

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

Document actualitzat a 3/10/2012

PLEC DE CONDICIONS DE LA DOP CHOZAS CARRASCAL

1. Denominació que ha de protegir-se

“Chozas Carrascal”

2. Descripció del vi

(a) Característiques analítiques

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN

	VI NEGRE		VI NEGRE		VI ROSAT		VI BLANCO	
Varietats que han d'intervindre	Boval, Monastrell, Garnatxa negra, Tempranillo, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah i Merlot		Cabernet franc		Syrah, Merlot, Garnatxa negra i Tempranillo		Chardonnay, Sauvignon blanc i Macabeu	
	Límits d'acceptació	Toleràncies	Límits d'acceptació	Toleràncies	Límits d'acceptació	Toleràncies	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol)	13	1	13	1	12,5	1	12,5	1
Grau alcohòlic total mínim (% vol)	13	1	13	1	12,5	1	12,5	1
Sucres reductors màxim (g/l)	4	0.5	4	0.8	4	1	4	1
Acidesa total expressada en a. tartàric mínim (g/l)	4.5	0.7	4.5	0.6	4.5	0.6	4.5	0.6
Acidesa volàtil expressada en a. acètic màxim (g/l)	0.6	0.3	0.5	0.3	0.4	0.3	0.4	0.3
SO ₂ total màxim (mg/l)	100	25	90	30	105	25	115	25
PH màxim	3,9	0.2	3,9	0.2	3,8	0.2	3,7	0.2
Índex de polifenols totals màxims (IPT)	70	30	70	30				
Intensitat colorant màxima (DO ₄₂₀ , DO ₅₂₀ i DO ₄₆₀)	13	5	13	5				

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

(b) Característiques organolèptiques

Vi negre monovarietal (Cabernet franc):

Fase visual: roig violaci en la fase inicial. Net i brillant.

Fase olfactiva: café i xocolate. Fruites negres i balsàmic (timó, etc.). Predomini de la fruita sobre les aromes provinents de la bóta.

Fase gustativa: envolupant, llarg, mineral i balsàmic.

Vi negre (Boval, Monastrell, Garnatxa negra, Tempranillo, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah i Merlot):

Fase visual: roig intens. Net i brillant.

Fase olfactiva: fruites roges i balsàmic. Potent i elegant

Fase gustativa: fresc, potent i persistent en boca. Equilibrat amb tanins madurs i redons pel seu pas per bóta. records fruiters, balsàmics, vainilla, xocolate i un toc mineral.

Vi blanc (Chardonnay, Sauvignon blanc i Macabeu):

Fase visual: groc pallós en la fase inicial. Net i brillant.

Fase olfactiva: flors blanques, cítrics i fruites tropicals. Mel i vainilla.

Fase gustativa: aromàtic i elegant pel Sauvignon blanc. Fresc pel Macabeu. Potent i llarg pel Chardonnay.

Vi rosat (Syrah, Merlot, Garnatxa i Tempranillo):

Fase visual: rosa intens. Net i brillant.

Fase olfactiva: intensa i expressiva. Aromes a fruites roges, combinades amb una aroma dolça a mel, vainilla, caramel, etc.

Fase gustativa: fresc i untuós. Potent, llarg i dolç

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

3. Pràctiques enològiques específiques

a) Pràctiques culturals

El marc de plantació per a les varietats Chardonnay, Sauvignon blanc i Macabeu és inferior a 1.3x2.5m. En el cas de les varietats Tempranillo, Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet franc i Monastrell és inferior a 1.4x2.5m. Finalment, el marc de plantació per a la varietat Boval és inferior o igual a 2.5x2.5m

b) Especificacions tècniques als processos d'elaboració:

1. Vi blanc

L'elaboració i la conservació es fan en dipòsits d'acer inoxidable o formigó. Es realitza una maceració pel·licular que dependrà de la maduresa del raïm. Fermentació del vi blanc en bótes de roure.

2. Vi rosat

Extracció del most flor de les quatre varietats que componen el *coupage* d'este vi. Conservació en fred i desfangat fins a tindre els quatre mostos junts. Fermentació del vi en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració durant un mínim de 3 setmanes en bótes de roure.

3. Vins negres

Elaboració de cada varietat per separat. La maceració es realitza durant un mínim de 14 dies. Envelliment en bótes; el vi roman en bóta durant un mínim de 5 mesos.

4. Delimitació de la zona geogràfica

La zona delimitada es troba al terme municipal de Requena (València), distribuïda de la manera següent:

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

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

5. Rendiment màxim

- Rendiment màxim en quilograms de raïm per hectàrea:

- Raïm blanc: 9000 kg/ha
- Raïm negre: 7500 kg/ha

- Rendiment màxim en hectolitres del producte final per hectàrea:

- Vins blancs: 63 HI/ha
- Vins rosats: 56 HI/ha
- Vins negres: 53 HI/ha

6. Varietats de vinya

(a) Negra: Boval, Tempranillo, Garnatxa negra, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet franc i Monastrell.

(b) Blanques: Chardonnay, Sauvignon blanc i Macabeu.

7. Vincle amb la zona geogràfica

a) Àrea geogràfica

Factors naturals

El paratge Chozas Carrascal és un dels més freds de la comarca per la seua altura, 720 m, i la seua proximitat a la serra Juan Navarro, d'on provenen els vents dominants del nord. Al ser una finca en planura lleugerament inclinada, no hi ha grans barreres que impedisquen l'entrada tan directa d'esta influència de vents freds del nord. Respecte al paratge en què es troben ubicades les parcel·les que integren la finca, destaca també l'existència de barreres físiques i vegetals que delimiten l'extensió de la propietat i l'aigua de reg de les parcel·les, de pou propi, l'aigua del qual prové del brollador Fuente Primavera.

La climatologia de la zona és continental, amb influència mediterrània. La pluviometria mitjana anual és baixa, entre 350-400 litres anuals, que es concentren en el mes de

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

setembre. La radiació solar és molt intensa, amb vora 3.000 hores de sol a l'any, i hi destaca com a factor climatològic molt positiu la gran diferència tèrmica entre el dia i la nit en els mesos de setembre i octubre, el moment de maduració del raïm.

El sòl de la finca és basicoalcalí amb un pH superior a 8 i inferior a 9. Amb textura franca, que tendix a francoargilós o francoarenós, segons la part de la finca. La quantitat de matèria orgànica en el sòl és bastant pobre, vora l'1%, i s'hi han de fer correccions amb esmenes orgàniques de tant en tant. El percentatge de calcària activa és un factor important, amb valors que ronden entre el 7 i el 21%, una xifra notablement elevada.

A causa de les característiques edafològiques i climatològiques de la finca, les produccions no són excessives, ni les plantes molt vigoroses, cosa que incidix en la correcta absorció de microelements (potassi, calci i magnesi) i en la qualitat final del raïm.

Factors humans

La finca es troba ubicada al municipi de Requena, una zona que destaca per la seua producció vitivinícola, que és la principal activitat econòmica de la zona.

Així mateix, la finca té una alta densitat de plantació i són pioners (any 1992) a plantar més de 3.000 plantes per hectàrea, en compte de la densitat habitual de la comarca: 1.600 plantes per hectàrea. Amb esta densitat s'aconsegueix una major competència entre les plantes i un menor desenrotllament radicular, i també és controla l'excés de vigor i de producció dels ceps, que tenen menys quilos de raïm per cep, amb la qual cosa n'augmenta la qualitat. D'esta manera s'aconsegueix que cada planta no sobrepasse els 4 kg de producció i s'evita el cas típic de la comarca: superar fàcilment els 6 kg per planta.

Chozas Carrascal ha sigut la primera finca de la comarca a cultivar varietats foranes, com Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah, Merlot, Chardonnay i Sauvignon blanc (plantades en 1992). Per tant, amb un vinyar de 20 anys d'edat és la finca de tota la comarca on millor aclimatada està la vinya i en què més domini es té d'estes

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

varietats. Amb les varietats foranes consolidades i amb les autòctones (Boval, Tempranillo, Garnatxa negra, Monastrell i Macabeu) es fan acoblaments únics i s'aconseguixen vins singulars i irrepetibles, ja que no hi ha cap altra finca en què, en menys de 50 ha, convisquen tantes varietats juntes.

En celler, els vins negres fermenten i maceren en depòsits de formigó. Així se'ls permet una lleugera microoxigenació per a una correcta evolució i polimerització dels tanins, que eviten reduccions en el vi. Els depòsits de formigó són de forma cúbica i possibiliten una gran extracció dels polifenols durant la fermentació-maceració, ja que el barret de les pells de raïm és ample, fi i homogeni, i permet el pas del vi de forma homogènia per tota la superfície.

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

Els vins tenen un grau alcohòlic alt (13,5-14,5%) i una bona acidesa (4,5-5,5 g/lit en TA).

Els vins es caracteritzen per aromes minerals.

Alta maduresa dels tanins que es mostra en la gran estabilitat de color.

Molt baixa incidència de malalties criptogàmiques .

Baixa producció (inferior a 4 kg per cep)

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

La bona amplitud tèrmica entre dia i nit contribuïx a aconseguir un adequat alt grau alcohòlic i una bona acidesa.

L'estructura calcària del sòl aporta aromes minerals.

Les baixes produccions, les bones temperatures diürnes i nocturnes, i la maduresa de la vinya són els responsables de l'alta maduresa dels tanins.

Les elevades temperatures i la baixa humitat, junt amb l'orografia en lleuger pendent permeten una vinya ben solejada i airejada que evita la incidència de malalties criptogàmiques.

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

A causa de sòls de productivitat baixa amb escàs desenrotllament de les arrels, que no aprofundixen més de 30 cm per la capa de calcària existent a eixa profunditat, una escassa pluviometria anual i una gran insolació, la producció per cep és inferior a 4 kg.

8. Requisits aplicables

a) Marc legal

El present plec de condicions

b) Requisits addicionals

- Per a la denominació d'origen protegida "Chozas carrascal", el terme tradicional a què es referix l'article 118 duovicies 1a) del Reglament (CE) NÚM. 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, Reglament únic per a les OCM, és "vi de finca".

Segons s'establix en l'article 118 sexvicies.3.a) de l'esmentat Reglament, tal menció tradicional podrà substituir en l'etiquetatge dels vins a l'expressió denominació d'origen protegida

- Els termes tradicionals a què es referix l'article 118 duovicies.1b) del Reglament 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, Reglament únic per a les OCM, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la denominació d'origen protegida "Chozas carrascal" són:

i) Per als pertanyents a la categoria 1 de l'annex XI ter del Reglament (CE) 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007: "criança", "reserva" i "gran reserva".

9. Comprovació del compliment del plec

a) Autoritat competent

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenrotllament Rural

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

C/ Amadeu de Savoia, núm. 2. 46010 València

Tel. 963424689 Fax 963424699

adreça electrònica: <area_calidad@gva.es>

1. Tasques

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

a) Abast dels controls

- Examen analític i organolèptic.
- Control anual dels vins produïts en cada campanya amb presa de mostres de les partides de vi per a l'anàlisi organolèptica i fisicoquímica, als efectes de verificació de les característiques que figuren en l'apartat 2 d'este plec de condicions.
- Examen d'altres requisits.

b) El pla d'inspecció inclourà:

- Efectuar controls de les instal·lacions en què es troba el producte i sol·licitar l'exhibició dels llibres-registre, dels documents d'acompanyament i de la resta de la documentació que els afecten, que en tot moment hauran de trobar-se a la seua disposició.
- Efectuar controls periòdics sobre matèria primera, elaboració, embotellat i etiquetatge, amb vista a obtenir garanties sobre la traçabilitat del vi i el compliment de les exigències del present plec de condicions.
- Registrar i verificar les etiquetes que s'utilitzaran, per a la qual cosa es requerirà, als responsables dels cellers, la presentació de les proves que acrediten el correcte etiquetatge quant al que estableix este plec de condicions.

2. Metodologia de control

La comprovació anual es durà a terme per mitjà de controls sistemàtics, que consistiran en:

- Inspecció al viticultor.
- Inspecció al celler, durant la verema.
- Auditoria al celler, amb una freqüència mínima anual.