

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 4838** *Orden ARM/701/2009, de 25 de febrero, por la que se publica la Orden de 8 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Finca Élez y se establecen sus normas de producción.*

El 22 de septiembre de 2008 se publicó en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha Orden de 8 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Finca Élez y se establecen sus normas de producción.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé en su artículo 32 la publicación, en el Boletín Oficial del Estado, de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (vcprd) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional

A tal fin, ha sido remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, certificación de la citada Orden de 8 de septiembre de 2008, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación, en el Boletín Oficial del Estado, de la Orden de 8 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Finca Élez y se establecen sus normas de producción, que figura en el anexo a la presente disposición, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 25 de febrero de 2009.—La Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa Mangana.

#### ANEXO

#### **Orden de 8 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se modifica la Orden de 19 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Finca Élez y se establecen sus normas de producción**

En el anexo de la Orden de 19 de julio de 2002 (DOCM núm. 97, de 07-08-2002), se establecieron las normas relativas a la producción de vinos de calidad producidos en la región determinada «Finca Élez».

En atención a lo dispuesto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 50, de 8 de abril de 2003), la sociedad elaboradora «Manuel Manzaneque, S.L.» ha solicitado la modificación de las citadas normas de producción.

Por otra parte, se han producido otras modificaciones en las normas de producción y en el articulado de la Orden citada, afectado por la Ley 8/2003, de 20 de marzo, y por los posteriores decretos que regulan la estructura del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La

Mancha y de la propia Consejería, teniendo en cuenta también los criterios que se están siguiendo en otras actuaciones y desarrollos normativos en curso.

Estas modificaciones se han publicado de forma independiente dificultando su comprensión. En consecuencia resulta conveniente incorporar en esta Orden todas las modificaciones que se han producido con el fin de facilitar su comprensión, gestión y control.

En el proceso de elaboración de esta Orden, de conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcprd.

En su virtud, y conforme a lo previsto en el artículo 30 de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, dispongo:

Artículo único.

1. Como anexo de la presente Orden se establecen las normas relativas a la producción de los vinos de calidad producidos en el pago «Finca Élez».

2. El nombre «Finca Élez» quedará reservado para designar los vinos producidos a partir de uvas cosechadas en el pago delimitado, no pudiendo ser empleado en la designación de otros vinos o productos del sector vitivinícola que no procedan del pago delimitado y a los que no les haya sido asignado dicho nombre con arreglo a lo dispuesto en esta Orden.

Disposición adicional.

La verificación del cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que la elaboradora solicite la calificación como vcprd, serán realizadas por organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcprd de Castilla-La Mancha.

Disposición final.

1. Se faculta a la Dirección General de política agroalimentaria para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo previsto en esta Orden.

2. La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 8 de septiembre de 2008.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.

#### ANEXO

- 1) Nombre del pago y delimitación del área vitícola.
  - a) Nombre del pago: Finca Élez.
  - b) Delimitación del área vitícola: La superficie del viñedo actualmente establecida, según Registro Vitícola, es de 38,8986 ha en el término municipal de El Bonillo (Albacete), distribuidas del siguiente modo:

Polígono 95, parcelas 16d, 16da, 16db y 17.

Polígono 97, parcelas 24.

Polígono 100, parcelas 2, 3 y 8.

- 2) Variedades de vid:

Blancas: chardonnay.

Tintas: cabernet-sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.

- 3) Prácticas culturales. La densidad de plantación estará comprendida entre 2.000 y 4.000 cepas/ha. La conducción se realiza en espaldera. Los sistemas de poda son Cordon

Royat y Guyot. Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, por el sistema de goteo, apreciándose su necesidad mediante un examen visual del estado de las hojas.

4) Zona de transformación. La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la propiedad.

5) Grado alcohólico volumétrico natural mínimo. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los vcpd «Finca Élez» será de 11,5% vol.

6) Métodos de vinificación y elaboración.

a) Chardonnay parcialmente fermentado en barrica y vendimia tardía: Maceración en depósito macerador-prensa, mínimo de 2 horas en el caso del Chardonnay parcialmente fermentado en barrica y mínimo de 4 horas para el Chardonnay vendimia tardía. La presión durante el prensado no permitirá obtener más de 70 litros por cada 100 kg de vendimia. Homogeneización en depósito entre 24 y 72 horas. Un mínimo del 10% deberá fermentar en barrica de roble de capacidad máxima de 500 l, nuevas o de menos de un año. Se dejará reposar el vino en la barrica mínimo 2 meses hasta la prácticamente total transformación de los azúcares en alcohol, en el caso del Chardonnay Parcialmente Fermentado en barrica, y entre 2 y 12 meses en el caso del Chardonnay Vendimia Tardía, deteniéndose el proceso mediante la adición de sulfuroso cuando la graduación alcohólica volumétrica adquirida no sea inferior a 13% vol, quedando un resto apreciable de azúcares residuales. Control en todas las fases.

Tintos procedentes del ensamblaje en proporciones variables de cabernet-sauvignon, merlot, tempranillo y syrah.

Tinto Barrica: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo 10 días de fermentación-maceración a temperaturas comprendidas entre 25 y 30 °C. Mínimo de 2 meses de permanencia en barrica de roble de capacidad máxima de 500 l. con un tiempo de uso inferior a 6 años.

Tinto Crianza: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo de 10 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30 °C. Crianza mixta (madera/botella) durante 24 meses, con un mínimo de 6 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l. con tiempo de uso inferior a 7 años.

Tinto Reserva: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo 15 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30 °C. Crianza mixta (madera/botella) durante 36 meses, con un mínimo de 14 meses en barrica de roble de capacidad máxima de 330 l. con tiempo de uso inferior a 6 años.

Tinto Gran Reserva: mezcla de tempranillo, merlot, cabernet-sauvignon y syrah o monovarietal merlot, tempranillo, cabernet-sauvignon y syrah. Mínimo de 15 días de fermentación-maceración a temperatura comprendida entre 25 y 30 °C. Crianza mixta (madera/botella) durante 60 meses, con un mínimo de 24 meses en barrica de roble de capacidad máxima 330 l con tiempo de uso inferior a 6 años.

La presión máxima del prensado de los orujos será inferior a 2 kg/cm<sup>2</sup>. Control en todas las fases.

7) Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación. Se podrán acidificar los mostos y vinos de uva tinta durante la fermentación o durante el proceso de descubado y prensado, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar una concentración de 6 g/l, expresada en ácido tartárico, con un total añadido máximo de 1 g/l. Los mostos de uva blanca podrán ser acidificados durante la fase de homogeneización posterior a la maceración, añadiendo la cantidad mínima de ácido tartárico que permita alcanzar la concentración de 6 g/l expresada en ácido tartárico, con un total añadido máximo de 0,8 g/l. La práctica se declarará a la autoridad y quedará reflejada en los registros.

8) Rendimientos por hectárea. No se superarán los siguientes rendimientos por hectárea, dando lugar en caso contrario a la no calificación de la totalidad de la correspondiente cosecha:

Cabernet-sauvignon: 9.000 kg/ha.

Tempranillo: 12.000 kg/ha.

Merlot: 8.500 kg/ha.

Syrah: 13.000 kg/ha.

Chardonnay: 9.000 kg/ha.

9) Elementos característicos de los vcprd «Finca Elez» a determinar mediante un análisis físico-químico. Chardonnay parcialmente fermentado en barrica: Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 11,5% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico no inferior a 4 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,9 g/l (15 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 150 mg/l. Azúcares reductores menores de 7 g/l.

Chardonnay vendimia tardía: Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 12% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico no inferior a 4 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,9 g/l (15 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 180 mg/l. Azúcares reductores menores de 80 g/l.

Tinto Barrica: Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 11,5% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico no inferior a 4 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,9 g/l. (15 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 5 g/l.

Tinto Crianza: Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 11,5% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico no inferior a 4 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,9 g/l (15 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 5 g/l.

Tinto Reserva: Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 11,5% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico no inferior a 4 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 0,9 g/l (15 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 5 g/l.

Tinto Gran Reserva: Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 12% vol. Acidez total expresada en ácido tartárico no inferior a 4 g/l. Acidez volátil expresada en ácido acético menor de 1 g/l (16,7 meq/l). Anhídrido sulfuroso total menor de 130 mg/l. Azúcares reductores menores de 5 g/l.

Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: +/- 0,2% vol.; de la acidez total: +/- 0,3 g/l; de la acidez volátil: +/- 3 meq/l; del anhídrido sulfuroso: +/- 15 mg/l; de los azúcares reductores: +/- 0,5 g/l.»

10) Elementos característicos de los vcprd «Finca Élez» a determinar mediante examen organoléptico.

Tinto barrica: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color muy alta, con tonos violetas y rojos. Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de frutas y flores, aromas francos de crianza con tostados y ahumados. Fase gustativa: complejidad en boca; presencia de taninos de madera; buena estructura tánica, postgusto largo y final redondo.

Tinto Crianza: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y azules. Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de fruta roja y aromas de crianza. Fase gustativa: intensidad alta; equilibrado en la relación alcohol/acidez, con notable presencia de taninos finos.

Tinto Reserva: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos granates y tejas. Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura. Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

Tinto Gran Reserva: Fase visual: límpido; brillante; intensidad de color alta, con tonos rojos y tejas. Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas de crianza patentes y aromas de fruta madura. Fase gustativa: intensidad media/alta; taninos de madera presentes y buena estructura tánica sin ser agresiva.

Chardonnay parcialmente fermentado en barrica:

Fase visual: límpido; brillante; buena intensidad de color, entre amarillo y dorado. Fase olfativa: intensidad alta, presencia de aromas complejos, aromas frutales, florales y de crianza. Fase gustativa: intensidad alta; postgusto largo; estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

Chardonnay vendimia tardía: Fase visual: límpido; brillante; buena intensidad de color, entre amarillo y dorado. Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas frutales, dulces y de crianza, sin predominio de estos últimos. Fase gustativa: intensidad alta; equilibrio entre acidez y azúcar.