les aigües al riu Magre. Els sòls amb horitzó de crosta calcària, també aporten un major grau d'humitat que l'existent en la resta de la comarca, on predominen els sòls sobre materials no consolidats. Això fa que mentre el pH de les zones confrontants al paratge estiguen entorn del 8.2-8.3, el sòl d'aquest estiga sobre 8.5. Aquests valors elevats de pH es deuen principalment a les importants quantitats de carbonat càlcic. Aquest alt pH, afavoreix l'absorció per les plantes de fosfats, potassi, calci i magnesi.

Així doncs, els sòls no coincideixen amb els de la resta de la comarca en el contingut calcari, ja que mentre aquests se situen en una mitjana del 25%, els de l'àrea delimitada es troben en un 38% de calcària total i de 14% de calcària activa. Igualment, els valors del fòsfor i potassi en



el sòl del paratge (encara que més variables segons parcel·les) són més alts que en la resta de la comarca i zones confrontants, entre 30 i 50 ppm i el potassi entre 0,35 i 0,55 meq/l.

En definitiva, tots aquests factors són els causants de les particularitats presents en els vins d'aquest pago, vins amb una gran intensitat i lluentor en color, amb aromes primàries a fruita madura i estructurades i harmòniques en boca.

8.- Disposicions aplicables

a) Marc legal

El present plec de condicions.

b) Requisits addicionals

Etiquetatge

Per a la DOP "Vera de Estenas", el terme tradicional a què fa referència l'article 118 duovicies.1

a) del Reglament (CE) 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM, és "vi de pago"

Els termes tradicionals als quals es refereix l'article 118 duovicies.1b) del Reglament núm. 1234/2007, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la denominació d'origen protegida "Vera de Estenas" són:

"Criança", "Reserva", "Gran Reserva", "Ranci", "Noble", "Vell"

9.- Controls

a) Autoritat competent:

Direcció General de Desenvolupament Rural i Política Agrària Comuna

Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural

Adreça: C/ de la Democràcia, núm. 77, Ciutat Administrativa 9 d'octubre. Edif. B4, planta 2 - 46018 València - Espanya.

Telèfon: 96 1247305



Fax: 961247932

Correu electrònic: area_calidad@gva.es

b) Tasques:

- Abast dels controls

Examen organolèptic i analític:

Control anual dels vins produïts en cada campanya amb presa de mostres de les partides de vi per a l'anàlisi organolèptica i fisicoquímica, a l'efecte de verificació del compliment de les característiques que figuren en l'apartat 2 del plec de condicions de la DOP "Vera de Estenas".

- Metodologia de control

Les comprovacions indicades en l'apartat anterior es realitzen, com a mínim, anualment i es duen a terme per mostreig, de forma aleatòria sobre la base d'una anàlisi de riscos o sistemàticament.