

## **PLEC DE CONDICIONS DEL VI DE FINCA EL TERRERAZO**

Plec de condicions actualitzat al desembre de 2011

1. Nom que s'ha de protegir

El Terrerazo.

2. Descripció del vi

El vi emparat és vi negre amb les característiques principals següents:

a) Característiques analítiques:

### **Vi negre multivarietal**

Grau alcohòlic volumètric total mínim (% vol.): 13 %.

Graduació alcohòlica adquirida mínima (% vol.): 13 %, amb una tolerància admissible de  $\pm 0,25$  %.

Acidesa total en tartàric (g/l): 4-7,5 g/l.

Acidesa volàtil màxima en acètic (g/l): l'acidesa volàtil dels vins de campanya (fins al 31 de juliol) no podrà superar 0,9 g/l (15 meq/l).

Els vins de campanyes anteriors no podran superar 1 g/l (16,6 meq/l) més 0,06 g/l (1 meq/l) per cada grau d'alcohol que excedisca del 10 % volum, fins un màxim d'1,2 g/l (20 meq/l) per a vins negres.

Anhídrid sulfurós total màxim: 150 mg/l.

Sucres reductors: menor de 5 g/l.

### **Vi negre monovarietal (boval)**

Grau alcohòlic volumètric total mínim (% vol.): 13 %.

Graduació alcohòlica adquirida mínima (% vol.): 13 %, amb una tolerància admissible de  $\pm 0,25$  %.

Acidesa total en tartàric (g/l): 4-7,5 g/l.

Acidesa volàtil màxima en acètic (g/l): l'acidesa volàtil dels vins de campanya (fins a 31 de juliol) no podrà superar 0,9 g/l (15 meq/l). Els vins de campanyes anteriors no podran superar 1 g/l (16,6 meq/l) més 0,06 g/l (1 meq/l) per cada grau d'alcohol que excedisca el 10 % volum, fins un màxim d'1,2 g/l (20 meq/l) per a vins negres.

Anhídrid sulfurós total màxim: 150 mg/l.

Sucres reductors menor de 5 g/l.

b) Examen organolèptic:

### **Vi negre multivarietal**

Color roig picota intens, capa alta. Sense notes d'evolució.

En nas, intensitat mitjana alta, de gran complexitat, es mesclen aromes de fruita roja i negra, prunes, mores i nabius, amb notes de l'entorn, timó i bosquina mediterrània.

En boca és carnós, amb cos, els tanins són madurs i llépols. Alhora, té molt bona acidesa, se sent fresc.

### **Vi negre monovarietal (boval)**

Color roig violeta molt intens, capa molt alta. Sense notes d'evolució.

En nas té intensitat alta, bona complexitat i equilibri. Fruites negres del bosc, gerd i móres que s'entremesclen amb arpillera, timó, bosquina mediterrània, també tocs torrats de la seua estada en bóta.

En boca és un vi potent, amb molt de cos i taní d'alta qualitat, al mateix temps és sedós i molt persistent en boca. Al final, sobreïx amb elegància una acidesa ben equilibrada.

### 3. Pràctiques enològiques específiques

#### a) Vi negre:

El rendiment raïm/vi és del 78 %.

#### b) Vi negre monovarietal (boval):

El rendiment raïm/vi és del 74 %.

### 4. Demarcació de la zona geogràfica

La superfície de vinya actualment establida segons registre es troba en el terme municipal d'Utiel (València), distribuïda de la manera següent:

- Polígon 8: parcel·les 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 456 i 488.

- Polígon 14: parcel·les 381, 382, 383, 384, 385 i 373 a.

- Polígon 15: parcel·les 312 a i c, 313 a, 362 a, 363 a, 364 a, 366 a, 365 a, 487, 488, 591, 593, 589 a i q, 507, 508, 509, 510, 483, 484, 485, 486 i 557.

### 5. Rendiment màxim per hectàrea

Per a raïm negre:

7.300 kg/ha

59 hl/ha

### 6. Varietats de raïm

L'elaboració dels vins protegits es realitza exclusivament amb raïm de les varietats següents: boval, ull de llebre, sirà, cabernet sauvignon, merlot i garnatxa negra.

## 7. Vincle amb la zona geogràfica

### a) Àrea geogràfica:

#### Factors naturals

La zona de producció dels vins emparats pel vi de finca El Terrerazo està a uns 6,8 km de la població d'Utiel, en l'interior de la província de València, equidistant del mar Mediterrani i de la ciutat de Terol, caracteritzada pel seu clima extrem i dur. Per tant, trobem un clima d'influència mediterrani amb dies solejats en una primavera normalment plujosa. L'estiu és sec i molt càlid, molt solejat en la mitat del dia, amb un increment notable de la temperatura diürna (temperatura mitjana màxima de 28 °C al juliol i 31 °C a l'agost). Les nits són molt fresques i agradables. L'hivern té aspectes continentals, amb dies molt freds i vent quasi constant procedent d'Aragó. Així ho constaten els -1,3 °C i -1 °C de temperatures mitjanes mínimes per a gener i febrer.

La zona està a una altitud entre 790 m a la vora del riu Magre i 870 m en la part més elevada, al nord, als peus de la serra d'Utiel. Es tracta d'una zona de pendent suau cap al sud-oest en el límit oest de la serra d'Utiel, solcada per barrancs que circulen en direcció sud-sud-oest fins a descarregar en la veïna rambla de la Torre, amb cabals estacionals que canalitzen l'escàs escolament superficial. Estos llits estacionals s'encaixen en els materials llimoarenosos de la zona i

destaquen els nivells de conglomerats i crostes calcàries existents en la zona.

Els sòls són propis d'este particular entorn geològic, amb textura francoarenosa, calcaris i de pH bàsic, a causa principalment del predomini dels depòsits dolomítics de tipus glacis. El sòl és molt homogeni al llarg de la superfície de cultiu del paisatge.

Factors humans

La gestió del cultiu és determinant per a la diferenciació dels vins, ja que va dirigida a controlar el desenrotllament del fruit, contrarestant les tendències de la planta en detriment del volum de producció. En la superfície acollida a la DOP El Terrerazo hi ha vinyes plantades en 1919 i 1948, la qual cosa reflectix la tradició d'esta DOP en el cultiu de la vinya. A més d'això, els vins són de producció molt limitada i es tracten d'una forma personal i artesanal, fruit del saber fer après amb els anys i l'experiència.

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

Són vins amb una capa molt alta, color cirera picota molt profund. Tenen una acidesa equilibrada i una finor destacable.

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

El desnivell, a penes d'1,5 km, fa que, durant la totalitat del dia, la vinya estiga sempre il·luminada pel sol, i això permet, en conjunció de l'altitud del paratge de 870 metres, que es produïska una integral tèrmica molt elevada, és a dir, un gran contrast de temperatura entre el dia i la nit, que proporciona una maduració molt lenta del raïm. El

gradient tèrmic és el responsable del color característic dels vins i del grau d'equilibri de la seua acidesa. D'altra banda, la finor del vi és deguda al tipus de sòl, de textura francoarenosa, calcari i de pH bàsic.

## 8. Requisits aplicables

### a) Marc legal:

Resolució de 17 de setembre de 2010, de la directora general de Comercialització, per la qual es reconeix El Terrerazo com a vi de finca.

### b) Requisits addicionals:

#### Etiquetatge

Per a la DOP El Terrerazo, el terme tradicional a què es referix l'article 118 *duovicies.1.a* del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM, és "vi de finca".

## 9. Comprovació del compliment del plec

### a) Autoritat competent:

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenvolupament Rural.

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua.

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

Telèfon: 963 424 689.

Fax: 963 424 699.

Adreça electrònica: [area\\_calidad@gva.es](mailto:area_calidad@gva.es)

b) Tasques:

i) 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 de les característiques que figuren en l'apartat 2 del plec de condicions i la seua qualificació o desqualificació, si és el cas, com a vins emparats per la DOP El Terrerazo.

ii) 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 basant-se en una anàlisi de riscos o sistemàticament.