

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo

(2021/C 398/17)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Dehesa Peñalba»

PDO-ES-02592

Data di presentazione della domanda: 18 novembre 2019

1. Nome da registrare

Dehesa Peñalba

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

VINO ROSSO

— Aspetto visivo: limpido, colore di intensità medio-alta, con sfumature dal rosso mattone al rosso porpora.

— Odore: intensità medio-alta, con note varietali caratterizzate da frutti (rossi e/o neri) e/o floreali e/o balsamiche, nonché note conferite dal processo di invecchiamento nel caso dei vini invecchiati in legno (vaniglia e/o legno e/o elementi tostati e/o caramellati e/o speziati).

— Sapore: i vini dovrebbero essere equilibrati e ricordare aromi di frutti (rossi e/o neri) e/o floreali e/o balsamici, accompagnati da note conferite dal processo di invecchiamento in legno (vaniglia e/o legno e/o elementi tostati e/o caramellati e/o speziati). I vini sono di corpo pieno, con un finale da medio a lungo.

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

(*) Per eventuali valori non indicati, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4,0 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica colturale

1. Le viti sono palizzate.
2. La densità massima d'impianto è di 2 000 ceppi per ettaro.

Pratiche enologiche specifiche

1) Condizioni di vinificazione

Vini rossi giovani

Le uve sono vendemmiate a mano, poste in cassette e conservate in cella frigorifera per abbassarne la temperatura tra i 5 °C e i 10 °C.

Sono selezionate a mano al tavolo di cernita e trasportate ai serbatoi con un nastro trasportatore (non si utilizzano attrezzature di pompaggio per sollevare gli acini).

Si pratica la criomacerazione pre-fermentativa (5-10 °C) per 5-8 giorni.

Prima della fermentazione malolattica i vini sono lasciati sulle fecce per almeno 15 giorni.

Si effettua una micro-ossigenazione con un dosaggio di 15 ml per litro al mese per 3 giorni e 6 ml per litro al mese per 8 giorni.

La fermentazione alcolica spontanea avviene in serbatoi di acciaio inossidabile.

Si pratica la macerazione lunga durante e dopo la fermentazione per almeno 21 giorni.

Vini rossi invecchiati

Le uve sono vendemmiate a mano, poste in cassette e conservate in cella frigorifera per abbassarne la temperatura tra i 5 °C e i 10 °C.

Sono selezionate a mano al tavolo di cernita e trasportate ai serbatoi con un nastro trasportatore (non si utilizzano attrezzature di pompaggio per sollevare gli acini).

Si pratica la criomacerazione pre-fermentativa (5-10 °C) per 5-8 giorni.

La fermentazione alcolica spontanea avviene in serbatoi di acciaio inossidabile.

Si pratica la macerazione lunga durante e dopo la fermentazione per almeno 21 giorni.

Prima della fermentazione malolattica i vini sono lasciati sulle fecce per almeno 15 giorni.

Si effettua una micro-ossigenazione con un dosaggio di 15 ml per litro al mese per 3 giorni e 6 ml per litro al mese per 8 giorni.

Pratiche enologiche specifiche

2) Condizioni d'invecchiamento

Le condizioni d'invecchiamento variano in base al tipo di vino come segue:

vini rossi monovarietali:

invecchiati in botti di rovere da 225 litri per 12-24 mesi;

vini rossi multivarietali:

invecchiati in botti di rovere da 225 e/o 500 litri e/o in botti di legno da 5 000 litri per 6-24 mesi.

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Per l'estrazione del mosto possono essere usati soltanto sistemi meccanici che non danneggino le parti solide del grappolo; il rapporto medio massimo uva-vino è del 72 %. Per i vini rossi destinati all'invecchiamento, non devono essere utilizzate pompe per il trasporto della polpa ai serbatoi.

b. *Rese massime*

Vini rossi giovani

8 000 kg/ha di uve

Vini rossi giovani

57,60 hl/ha

Vini rossi invecchiati

6 000 kg/ha di uve

Vini rossi invecchiati

43,20 hl/ha

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica del vino «Dehesa Peñalba» DOP è situata nel comune di Villabáñez (Valladolid). È una porzione continua di terreno che si estende per 91,4287 ha, identificata secondo i seguenti riferimenti del sistema di identificazione delle parcelle agricole (SIPA) (*):

— parcelle (*parcelas*) 5 121, 5 122, 5 123, 5 124 e 5 125 e lotto (*recinto*) 3 della parcella 9 003 (canale di irrigazione), tutti nel poligono (*polígono*) 6 del comune.

I vini «Dehesa Peñalba» DOP devono essere prodotti e invecchiati nella zona riportata sopra.

(*) Poiché il SIPA è soggetto ad aggiornamenti, tenere presente che tali riferimenti si riferiscono alla versione 2020.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

a) *Area geografica (fattori naturali e umani)*

a.1) Fattori naturali

La zona geografica definita al punto 1.6 ha peculiarità orografiche, pedologiche e climatiche uniche, uniformi in tutta la zona e, come spiegato di seguito, differenti dalle zone confinanti. La zona è tradizionalmente definita *pago*: si tratta di un'unica porzione continua di terreno, tradizionalmente destinata alla coltivazione delle viti e caratterizzata da condizioni pedologiche e microclimatiche proprie che si distinguono dalle zone confinanti. Il carattere unico del *pago* è di solito dovuto agli elementi naturali che lo circondano, come fiumi, pianure, boschi ecc., che contribuiscono a determinarne le condizioni specifiche. Nel caso della zona delimitata esso è il risultato dei fattori elencati di seguito.

1. L'orografia collinare della regione è dovuta in ultima analisi al fiume Duero, la cui azione di erosione e sedimentazione ha dato origine, tra l'altro, alle terrazze della pianura alluviale, in cui predominano materiali di deposito (soprattutto sabbia e ghiaia) e di fondovalle. Di conseguenza la zona delimitata è costituita da un'area rurale in leggera pendenza (costante e inferiore al 5 %) situata nel fondovalle e fiancheggiata da due altipiani (la zona delimitata si trova a un'altitudine di 720 m e gli altipiani a 800-840 m, con una pendenza del 5-15 %) che la cingono sia a nord che a sud. Il fiume Duero chiude inoltre la zona a nord. Anche la zona al di là del fiume è conosciuta come Dehesa Peñalba, ma con l'aumentare della pendenza (sui pendii verso gli altipiani e sugli altipiani stessi) il terreno non è più adatto alla coltivazione della vite. La parte a sud è delimitata da una pineta. Questi due elementi, gli altipiani e la pineta, fungono da cuscinetti e proteggono la zona dalle condizioni atmosferiche avverse.
2. La zona delimitata si trova su un terrazzamento formato da depositi fluviali ghiaiosi, con uno strato superiore sabbioso posato su un letto roccioso di calcare marnoso. Il suolo è costituito da ciottoli e ghiaia e presenta un contenuto medio di sabbia del 78 %, il che lo distingue dai suoli meno sabbiosi (intorno al 60 %) delle zone a ovest e dai suoli più ricchi di argilla con depositi di marna e calcare degli altipiani e dei pendii di raccordo con questi, in cui la pendenza è maggiore.

Di conseguenza la zona delimitata è caratterizzata da un suolo asciutto e sabbioso in superficie con proprietà drenanti: una zona di terra calda ma con una base fresca e riserve idriche sane. Il suolo è povero sia di materia organica che di nutrienti.

3. Grazie all'effetto cuscinetto degli elementi che la circondano, la zona è piuttosto protetta dalle condizioni avverse, quali temperature estreme, bassi livelli di umidità e forti venti. Di conseguenza la zona presenta un microclima proprio, con temperature miti (con una media annuale di 12 °C, superiori di circa mezzo grado rispetto alla zona circostante), in particolare in primavera e in autunno. Ha una buona ventilazione (da ovest a est) e il periodo senza gelate è più lungo rispetto alle zone circostanti (206 giorni all'anno invece di 200).

In sintesi la zona delimitata conosciuta come Dehesa Peñalba è situata in una conca fluviale nel fondovalle con terreno pianeggiante, suolo omogeneo e orientamento nord-ovest/sud-ovest, ideale per la viticoltura. Il suolo può essere descritto come caldo e povero, considerato l'alto livello di sabbia ed elementi grossolani (ciottoli e ghiaia). Questi a loro volta rendono il suolo molto permeabile e riflettono i raggi solari. La zona è protetta da due pianure di calcare marnoso a nord e a sud, che la riparano e la racchiudono grazie alla differenza di altitudine. La zona delimitata è influenzata anche dalla pineta lungo il confine a sud e a ovest, mentre il fiume Duero costeggia i margini a nord e a est. Un'analisi dell'ambiente fisico dimostra che la zona delimitata conosciuta come Dehesa Peñalba è un'area chiaramente definita con condizioni pedoclimatiche proprie che la distinguono dalle zone circostanti. Ciò è il risultato di processi geomorfologici, litologici e orografici e della presenza di barriere naturali come un fiume, boschi, pendii e altipiani.

a.2) Fattori umani

L'esperienza acquisita nei vigneti della zona delimitata negli ultimi 18 anni ha portato all'introduzione di numerosi vitigni particolarmente adatti all'ambiente specifico e alla produzione di uve con un'alta concentrazione di polifenoli, in particolare in termini di contenuto totale di antociani e tannini.

- Tempranillo: è la varietà più importante coltivata nei vigneti di Dehesa Peñalba. Grazie alla copertura vegetale dei filari e alla lavorazione profonda del suolo vicino ai ceppi, unite a un palizzamento meticoloso, è in perfetta armonia con il territorio.
- Syrah: è la seconda varietà più caratteristica. Grazie a un ciclo vegetativo più lungo riesce a sfruttare le condizioni ideali della zona (primavere e autunni miti) che consentono alle sue qualità varietali di esprimersi al meglio.
- Cabernet Sauvignon: come per il Syrah, il microclima della zona delimitata permette a quest'uva di raggiungere il suo massimo potenziale, pur limitandone allo stesso tempo la resa.
- Merlot: sebbene questa varietà tenda a soffrire per l'insufficienza idrica nelle zone circostanti, il sottosuolo della zona delimitata offre riserve d'acqua sufficienti affinché maturi in modo ottimale ed equilibrato.

Per migliorare le condizioni di coltivazione e maturazione, durante il ciclo vegetativo della vite si praticano tecniche di viticoltura che mirano a limitare le rese per ettaro e a consentire di produrre una materia prima di qualità più elevata con un grado di maturazione equilibrato.

Sono utilizzate pratiche di viticoltura sostenibili che garantiscono il massimo rispetto dell'ambiente. Le parcelle dei vigneti sono certificate come biologiche.

Le pratiche attente nel vigneto sono seguite da scrupolose pratiche di produzione in cantina. I passaggi più importanti sono i seguenti:

- le uve sono vendemmiate a mano, poste in casse e conservate in cella frigorifera per abbassarne la temperatura tra i 5 °C e i 10 °C. Sono selezionate a mano sul tavolo di cernita e sollevate da un nastro trasportatore (non sono utilizzate pompe), in modo da evitare l'ossidazione prima dell'arrivo nei serbatoi e consentire che la macerazione possa avvenire nelle condizioni migliori;
- si pratica la macerazione estesa durante e dopo la fermentazione per almeno 21 giorni;
- prima della fermentazione malolattica i vini sono lasciati sulle fecce.

b) *Descrizione del vino*

I vini «Dehesa Peñalba» DOP sono rossi dal colore intenso (intensità elevata, tonalità rosso-bluastro e buona stabilità). Sono ricchi di aromi, in cui predominano frutti maturi rossi e neri, soprattutto quando giovani. Presentano struttura consistente, grazie al contenuto elevato e stabile di polifenoli, con tannini morbidi e persistenti. Sono pertanto vini molto eleganti, di corpo da medio a pieno, ricchi di sapore e voluminosi, con un finale lungo.

c) *Legame*

La zona delimitata del «Dehesa Peñalba» DOP occupa una striscia ininterrotta di terreno che, come descritto in precedenza, presenta caratteristiche pedologiche e microclimatiche uniformi proprie che la differenziano da altre zone vicine. Queste condizioni naturali, insieme alla scelta delle varietà, alle pratiche viticole sostenibili e ai metodi di produzione scrupolosi, consentono di ottenere un prodotto (vino) con caratteristiche specifiche. Tale affermazione è confermata dalle caratteristiche elencate di seguito.

1. Il suolo, definito come povero ma caldo con livelli elevati di sabbia e di elementi grossolani (ciottoli e ghiaia) che gli conferiscono una permeabilità elevata e capacità di riflettere i raggi solari, stimola la maturazione dell'uva e favorisce fenomeni quali la pigmentazione delle bucce, consentendo la produzione di uve con un contenuto maggiore di polifenoli, in particolare antociani e tannini.
2. La zona delimitata è un'area pianeggiante con un buon orientamento, protetta da due altipiani più elevati e da una pineta e delimitata a nord dal fiume Duero, pertanto circondata da barriere naturali. Di conseguenza le uve possono raggiungere una perfetta maturazione, in quanto ricevono una maggiore quantità di irraggiamento riflesso dal suolo e le viti sono protette dalle condizioni climatiche estreme. Le condizioni sono pertanto più miti nei due periodi fondamentali del ciclo della vite: la primavera, quando avvengono la fioritura e l'allegagione, e l'autunno, quando le uve sono nello stadio finale del processo di maturazione. Ciò permette alla vite di avere un ciclo vegetativo più lungo. La zona non è soggetta a lunghi periodi di gelate, quindi le viti hanno più giorni per svilupparsi e le uve per maturare. La temperatura media annuale è inoltre più elevata rispetto alle zone circostanti. Tutto ciò concorre a una maturazione più equilibrata, stimolando fenomeni quali la pigmentazione della buccia delle uve rosse e producendo uve con un contenuto più elevato di polifenoli, che a loro volta permettono di ottenere vini più ricchi di polifenoli e adatti a un invecchiamento più lungo, grazie alla maggiore struttura e alla concentrazione totale più elevata di antociani e tannini.
3. Il suolo caldo e sabbioso e il clima più mite (in primavera e in autunno) fanno sì che la varietà Tempranillo e, in particolare, le varietà alloctone con un ciclo vegetativo più lungo (le varietà francesi Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah) si siano adattate molto bene, permettendo alle uve di maturare e alle viti di completare il ciclo vegetativo in maniera più equilibrata e completa, il che significa che alcune componenti (aromi e antociani totali) presentano una concentrazione maggiore rispetto alle uve prodotte nelle zone circostanti.

4. La scelta delle varietà, unita a pratiche sostenibili di gestione dei vigneti, permettono di ottenere una materia prima ottima per la produzione dei vini «Dehesa Peñalba» DOP:

- il Tempranillo conferisce struttura, aromi di frutti rossi e di frutti di bosco e colore intenso e profondo;
- il Cabernet Sauvignon conferisce volume, lunghezza e tannini persistenti, come pure note intense di frutta matura e di spezie;
- il Merlot conferisce eleganza, tannini molto morbidi, frutti rossi e un buon equilibrio tra acidità e pH;
- il Syrah conferisce tannini setosi, frutti neri, un livello di pH e acidità che apporta una buona dose di freschezza.

In sintesi le varietà Tempranillo e Cabernet producono vini longevi, grazie al loro volume, alla struttura e alla lunghezza, mentre Syrah e Merlot danno freschezza, acidità, intensità aromatica, eleganza e finezza.

5. La vendemmia a mano, l'utilizzo di cassette e la successiva conservazione in cella frigorifera per abbassare la temperatura delle uve tra i 5 °C e i 10 °C prevengono l'ossidazione e proteggono il colore (composti di antociani). La selezione manuale delle uve sul tavolo di cernita e il sollevamento con un nastro trasportatore (senza pompaggio) consentono di evitare l'ossidazione degli acini prima dell'arrivo ai serbatoi e di svolgere la macerazione nelle condizioni migliori. Tutto ciò significa che all'inizio della criomacerazione le uve sono intatte, il che migliora il potenziale aromatico e l'estrazione del colore.

6. Il processo di macerazione durante e dopo la fermentazione (almeno 21 giorni) consente di ottenere concentrazioni maggiori di composti coloranti (antociani e tannini), di sprigionare gli aromi liberi e di produrre vini più strutturati e potenzialmente più longevi.

7. Il riposo sulle fecce prima della fermentazione malolattica – responsabile della micro-ossigenazione – facilita una maggiore estrazione e determina la longevità dei vini, aumentando la quantità di composti fenolici, quali tannini e antociani, in quanto favorisce la formazione di piranoantociani, antociani e flavonoli, i quali hanno bisogno di acetaldeide per la formazione di addotti colorati attraverso un ponte etilico (per la formazione di acetaldeide è necessario l'ossigeno). La pratica della micro-ossigenazione prima della fermentazione malolattica migliora perciò le caratteristiche cromatiche e la stabilità del colore dei vini. Migliora anche la sensazione di bocca in termini di corpo e astringenza. Un ulteriore effetto positivo della micro-ossigenazione è il miglioramento dell'aroma del vino dovuto alla riduzione del carattere vegetale. La micro-ossigenazione permette di ridurre composti come le pirazine e i tioli, che sono ossidati dall'ossigeno.

Come già spiegato, le analisi hanno dimostrato che le uve coltivate nella zona delimitata presentano una maggiore concentrazione di antociani, come pure di tannini. Questi ultimi sono trasferiti durante il processo di vinificazione: la macerazione permette loro infatti di passare nel vino, conferendo ai vini una maggiore intensità e una tonalità rosso-bluastro quando sono giovani, oltre a maggiore longevità, grazie alla formazione di coloranti più stabili. Di conseguenza i vini «Dehesa Peñalba» DOP hanno una buona intensità colorante, accompagnata generalmente da note di frutti rossi e/o neri maturi. Sono vini di corpo da medio a pieno, rotondi, maturi e con un finale lungo, una concentrazione elevata di pigmenti polifenolici, che danno vini più strutturati con un colore più stabile. Pertanto sono più longevi e sono più adatti all'invecchiamento, anche in bottiglia, rispetto ai vini prodotti nella zona circostante.

Più precisamente, secondo una ricerca del gruppo di enologia dell'Istituto regionale di ricerca scientifica applicata (parte del dipartimento di Tecnologia alimentare dell'Università di Castiglia-La Mancia), è possibile distinguere fondamentalmente i vini «Dehesa Peñalba» DOP dai vini delle zone circostanti invecchiati per un periodo di tempo analogo (vini «Ribera del Duero» DOP e «Castilla y León» IGP) perché i primi presentano quantità maggiori di antociani monomerici e sono più intrinsecamente stabili (grazie a una concentrazione maggiore di malvidina-3-glucoside e a una proporzione maggiore di antociani più stabili, come gli antociani p-cumarilati e gli antociani caffeoilati).

Sebbene la zona geografica delimitata del vino «Dehesa Peñalba» DOP si trovi all'interno della zona dell'IGP «Castilla y León» e sia vicina alla DOP «Ribera del Duero» e sebbene i vini presentino le caratteristiche generali dell'IGP, essi hanno anche alcune qualità notevolmente diverse e alcune altre peculiarità che non si riscontrano nei vini «Ribera del Duero» DOP.

Di seguito il quadro comparativo tra «Dehesa Peñalba» DOP, «Castilla y León» IGP e «Ribera del Duero» DOP.

Titolo alcolometrico più elevato

«Castilla y León» IGP	«Dehesa Peñalba»
> 11,0	> 12,5

Resa inferiore per ettaro

«Castilla y León» IGP	«Dehesa Peñalba»
16 000 kg	8 000 kg per i rossi giovani 6 000 kg per i rossi invecchiati

Acidità volatile più elevata

«Castilla y León» IGP	«Dehesa Peñalba»
< 13,36 meq/l	< 20 meq/l

Titolo alcolometrico più elevato

«Ribera del Duero» DOP	«Dehesa Peñalba»
> 11,0 per i bianchi > 11,5 per i rossi	> 12,5

Resa inferiore per ettaro

«Ribera del Duero» DOP	«Dehesa Peñalba»
7 000 kg	6 000 kg per i rossi invecchiati

Acidità volatile più elevata

«Ribera del Duero» DOP	«Dehesa Peñalba»
< 8,33 meq/l	< 20 meq/l

Secondo una ricerca dell'Università di Castiglia-La Mancia hanno anche una maggiore concentrazione di antociani monomerici:

«Ribera del Duero» DOP	«Dehesa Peñalba»
< 59 mg/l	< 223 mg/l

Sebbene parti della zona delimitata (lotti 1 e 2 della parcella 5121 e lotto 3 della parcella 5122) abbiano proprietari diversi, la domanda è stata presentata dall'unica cantina attualmente presente nella zona delimitata. Altri produttori potrebbero unirsi al progetto in futuro, se lo desiderano.

d) *Interazione informale*

La zona di Dehesa Peñalba è stata a lungo contesa da vescovi, marchesi e altri nobili, fin dall'antichità che hanno riconosciuto il potenziale di questa terra sulle sponde del fiume Duero.

Numerose fonti scritte e bibliografiche attestano la lunga storia della città di Peñalba de Duero e delle località che rientrano nel suo circondario, così come la coltivazione della vite, la commercializzazione e gli obblighi dovuti ai feudatari sotto forma di decime di mosto ottenuto da queste terre.

Nel XIV secolo Pedro I di Castiglia fece compilare il *Libro Becerro de las Behetrías de Castilla* [Libro delle libere città di Castiglia] che elencava le varie contee e città libere che componevano il Regno di Castiglia. Il libro elencava le diverse città governate come «città libere» (*behetrías*), il loro status giuridico, i diritti economici del re e i diritti dei signori. Ancora oggi esistono varie copie del manoscritto e una delle più antiche è custodita presso la cancelleria reale di Valladolid.

All'interno del principato di Valladolid (*Merindad del Infantado de Valladolid* o, in spagnolo antico, *Merindat del infantazgo de vallit*) figurano sia Villabáñez (Villa hanes) che Peñalba (Peñalva).

«Nel 1751 Villabáñez era retta da tre autorità all'interno del distretto amministrativo di Portillo, nella provincia di Madrid: il capitolo (*cabildo*) della cattedrale di Valladolid, la marchesa di Camarasa e il marchese di Revilla, entrambi residenti a Valladolid. A quel tempo il comune di Villabáñez comprendeva 11 423 appezzamenti o *obradas* [un'antica misura agricola] di terra, di cui 600 erano costituiti da vigneti, pari a 1 200 *aranzadas* [un'altra antica misura agricola]...»

«Il comune di Peñalba de Duero comprendeva 1 923 *obradas* di terra, di cui 560 campi non irrigati, 6 prati (4 dei quali comuni), 7 aiuole (comuni), 500 terreni di montagna con querce e lecci (comuni), 650 vigneti nella Dehesa de Peñalba la Verde...»

Anche se nei documenti storici compaiono diversi nomi («Dehesa», «La Dehesa», «Dehesa de Peñalba» e «Peñalba La Verde»), tutti si riferiscono allo stesso luogo, che da 30 anni è conosciuto come Dehesa Peñalba. Ciò dimostra anche che in questo contesto il termine «Dehesa» è un toponimo e non è legato al bestiame (in spagnolo *dehesa* si riferisce a una forma tradizionale di allevamento del bestiame su terreni poveri o non agricoli).

Nel 1995 si decise di riprendere la coltivazione della vite, piantando una selezione di vitigni a ciclo vegetativo medio-lungo e fu costruita una cantina attrezzata con le ultime tecnologie di vinificazione. Ciò permette di sfruttare appieno il potenziale delle uve e di trasformarle in vini di fama internazionale.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

sulle etichette dei vini protetti deve essere indicato l'anno di raccolta.

I vini «Dehesa Peñalba» DOP possono utilizzare il termine «roble» o «rovere» in etichetta, purché sia rispettata la legislazione vigente.

I vini «Dehesa Peñalba» DOP possono utilizzare in etichetta le menzioni tradizionali «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva», purché siano rispettate le condizioni d'uso stabilite dalla legislazione vigente.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPTA+PCC+VP+DEHESA+PE%C3%91ALBA+Rev+0+%281%29.docx/3066f78c-4629-ae2d-ea64-1c0f64b265e9