



Dirección General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Calle de La Democracia, 77 · Edif. B4 P2 · 46018 València

DOCUMENTO ÚNICO IGP CASTELLÓ

1.- DESCRIPCIÓN DEL VINO

1.1.- Vino tinto:

Fase visual: color intenso, tonos rojizos.

Fase gustativa: con buen equilibrio y estructura, largo postgusto.

Fase olfativa: de buena intensidad y cargada de fruta. Limpia y agradable.

Vinos tintos envejecidos: características cromáticas propias de su elaboración.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 12

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 150 para vinos con < 5 g/l
azúcar y 200 para vinos con \geq 5 g/l azúcar

1.2.- Vino blanco:

Fase visual: tonos amarillos pálidos.

Fase olfativa: limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta.

Fase gustativa: buena acidez, frescos y afrutados. Buena persistencia.

Vinos blancos con fermentación en barrica:

Características cromáticas propias de su elaboración.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 11

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11



**Dirección General de Desarrollo Rural
y Política Agraria Común**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Calle de La Democracia, 77 · Edif. B4 P2 · 46018 València

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18



Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 180 para vinos con < 5 g/l azúcar y 250 para vinos con \geq 5 g/l azúcar

1.3.- Vino rosado:

Fase visual: el color está comprendido dentro de las diferentes tonalidades rosáceas

Fase olfativa: aromas florales y a frutas rojas

Fase gustativa: equilibrado respecto al azúcar- acidez

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 11

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 180 para vinos con < 5 g/l azúcar y 250 para vinos con \geq 5 g/l azúcar

1.4.- Vino de licor

Fase visual: tonalidades propias de la variedad de elaboración, tendiendo de color rubí a teja según edad.

Fase olfativa: aromas dulces, a pasas, alcohol, moscatel.

Fase gustativa: untuosos, sabroso y regusto a fruta madura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 17,5

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): mínimo 15 máximo 22

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 150 para vinos con < 5 g/l azúcar y 200 para vinos con \geq 5 g/l azúcar



1.5.- Vino de aguja.

Fase visual: color intenso en tintos; tonos amarillos pálidos en blancos, tonalidades rosáceas variables en rosados.

Fase olfativa: aromas afrutados.

Fase gustativa: ligeros y frescos.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 9

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: para vinos con < 5 g/l azúcar, 150 tintos y 180 blancos y rosados; para vinos con \geq 5 g/l azúcar, 200 tintos y 250 blancos y rosados

Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente

1.6.- Vino espumoso de calidad.

Fase visual: Tonos amarillos pálidos en blancos, tonalidades rosáceas variables en rosados Cabe valorar las burbujas: tamaño, formación del rosario, formación de la corona en la superficie y persistencia.

Fase olfativa: la complejidad es similar a los vinos tranquilos. Cabe destacar aromas afrutados en jóvenes y a levaduras frescas y panadería los de crianza en botella.

Fase gustativa: a la entrada en boca la burbuja se funde cremosamente y difunde ampliamente frescura y acidez equilibrada.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 11

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5



Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 185

Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente

1.7.- Vino de uva sobremadurada

Fase visual: el color abarca del ámbar al caoba y caramelo.

Fase olfativa: gran intensidad y complejidad aromática y riqueza de delicados matices afrutados y pasas.

Fase gustativa: Buena estructura, con gran volumen y un toque ligeramente goloso

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 15

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 200 para tintos y 250 para blancos

2.- Prácticas vitivinícolas

2.1.- Prácticas enológicas específicas

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva.

2.2.- Restricciones pertinentes aplicadas a las vinificaciones

La producción máxima admitida por hectárea será de 8000 kg de uva para las variedades tintas y de 9000 kg para las variedades blancas.

El rendimiento final de producto acabado será, como máximo, de 56 Hl/ha para vino tinto y 63 Hl/ha para vino blanco.



3.- Zona delimitada

Comarca vitícola Alto Palancia-Alto Mijares: Altura, Almedíjar, Arañuel, Azuébar, Castillo de Villamalefa, Caudiel, Chovar, Cortes de Arenoso, Jérica, Ludiente, Montán, Segorbe, Soneja, Puebla de Arenoso, Villahermosa del Río, Viver, Zucaina.

Comarca vitícola Sant Mateu: Albocàsser, Alcalá de Xivert, Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benasal, Benicarló, Cálíg, Canet lo Roig, Catí, Cervera del Maestre, Chert, Coves de Vinromá, Culla, La Jana, La Salsadella, Peñíscola, Rosell, San Jorge, Sant Mateu, San Rafael del Río,, Santa Magdalena de Pulpis, Tirig, Traiguera, Vinaròs

Comarca vitícola Useres-Vilafamés: Benlloch, Cabanes, Les Useres, Sierra Engarcerán, Vall d'Alba, Vilafamés, Vilanova d'Alcolea

4.- Uvas de vinificación

4.1.- Variedades principales: Macabeo o Viura; Tempranillo o Tinto fino

4.2.- Variedades secundarias: Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta o Gironet, Garnacha tintorera, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Bonicaire o Embolicaire, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Mazuela, Forcallat tinta, Graciano Mencía, Petit Verdot, Chardonnay, Subirat Parent, Merseguera, Exquitsagos o Verdosilla, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Planta fina de Pedralba o Planta Angort, Airen o Forcallat blanca, Planta nova o Tardana, Sauvignon blanc, Tortosí, Verdil, Gewurztraminer, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Viognier, Riesling, Semillon.

5.- Descripción del vínculo

a) ÁREA GEOGRÁFICA

FACTORES NATURALES (comunes para todas las categorías de producto)

La zona de Castelló se sitúa al este de la península ibérica. Es una región costera cuya marcada orografía delimita el interior montañoso de una estrecha llanura que constituye la franja costera.



La IGP Castelló abarca una zona cuya pluviometría media anual oscila alrededor de los 540 l/m². Las máximas precipitaciones medias anuales se consiguen en el mes de octubre, con 85 l/m² seguido del mes de mayo con 79 l/m². La precipitación media total más baja se consigue en los meses de junio con 15 l/m² seguido de julio y agosto con 25 l/m².

El régimen térmico es suave. La temperatura máxima en la zona se alcanza en el mes de agosto con 34.5°C seguido de julio con 34.2°C.

Por su parte, las temperaturas medias máximas más bajas se dan en febrero con 21.3°C y diciembre con 22.3°C para las zonas del litoral. En las zonas de interior, las temperaturas medias mínimas anuales son más bajas llegando en diciembre alrededor de los -4°C. Febrero, marzo y noviembre son meses con temperaturas medias mínimas por debajo de 0°C.

El cultivo del viñedo se efectúa en suelos de textura franca, pardo-calizos sobre material no consolidado en los que la topografía no es muy abrupta, y también en zonas protegidas de la erosión y en las que el suelo se ha acumulado por arrastre, en suelos pardos sobre calizas duras.

FACTORES HUMANOS

Entre las variedades autorizadas para la IGP Castelló es importante destacar tres de ellas, por tratarse de variedades autóctonas o que se han adaptado perfectamente a las condiciones del medio. La Garnacha tinta es autóctona y de ciclo largo, bien aclimatada a las condiciones del lugar, que con bajos rendimientos aporta gran presencia de fruta roja y negra con buena acidez. La Cabernet Sauvignon tiene una gran estructura y logra moderar su prepotencia madurando muy bien las uvas sin que pierdan frescura, por lo que no es necesario corregir los vinos. De la variedad Merlot se consigue extraer su carácter goloso y amable.

b) CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DEBIDAS FUNDAMENTAL O EXCLUSIVAMENTE AL MEDIO GEOGRÁFICO

1) Vino

Acidez total equilibrada y perfecta; elevada intensidad aromática

2) Vino de licor



Alta intensidad aromática

3) Vino espumoso de calidad

Afrutado y equilibrados

4) Vino de aguja

Afrutado y equilibrado

5) Vino de uva sobremadurada

Intensidad cromática y aromática

c) NEXO CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1) Vino

Las elevadas temperaturas de los meses de julio y agosto unido a que las precipitaciones se concentran en otoño y primavera, siendo muy bajas en verano propician que la acidez que alcancen los vinos sea equilibrada y gocen además de una elevada intensidad aromática.

2) Vino de licor

El estrés hídrico que sufre la vid a final de primavera y durante el verano provoca que las elevadas temperaturas aceleren la evapotranspiración de la vid. Esto se traduce en unos vinos de licor de alta intensidad aromática.

3) Vino espumoso de calidad

Los vinos espumosos de calidad se caracterizan por ser afrutados y equilibrados, consecuencia de un clima mediterráneo con temperaturas medias suaves durante todo el año

4) Vino de aguja

Los vinos de aguja son afrutados y equilibrados, características debidas a las temperaturas templadas de la zona protegida por la IGP.

5) Vino de uva sobremadurada



La combinación de temperaturas templadas, con picos más elevados durante los meses estivales y un régimen pluviométrico moderado en cantidad e irregular en el tiempo hacen que los vinos de uva sobremadurada tengan una intensidad cromática y aromática notable.

6.- Otras condiciones esenciales:

6.1.- Derogación de la elaboración en la zona delimitada (art 6 del Reglamento (UE) 607/2009)

La zona de elaboración y crianza coincidirá con la zona descrita en el apartado 4. No obstante y según lo establecido en el punto 4 del artículo 6 del Reglamento (CE) 607/2009 de 14 de julio de 2009, se podrá elaborar vino en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada en la zona delimitada del presente pliego de condiciones, siempre dentro de los límites de la provincia de Castellón. Así, cualquier fase de la elaboración del vino podrá realizarse en los 87 municipios de la provincia de Castelló que no están incluidos en la zona de la IGP

7.- Autoridad competente

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca

C/Castán Tobeñas, 77

CA 9 Octubre, Edificio B4 Planta 2

46018 Valencia

Tel: 961247305

Fax: 961247933

e-mail: area_calidad@gva.es