

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE PAGO LOS BALAGUESES

Pliego de condiciones actualizado a Diciembre de 2011

1.- Nombre que se debe proteger

“Los Balagueses”

2.- Descripción del vino

Los vinos amparados son vinos blancos y tintos, con las siguientes características:

a) Características analíticas

Analítica vino tinto		
Parámetros	Valores	Tolerancias
Grado alcohólico natural mínimo (% vol.)	>13,5	
Grado alcohólico adquirido (% vol.)	>13,5	± 1,5
Azúcares reductores (g/l)	< 3	± 2
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1
Acidez volátil expresada en a. Acético (g/l)	0,6	± 0,2
SO ₂ total (mg/l)	60	± 20
pH	3,5	± 0,4
Índice de polifenoles totales (IPT)	60	± 15
Intensidad colorante (DO420, DO520 y DO460)	12	± 2

Analítica vino blanco		
Parámetros	Valores	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido (% vol.)	12	± 1,5
Azúcares reductores (g/l)	< 3	± 2
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	6	± 2

Acidez volátil expresada en a. Acético (g/l)	0,5	± 2
SO2 total (mg/l)	120	± 15
pH	3,5	± 0,4

b) Examen organoléptico

Vino tinto "crianza" (Syrah, Garnacha tintorera y Tempranillo):

Fase Visual: capa alta, color cereza picota muy profundo

Fase Olfativa: Notas muy persistentes, intensas de uva madura, mora, frambuesa y ciruela en armonía con sotobosque y calidad de roble.

Fase Gustativa: Vinos con mucho cuerpo y estructura pero aterciopelado y taninos maduros. Final de boca es largo y fresco.

Vino tinto "crianza" (Merlot, Garnacha tintorera y Tempranillo):

Fase visual: Capa alta, color cereza y menisco granate

Fase Olfativa: aroma potente, fruta madura, balsámico y ciruelas pasas, notas tostadas

Fase gustativa: Vino con cuerpo, goloso y cierta potencia, con taninos dulces bien equilibrado con una correcta acidez.

Vino tinto "crianza" (Garnacha tintorera, Tempranillo y Merlot)

Fase visual: Capa alta, color rojo intenso con destellos violáceos

Fase Olfativa: Mucha fruta roja, frambuesas y ciruelas, especiado pimienta negra, suaves tostados caramelizados

Fase gustativa: Potente, sedoso, complejo y particular con la madera muy bien integrada.

Vino blanco (Sauvignon blanc y Chardonnay)

Fase Visual: límpido, brillante, amarillo pajizo

Fase Olfativa: fresco, fruta blanca y exótica, piña, mango.

Fase Gustativa: Buena estructura, grasa en boca, final largo y fresco.

3.- Prácticas enológicas específicas

No hay

4.- Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de los vinos amparados se encuentra en el término municipal de Requena, distribuida del siguiente modo:

- Polígono 127: parcela 57 r, s, t; parcela 372

5.- Rendimiento máximo por hectárea

Para uvas tintas: 7500 kg/ha y 51 HI/ha

Para uvas blancas: 9000 kg/ha y 61.2 HI/ha

6.- Variedades de uva

La elaboración de los vinos protegidos se realiza exclusivamente con uva de las variedades siguientes:

Tintas: Merlot, Syrah, Garnacha tintorera y Tempranillo

Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc

7.- Vínculo con la zona geográfica

a) Área geográfica

Factores naturales

La finca El Pago de los Balagueses está situada al Sur Oeste de la Comarca Utiel Requena, a 20 kilómetros de Requena. Se encuentra aproximadamente a 700 m sobre el nivel del mar y presenta un clima de tipo continental e influencia mediterránea con precipitaciones anuales de 450 mm.

La finca se caracteriza por su suelo y subsuelo, por su geografía en pendientes suaves y por su entorno natural favorable a una producción ecológica y de calidad.

El viñedo del "Pago de los Balagueses" está implantado en un sustrato geológico del Cenozoico, conformado por depósitos calcáreos y margas. La presencia de roca calcárea en el subsuelo, se traduce en los análisis de tierra, por un porcentaje elevado de caliza activa en el suelo.

La roca calcárea constituye un sustrato ideal que facilita la implantación de los raíces de la planta en profundidad. De esta forma, la planta tiene una alimentación hídrica continua, así sea en temporada de sequía. No se observa parada en el proceso de maduración como puede ocurrir por ejemplo, en parcelas cultivadas en terrazas formadas por aluviones, en la zona del Río Cabriel, al sur de la Comarca.

Los análisis de tierra realizadas en diferentes puntos del viñedo han mostrado que la textura del suelo es homogénea en la zona, de tipo franco-arcillo-arenoso. Otras similitudes se pueden destacar como un pH básico, un nivel bajo de materia orgánica y concentraciones en

elementos nutritivos normales, asegurando el buen funcionamiento de la planta.

El viñedo presenta una geografía particular con pendientes suaves del 7%. Por su parte, los alrededores de la finca cuentan con bosques de pinos, cultivos de almendros, olivos, y vegetación de tipo barriga (tomillo, romero, carrasca, esparto y lavanda). Este entorno particular ayuda al cultivo ecológico de la vid.

Factores humanos

La finca pago de los Balagüeses cuenta con varias décadas de cultivo del viñedo. El saber hacer de los viticultores se refleja en prácticas culturales específicas para cada parcela de la finca, según el vino que se va a elaborar, buscando así el equilibrio de la planta.

Se combina la viticultura tradicional con las técnicas más avanzadas. A su vez, se investigan nuevas técnicas de manejo de la conducción del viñedo, para conseguir maduraciones homogéneas de racimos con granos pequeños y separados.

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

Los vinos se caracterizan por la intensidad de su color y el cuerpo de los mismos.

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

El viñedo se sitúa en una zona con pendiente que, además de favorecer el drenaje del agua y participar al desarrollo de las raíces en profundidad, la pendiente optimiza la exposición de la planta al

sol, lo cual es favorable a la maduración de la uva y a una producción elevada de polifenoles que participan luego en el color y cuerpo de los vinos.

El entorno natural, con la vegetación de bosques que rodean la finca ayuda al cultivo ecológico de la vid, ya que son fuente de una microfauna variada que facilita la polinización, favorece la aireación del suelo y participa en la regulación de los depredadores de la vid y de la uva sin necesidad de utilizar pesticidas. Al mismo tiempo, la vegetación que rodea las parcelas constituye una barrera física natural contra la propagación de enfermedades criptogámicas que actúan en el viñedo.

8.- Requisitos aplicables

a) Marco legal

Resolución de 27 de junio de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publican las Resoluciones de 9 de febrero de 2011 y de 27 de abril de 2011, de la Comunitat Valenciana, de reconocimiento como vino de pago a Los Balagüeses

b) Requisitos adicionales

Etiquetado

Para la DOP "Los Balagüeses" el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.1 a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es "vino de pago".

9.- Comprobación del cumplimiento del pliego

a) Autoridad competente

Dirección general de empresas agroalimentarias y desarrollo rural

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

C/ Amadeo de Saboya, nº 2.- 46010 Valencia

Teléfono: 963424689

Fax: 963424699

Correo electrónico: area_calidad@gva.es

b) Tareas

i) Alcance de los controles

Examen organoléptico y analítico

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 del pliego de condiciones y su calificación o descalificación, en su caso, como vinos amparados por la “Los Balagüeses”

ii) Metodología de control

Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan, como mínimo, anualmente y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.