

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

**Fecha de recepción (dd/mm/aaaa):**

**Número de páginas (incluida esta):** 8

**Lengua empleada para la presentación de la solicitud:** Castellano

**Número de expediente:**

### **SOLICITANTE**

**Nombre de la persona física o jurídica:** Chozas Carrascal, S.L.

**Dirección completa:** C/Jesús, 61 pta 9.- 46007 Valencia

**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 Chozas Carrascal

Descripción del vino:

Los parámetros físico-químicos a considerar para cada tipo de vino son los siguientes:

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

- Grado alcohólico adquirido:  $\geq 13$  % vol
- Grado alcohólico total:  $\geq 13$  % vol
- Azúcares reductores:  $\leq 4$  g/l glucosa

- Acidez total:  $\geq 4.5$  g/l ácido tartárico
- Acidez volátil:  $\leq 0.6$  g/l ácido acético
- Dióxido de azufre total:  $\leq 100$  mg/l.
- PH máximo: 3.9
- Polifenoles totales máximos: 70
- Intensidad colorante máxima ( $DO_{420}$ ,  $DO_{520}$  y  $DO_{460}$ ): 13

#### 2.- Vino tinto monovarietal (Cabernet Franc)

- Grado alcohólico adquirido:  $\geq 13$  % vol
- Grado alcohólico total:  $\geq 13$  % vol
- Azúcares reductores:  $\leq 4$  g/l glucosa
- Acidez total:  $\geq 4.5$  g/l ácido tartárico
- Acidez volátil:  $\leq 0.5$  g/l ácido acético
- Dióxido de azufre total:  $\leq 90$  mg/l
- PH máximo: 3.9
- Polifenoles totales máximos: 70
- Intensidad colorante máxima ( $DO_{420}$ ,  $DO_{520}$  y  $DO_{460}$ ): 13

#### 3.- Vino rosado:

- Grado alcohólico adquirido:  $\geq 12.5$  % vol
- Grado alcohólico total:  $\geq 12.5$  % vol
- Azúcares reductores:  $\leq 4$  g/l glucosa
- Acidez total:  $\geq 4.5$  g/l ácido tartárico
- Acidez volátil:  $\leq 0.4$  g/l ácido acético
- Dióxido de azufre total:  $\leq 105$  mg/l
- PH máximo: 3.8

#### 4.- Vino blanco:

- Grado alcohólico adquirido:  $\geq 12.5$  % vol
- Grado alcohólico total:  $\geq 12.5$  % vol
- Azúcares reductores:  $\leq 4$  g/l glucosa

- Acidez total:  $\geq 4.5$  g/l ácido tartárico
- Acidez volátil:  $\leq 0.4$  g/l ácido acético
- Dióxido de azufre total:  $\leq 115$  mg/l
- PH máximo: 3.7

Las características a determinar mediante análisis organolépticos para cada tipo de vino son:

**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 barrica.

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 barrica. 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

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

Vino de pago

### **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.

### **ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA**

La zona delimitada se encuentra en el término municipal de Requena (Valencia), 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

### **RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA:**

- 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

### **VARIEDADES DE UVA DE VINIFICACIÓN AUTORIZADAS:**

(a) Tintas: Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc y Monastrell.

(b) Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo.

### **VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

a) Área geográfica

Factores naturales

El paraje Chozas Carrascal es uno de los más fríos de 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 una finca en planicie ligeramente inclinada, no hay grandes barreras que impidan la entrada tan directa de esta influencia de vientos fríos del Norte. Respecto al paraje en el cual se encuentran ubicadas las parcelas que integran el pago, destaca también, la existencia de barreras físicas y vegetales que delimitan la extensión de la propiedad y el agua de riego de las parcelas, de pozo propio, cuya agua proviene del manantial Fuente Primavera.

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 como factor climatológico muy positivo la gran diferencia térmica entre el día y la noche en los meses de septiembre y octubre, momento de maduración de la uva.

El suelo de la finca es básico-alcálico 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.

Debido a las características edafológicas y climatológicas de la finca, 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.

### Factores humanos

La finca se encuentra ubicada en el municipio de Requena, zona que destaca por su producción vitivinícola, siendo ésta la principal actividad económica de la zona.

Asimismo, la finca cuenta con una alta densidad de plantación, siendo pioneros (año 1992) en plantar más de 3000 plantas por hectárea, en vez de la densidad habitual de la comarca (1.600 plantas por hectárea). Con esta densidad 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, evitando el caso típico de la comarca de superar fácilmente los 6 kg por planta.

Ha sido la primera finca de la comarca en cultivar variedades foráneas como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc (plantadas en 1992). Por lo tanto con un viñedo de 20 años de edad es la finca de toda la comarca donde mejor aclimatado está su viñedo y 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, ya que no existe otra finca donde en menos de 50 ha convivan tantas variedades juntas realizando así ensamblajes únicos.

En bodega, los vinos tintos fermentan y maceran en depósitos de hormigón. Así se permite una ligera microoxigenación a los vinos para su correcta evolución y polimerización de los taninos, evitando reducciones en el vino. Los depósitos de hormigón son de forma cúbica permitiendo una gran extracción de los polifenoles durante la fermentación-maceración ya que el

sombrero de pieles es ancho, fino y homogéneo, permitiendo el paso del vino a su través de una forma homogénea por toda su superficie.

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

Los vinos cuentan con un grado alcohólico alto (13,5-14,5%) y buena acidez (4,5-5,5 g/lit en TA).

Los vinos se caracterizan por aromas minerales.

Alta madurez de los taninos que se muestra en gran estabilidad de color.

Muy baja incidencia de enfermedades criptogámicas

Baja producción (inferior a 4 kg por cepa)

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

La buena amplitud térmica entre día y noche contribuye a conseguir un adecuado alto grado alcohólico y una buena acidez.

La estructura caliza del suelo aporta aromas minerales.

Las bajas producciones, buenas temperaturas diurnas y nocturnas y madurez del viñedo son los responsables de la alta madurez de los taninos.

Las elevadas temperaturas y baja humedad, junto con la orografía en ligera pendiente permiten un viñedo bien soleado y aireado que evita la incidencia de enfermedades criptogámicas.

Debido a suelos 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, una escasa pluviometría anual y una gran insolación, la producción por cepa es inferior a 4 kg.

## **REFERENCIA AL PLIEGO DE CONDICIONES**

[http://agricultura.gva.es/pc\\_chozascarrascal](http://agricultura.gva.es/pc_chozascarrascal)