

# Solicitud de una nueva modificación

## I. MODIFICACIÓN

### 1. REGLAS APLICABLES A LA MODIFICACIÓN:

Article\_105\_minor

### 2. Descripción y motivos de la modificación

#### Título:

Cambio de un término tradicional

#### Descripción y motivos

La modificación consiste únicamente en la sustitución del término tradicional tipo A "Vino de calidad" por el de "Denominación de origen", al cumplirse las condiciones previstas en la normativa que regula dicho término en el Estado miembro, concretamente la disposición adicional tercera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo.

## II. DOCUMENTO ÚNICO

### 1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Granada (es)

### 2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DOP - Denominación de Origen Protegida

### 3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
16. Vino de uvas sobremaduradas

### 4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

#### Vinos blancos y rosados

Blanco: Color amarillo verdoso a pajizo. Limpio, brillante. Sin partículas en suspensión. Aromas francos, frutales típicos de la uva y de la variedad, agradables e intensos. Sabroso, equilibrado, acidez media a alta, aterciopelada al paladar.

Rosado: Color rosa pálido a rojo claro. Limpio, brillante. Sin partículas en suspensión. Aromas francos, frutado medio a intenso. Sabroso, equilibrado, acidez media a alta, buena estructura.

\* Grado mínimo de los rosados de la subzona Contraviesa-Alpujarra: 12% vol.

\* Volátil máxima 0,05 g/l y grado (mayor en vinos envejecidos)

**Características analíticas generales**

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</b>	11
<b>Acidez total mínima:</b>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</b>	
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</b>	160

**Vinos tintos**

Tinto: Color rojo cereza brillante a rojo intenso. Limpio, brillante. Sin partículas en suspensión. Aromas francos, aromáticos, agradables e intensos, recuerdan a bayas rojas. Sabroso, equilibrado, buena estructura, acidez media a alta, gran cuerpo y astringencia alta.

\* Grado mínimo en la subzona Contraviesa-Alpujarra: 13% vol.

\* Volátil máxima 0,06 g/l y grado (mayor en vinos envejecidos)

**Características analíticas generales**

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</b>	12
<b>Acidez total mínima:</b>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</b>	
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</b>	150

**Vinos de uvas sobremaduradas blancos y rosados**

Blanco: Color amarillo verdoso a pajizo. Limpio, brillante. Sin partículas en suspensión. Aromas francos, frutales típicos de la uva y de la variedad, agradables e intensos. Sabroso, equilibrado, acidez media a alta, aterciopelada al paladar.

Rosado: Color rosa pálido a rojo claro. Limpio, brillante. Sin partículas en suspensión. Aromas francos, frutado medio a intenso. Sabroso, equilibrado, acidez media a alta, buena estructura.

\*Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcar residual  $\geq$  5 g/L

**Características analíticas generales**

<b>Grado alcohólico</b>	
-------------------------	--

<b>volumétrico total máximo (en % vol.):</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</b>	13
<b>Acidez total mínima:</b>	en miliequivalentes por litro
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</b>	18
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</b>	200

### Vinos de uvas sobremaduradas tintos

Tinto: Color rojo cereza brillante a rojo intenso. Limpio, brillante. Sin partículas en suspensión.

Aromas francos, aromáticos, agradables e intensos, recuerdan a bayas rojas. Sabroso, equilibrado, buena estructura, acidez media a alta, gran cuerpo y astringencia alta.

\*Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcar residual  $\geq$  5 g/L

### Características analíticas generales

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</b>	13
<b>Acidez total mínima:</b>	en miliequivalentes por litro
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</b>	20
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</b>	150

### Vinos espumosos y espumosos de calidad

Desprendimiento de espuma y persistencia de la misma. Brillantez, color, aroma y sabor.

Blancos: Color amarillo verdoso a pajizo. Limpio. Sin partículas en suspensión. Aromas francos, frutales típicos de la uva y variedad, agradable, intensos. Sabroso, equilibrado, acidez media a alta, aterciopelada.

Rosado: Color rosa pálido a rojo claro. Limpio. Sin partículas en suspensión. Aromas francos, frutado medio a intenso. Sabroso, equilibrado, acidez media a alta, buena estructura.

Tinto: Color rojo cereza brillante a intenso. Limpio. Sin partículas en suspensión. Aromas francos, aromáticos, agradables, intensos. Sabroso, equilibrado, buena estructura, acidez media a alta, astringencia alta

### Características analíticas generales

<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo</b>	
--	--

<b>(en % vol.):</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</b>	11
<b>Acidez total mínima:</b>	5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</b>	10,8
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</b>	160

## 5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### a. Prácticas enológicas esenciales

#### Práctica enológica específica

Presiones de extracción del vino y separación del orujo, rendimiento no superior a 65 litros de vino por 100 kilogramos uvas tintas, ni superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos en uvas blancas. Vino base para espumoso con primeras fracciones del prensado, rendimiento máximo de 1 hectolitro por cada 150 kilogramos de uva. Prohibido máquinas despalilladoras o estrujadoras de acción centrifuga de alta velocidad y prensas continuas. Elaboración y almacenamiento en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad y la calidad del vino. Vino espumoso obtenido según el “método tradicional”, 2ª fermentación en botella, periodo maduración entre tiraje y degüelle no inferior a 9 meses

#### Restricción pertinente en la vinificación

Comercialización en botellas de vidrio con cierre que garantice la calidad del producto envasado, no se podrán vender a granel, en garrafas de vidrio o envasados en recipientes de otro tipo de material.

Comercialización del vino espumoso en botellas de vidrio con el tapón de expedición de corcho.

#### Práctica de cultivo

Densidad de plantación entre 1500 y 5000 cepas/Ha. Se autoriza el riego bajo las condiciones especificadas en el pliego de condiciones. Vendimia con uvas sanas. Subzona Contraviesa-Alpujarra, transporte de uva en envases de material impermeable, rígido, abiertos, de fácil limpieza, cuyo peso lleno no supere 30Kg. se prohíbe utilización de sacos.

### b. Rendimientos máximos

#### Variedades tintas para vino tinto de crianza en roble

7000 kilogramos de uvas por hectárea

#### Variedades tintas para vinos jóvenes

8000 kilogramos de uvas por hectárea

**Variedades blancas**

9000 kilogramos de uvas por hectárea

**Varedades para Vinos espumosos**

12000 kilogramos de uvas por hectárea

**Variedades tintas, salvo Tempranillo, de la subzona Contraviesa-Alpujarra**

6000 kilogramos de uvas por hectárea

**Variedad Tempranillo de la subzona Contraviesa-Alpujarra**

7000 kilogramos de uvas por hectárea

**Variedades blancas de la subzona Contraviesa-Alpujarra**

8000 kilogramos de uvas por hectárea

**Uvas destinadas a vinos espumosos de la subzona Contraviesa-Alpujarra**

12000 kilogramos de uvas por hectárea

**6. ZONA DELIMITADA**

La zona delimitada para la producción de uva y la elaboración y crianza de vinos amparados por la Denominación de Origen «Granada», está constituida por los 168 términos municipales de la provincia de Granada, los cuales a continuación se relacionan:

Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cacín, Cádiar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira, Carataunas, Cástaras, Castilléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Dúdar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélagos, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tájar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Láchar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lújar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvízar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura, El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Piñar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Tahá, Torre-Cardela, Torvizcón, Trevélez, Turón, Ugíjar, El Valle, Valle del Zalabí, Valor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas

de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia, Zújar.

Dentro de la zona de producción de los vinos protegidos por la mención Denominación de Origen «Granada», se distinguirá la subzona tradicionalmente designada «Contraviesa-Alpujarra», integrada por los términos municipales siguientes:

Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugíjar.

## **7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

VIJARIEGO BLANCO  
CABERNET FRANC  
BALADI VERDEJO  
CHARDONNAY  
PEDRO XIMENEZ  
MOSCATEL ALEJANDRIA  
MERLOT  
SYRAH  
CABERNET SAUVIGNON  
GARNACHA TINTA  
TEMPRANILLO  
PALOMINO  
MOSCATEL DE GRANO MENUDO  
SAUVIGNON BLANC  
ROME  
PINOT NOIR  
PETIT VERDOT

## **8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)**

Cultivo de vid desde tiempo inmemorial, restos arqueológicos de Molvizar, villa romana con lagar. Tradición vinícola con referencia histórica desde final de siglo XIX. El 50% de su superficie está por encima de los 1000 metros de altitud sobre el nivel del mar y junto con el salto térmico entre temperaturas máximas y mínimas durante el día, con unas máximas absolutas de 39°C y mínimas de -4°C, influyen positivamente en la calidad de la uva. Precipitación media anual 450 mm con promedio de 70 días lluviosos. Suelo pardo calizo, pobre en materia orgánica, fósforo, nitrógeno. Todos estos factores determinan las características fundamentales de estos vinos, descritas en el pliego de condiciones

## **9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES**

**Marco jurídico:**

En la legislación nacional

**Tipo de condición complementaria:**

Envasado en la zona delimitada

**Descripción de la condición:**

Solo se permite el movimiento de vinos a granel entre bodegas inscritas. El envasado de los vinos protegidos debe realizarse obligatoriamente en bodegas inscritas en el Registro, siendo este requisito necesario para garantizar la calidad organoléptica, debido a la fácil alteración de sus cualidades sensoriales que podrían sufrir los vinos a granel durante el transporte, o al verse sometidos a condiciones adversas en bodegas no pertenecientes a la zona delimitada.

**Marco jurídico:**

En la legislación nacional

**Tipo de condición complementaria:**

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

**Descripción de la condición:**

Figurará el nivel de protección (término tradicional) seguido del nombre protegido, y todas las indicaciones obligatorias o facultativas que con carácter general se determinen en la normativa aplicable. Vinos provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidos por el Órgano de Gestión.

Podrán usar mención Contraviesa-Alpujarra los vinos que cumplan especificidades contempladas en Pliego de Condiciones para dicha subzona. Ind. facultativa “Andalucía”.

**10. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

<http://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderosrural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinos-indicacion.html>