

ANEXO II – REGLAMENTO (CE) Nº 607/2009 DE LA COMISIÓN DOCUMENTO ÚNICO

Fecha de recepción (dd/mm/aaaa):

Número de páginas (incluida esta): 6

Lengua empleada para la presentación de la solicitud: Española

Número de expediente:

SOLICITANTE

Nombre de la persona física o jurídica: Compañía Vinícola del Campo de Requena

Dirección completa: Carretera N-III, km 266

Estado jurídico (cuando se trate de personas jurídicas): Sociedad Limitada

Nacionalidad: española

INTERMEDIARIO

Estado miembro: España

Nombre del intermediario:

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
D.G. de Industria y Mercados Alimentarios
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Dirección completa: Paseo de la Infanta Isabel, nº1.- 28071 Madrid

NOMBRE QUE DEBE REGISTRARSE:

Denominación de Origen

Nombre que debe registrarse: Pago

Descripción del vino:

INDICACIÓN DE TÉRMINOS TRADICIONALES QUE ESTÁN VINCULADOS A ESTA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino de pago

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

- Prácticas culturales:

Condiciones enológicas

El coeficiente de transformación de uva en vino será un máximo del 70%.

- Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración:

Vino tinto con envejecimiento

La vinificación de los vinos tintos madurado en barrica, crianza, reserva y gran rerserva, se hará con las variedades Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot.

La elaboración será en depósitos a temperatura controlada no superior de 28º

La permanencia en barrica será en envases de roble de 225 litros o 300 litros de capacidad.

Los vinos madurados en barrica permanecerán en barrica durante un periodo inferior a 6 meses. Los vinos de crianza durante un mínimo de seis meses. Los de reserva durante un mínimo de doce meses y los de gran reserva un mínimo de dieciocho meses en barrica. Estos vinos completarán su envejecimiento con estancia en botella hasta completar el tiempo mínimo legalmente establecido.

Vino blanco Chardonnay madurado en barrica

Fermentación en barricas nuevas de roble de 225 ó 300 litros.

Vino rosado

La uva empleada mayoritariamente es la tinta Bobal. Su elaboración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 22º C

ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La finca son 45 hectáreas alrededor de la bodega. Esta ubicada en el término municipal de Utiel (Valencia), estando distribuido del siguiente modo:

- Polígono 37: parcelas 101, 104, 141, 143, 146, 148 y 149.

- Polígono 38: parcelas 195, 196, 205, 206a1 y a2, b, d, e, f, y g, 337 a, b y d. y 534,

RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA:

Variedad	Rendimiento máximo kg/ha	Rendimiento máximo Hl/ha
Tintas	7.950	55,65
Blanca	8.700	60,90

VARIETADES DE UVA DE VINIFICACIÓN AUTORIZADAS:

Tintas: Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Blancas: Chardonnay.

VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Área geográfica

Factores naturales

“Vera de Estenas” se encuentra enclavada en la comarca de Utiel-Requena, lindando al Este con la rambla de Estenas, frontera natural del término municipal de Utiel, en la provincia de Valencia.

El clima es mediterráneo con rasgos de continentalidad, del tipo semiárido de la clasificación de Thornwaite.

Las precipitaciones medias son de unos 430 mm, y la media de días lluviosos es de 52. El número medio de horas de sol es de 2600 y el número de días cubiertos es de 60 de media, teniendo unos 130 días despejados al año aproximadamente.

Respecto al marco geológico, los viñedos de la finca se hallan situados principalmente en terrenos Miocenos, y en menor proporción sobre Cuaternarios. El tipo de suelo predominante en la zona corresponde a los suelos pardocalizos con unos valores medios de 38% en caliza total y el 14% en caliza activa.

La textura del suelo en las distintas parcelas de la finca es franco-arcillo-arenosa, excepto en una de las parcelas, que es arcilloso arenosa (arena entre 45 y 62%, limo entre 10 y 18% y arcilla entre 20 y 40%).

Los suelos tienen una conductividad media baja, lo que indica que no poseen problemas de salinidad, y con un contenido de materia orgánica del 1,5% de media.

Factores humanos

“Vera de Estenas Viñedos y Bodegas” es una empresa familiar que cuenta con una larga tradición vitivinícola, que se remonta a 1876. En los años cuarenta del siglo XX Francisco Martínez Bermell se establece por su cuenta en Requena, donde introdujo nuevas variedades de vid, como el Tempranillo, y donde adoptó nuevas prácticas vitivinícolas que mejoraron sustancialmente la calidad de vinos de la comarca.

En 1981 los hermanos Martínez Roda, hijos de D. Francisco, adquieren “Vera de Estenas” y empiezan a reconvertir la plantación, introduciendo por primera vez en la D.O. Utiel-Requena (Registro Vitícola Comunidad Valenciana) variedades foráneas como la Cabernet Sauvignon, Merlot, y Chardonnay, que cultivan junto a las cepas de Tempranillo y Bobal.

“Vera de Estenas” es un conjunto de casa y bodega de estilo modernista de principios del siglo XX, donde se respeta la antigua arquitectura para acondicionar las necesidades de elaboración y crianza.

En la orientación de viñedos, el criterio de la elección de la orientación de las filas y del sistema de conducción del viñedo, está en función de la forma de la parcela, del sentido de la pendiente, de la disponibilidad de agua y ocasionalmente de la dirección de los vientos dominantes. Independientemente de estas premisas, se ha intentado buscar la recepción óptima de la radiación solar.

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

Los vinos de esta DOP se caracterizan por la expresión de la singularidad del terruño. Así, obtenemos buena graduación alcohólica; colores intensos y brillantes; aromas primarios de fruta madura que perduran varios años en el vino; en boca, vinos estructurados y armónicos; con un bouquet común denominador de todos ellos que se repite cada añada; buena estructura y aptos para la crianza en barrica y posteriormente en botella.

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

Como hemos señalado anteriormente, “Vera de Estenas” se encuentra justo en el centro de las comarcas de Utiel y Requena. Sin embargo, es un paraje diferenciado del resto de la geografía comarcal y se puede apreciar a simple vista porque en el centro de la finca hay un bosque. Este bosque provoca un microclima en todo su entorno, regulador de humedad, amortiguador del impacto de los vientos y de la temperatura.

-Las dos hectáreas de jardín que existen en el centro de la finca y que mantienen el frescor en una amplia zona durante el verano, provocan una maduración lenta de las uvas, que trasladado a los vinos resulta una acidez muy equilibrada. Y protegen del viento las viñas próximas en el invierno y primavera evitando las heladas tardías.

-La proximidad por la parte sur de la finca del río Magro que sirve como moderador de las temperaturas y humedad en la vega del mismo.

-La proximidad por la parte norte de la finca de la Sierra Negrete que sirve como parapeto para los fríos vientos del norte en invierno y en primavera.

Otro elemento diferenciador consiste en la rambla de Estenas que bordea la finca y drena las sierras septentrionales de Utiel, llevando las aguas al río

Magro. En la zona, los materiales que forman las lomas son del pleistoceno, mientras que en el resto de la comarca predominan los materiales del mioceno superior. Los suelos con horizonte de costra caliza, aportan un mayor grado de humedad que el existente en el resto de la comarca, donde predominan los suelos sobre materiales no consolidados.

Además, mientras que el pH de la comarca está en torno al 8.2-8.3, el suelo de la finca está sobre 8.5. Estos valores elevados de pH se deben principalmente a las importantes cantidades de carbonato cálcico. Este alto pH, favorece la absorción por las plantas de fosfatos, potasio, calcio y magnesio.

Los suelos no coinciden con el resto de la comarca en el contenido calizo, ya que la comarca está situada en un promedio del 25%, y los de la finca se encuentran en un 38% de caliza total y de 14% de caliza activa. Igualmente, los valores del fósforo y potasio en el suelo de la finca (aunque más variables según parcelas) son más altos que en el resto de la comarca, entre 30 y 50 ppm y el potasio entre 0,35 y 0,55 meq/l.

En conclusión, todas estas características hacen que los vinos de Vera de Estenas se caractericen por la intensidad de su color, por tener aromas primarios de fruta madura y que, en boca, sean vinos estructurados y armónicos.

REFERENCIA AL PLIEGO DE CONDICIONES

http://www.agricultura.gva.es/pc_veradeestenas