

**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 una denominazione nel settore vitivinicolo**

(2019/C 235/08)

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<sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Vera de Estenas»

PDO-ES-N1665

**Data di presentazione della domanda: 27 settembre 2013**

**1. Denominazione da registrare**

Vera de Estenas

**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 «Reserva» e «Gran Reserva»

Vino rosso «Reserva»

Aspetto visivo: colore rosso amarena, con riflessi tenui dal rosso ciliegia al rosso tegola.

Olfatto: aromi primari freschi, da fruttati a varietali. Sono percettibili aromi di uva molto matura e di vaniglia e delicati sentori caldi.

Gusto: morbido, molto ampio in bocca, finale secco.

Vino rosso «Gran Reserva»

Aspetto visivo: colore granato con riflessi aranciati.

Olfatto: frutta secca, frutti rossi molto maturi; con il tempo questi aromi possono evolversi in note speziate e balsamiche ben integrate. Aromi di legno molto fini, vanigliati con accenni di quercia tostata.

Gusto: bouquet strutturato, di frutti molto maturi, che avvolge completamente il palato.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	(*)
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15,83

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## Caratteristiche analitiche generali

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140
--	-----

(\*) Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rispettare i limiti legali stabiliti nella normativa dell'UE in vigore.

Vino rosso «Crianza» e vino rosso invecchiato in botte («madurado en barrica»)

Vino rosso «Crianza» rosso ciliegia. Note di frutta e spezie ben integrate, macchia mediterranea. Morbido in bocca, fruttato con tannini delicati e piacevoli al palato.

Vino rosso invecchiato in botte: toni violacei, brillante e pulito. Piacevoli aromi primari di frutti rossi, note di bosco e di legno. In bocca speziato e fruttato.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	(*)
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	140

(\*) Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rispettare i limiti legali stabiliti nella normativa dell'UE in vigore.

Vino rosato

Colore rosso con toni fragola e sfumature violacee; limpido e brillante. Aromi molto intensi e fruttati. Molto equilibrato in bocca, ricorda aromi fruttati e floreali.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	(*)
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	6 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	14,17

Caratteristiche analitiche generali	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	190

(\*) Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rispettare i limiti legali stabiliti nella normativa dell'UE in vigore.

Vino bianco

Colore giallo paglierino brillante. Aromi fruttati. In bocca sapore fruttato intenso e delizioso.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	(*)
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	15,0
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	190

(\*) Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rispettare i limiti legali stabiliti nella normativa dell'UE in vigore.

## 5. Pratiche vinicole

### a. Pratiche enologiche essenziali

#### Pratica enologica specifica

I vini rossi invecchiati in botte, «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva» sono vinificati con le varietà Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot. La produzione avviene in vasche a una temperatura controllata non superiore ai 28 °C. L'invecchiamento avviene poi in botti di rovere da 225 o 300 l. I vini invecchiati in botte vi restano meno di 6 mesi, i «Crianza» almeno 6 mesi, i «Reserva» almeno 12 mesi e i «Gran Reserva» almeno 18 mesi. I vini affinano poi in bottiglia fino al completamento del periodo minimo previsto dalla legge.

I vini bianchi a base di Chardonnay fermentano in botti di rovere nuove da 225 o 300 l.

I vini rosati sono prodotti perlopiù con il vitigno rosso Bobal. La loro produzione avviene in vasche di acciaio inossidabile a una temperatura non superiore a 22 °C.

La resa massima è fissata al 70 %.

#### Pratiche colturali

La varietà Bobal è coltivata con la forma tradizionale di allevamento ad alberello. Le altre varietà sono piantate a spalliera. In funzione del vino che si intende produrre con le uve, il giorno ideale per la vendemmia è determinato mediante il controllo della maturazione, del tenore di zuccheri, del pH e dell'acidità.

b. *Rese massime*

Varietà a bacca rossa:

7 950 kg di uve per ettaro.

Varietà a bacca rossa:

55,65 ettolitri per ettaro.

Varietà a bacca bianca:

8 700 kg di uve per ettaro.

Varietà a bacca bianca:

60,90 ettolitri per ettaro.

#### 6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata si trova nel territorio del comune di Utiel (Valencia) ed è suddivisa come segue: poligono 37, parcelle 101, 104, 141, 143, 144, 146, 147, 148, 149 e poligono 38, parcelle 195, 196, 197, 204, 205, 206a1 e a2, b, d, e, f e g, 207, 208, 337 a, b e d, 218, 220 e 534.

#### 7. Uve da vino principali

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

TEMPRANILLO

MERLOT

CHARDONNAY

#### 8. Descrizione del legume/dei legami

Fattori naturali e umani

«Vera de Estenas» è il toponimo utilizzato per indicare la zona geografica delimitata. Questa si estende su un leggero pendio che degrada dalla Sierra Juan Navarro fino alla pianura del fiume Magro, lungo il torrente Estenas, che dà il nome alla zona delimitata, costeggia l'azienda agricola, drena le acque della Sierra de Utiel a nord verso il fiume Magro e costituisce il confine naturale del comune di Utiel situato nella provincia di Valencia.

La zona geografica delimitata si trova su una falda freatica situata a scarsa profondità. Le precipitazioni medie si attestano intorno a 430 mm, corrispondenti a una media di 52 giorni di pioggia. Il numero di ore di soleggiamento è di 2 600, pari a una media di 60 giorni: il cielo è quindi sereno circa 130 giorni l'anno.

Per quanto riguarda l'aspetto geologico, i vigneti dell'azienda si trovano principalmente su terreni miocenici e, in minor misura, quaternari. Il tipo di suolo predominante nella zona presenta un profilo bruno calcareo, con tassi medi di calcare totale e di calcare attivo pari rispettivamente al 38 % e al 14 %. La conducibilità media dei suoli è bassa, il che indica l'assenza di problemi di salinità. Il tenore di materia organica raggiunge in media l'1,5 %, valore inferiore rispetto alle zone limitrofe, e il pH del suolo della zona è superiore a 8,5.

Da segnalare anche la presenza di un bosco di 2 ha all'interno della zona delimitata, che regola l'umidità e attenua l'incidenza dei venti e della temperatura.

Una delle caratteristiche distintive dei vigneti della zona è il loro orientamento. Tenuto conto dell'orografia particolare della zona e della ricerca continua del soleggiamento ottimale, la scelta dell'orientamento dei filari e del sistema di allevamento dipende soprattutto dalla forma delle parcelle, dal versante, dalla disponibilità d'acqua e dalla direzione dei venti dominanti.

### Descrizione del vino

I vini della zona sono influenzati dalle peculiarità del suolo, del rilievo e del clima del luogo, in particolare dalla scarsa profondità della falda freatica. Si tratta di vini con buon titolo alcolometrico, colori intensi e brillanti e aromi primari di frutta matura, che si mantengono diversi anni nel vino. In bocca, si presentano strutturati e armonici, con un bouquet (il loro denominatore comune) che si ritrova in ogni annata. Sono ben strutturati e si prestano all'invecchiamento in botte e all'affinamento in bottiglia, con tannini fitti ma non aggressivi, un elevato indice di polifenoli totali nei vini rossi e un'acidità totale, espressa in acido tartarico, pari a circa 5-6 g/l.

### Legame

La particolare orografia della zona delimitata (caratterizzata dalla prossimità del fiume Magro a sud e dalla Sierra Negrete a nord e costeggiata dal torrente Estenas, elementi che fungono da barriere naturali), il clima specifico, il tipo di suoli descritti, la presenza di una zona boschiva al centro e la posizione su una falda freatica situata a qualche metro di profondità permettono di ottenere una maturazione ottimale delle uve, un tenore elevato di zuccheri e una buona acidità. Per quanto riguarda queste caratteristiche, l'umidità più elevata nell'azienda rispetto alle zone vicine costituisce un fattore determinante, in quanto evita ritardi di maturazione, specialmente durante i mesi più secchi dell'anno, e permette di ottenere vini di un colore molto intenso, con una percentuale elevata di tannini e di polifenoli, un buon titolo alcolometrico e un'acidità equilibrata. L'influenza sui vigneti della falda freatica e della peculiare orografia della zona è fondamentale per ottenere i vini.

L'acidità totale, espressa in acido tartarico, pari a circa 5-6 g/l, rende i vini molto equilibrati in bocca. Tale acidità risulta dall'influenza della falda freatica sulla zona delimitata, che attenua l'escursione termica tra il giorno e la notte, con variazioni meno brusche che nel resto della regione e un'umidità più elevata rispetto alle zone vicine, il che favorisce un buono sviluppo fogliare e la continua presenza di un fogliame vigoroso fino a dopo la vendemmia. Anche il bosco situato al centro della zona influenza la maturazione delle uve, in quanto mantiene la zona fresca durante l'estate, il che consente una maturazione lenta che conferisce ai vini un'acidità molto equilibrata. Protegge inoltre le vigne vicine durante l'inverno e la primavera, scongiurando il pericolo di gelate tardive.

Le caratteristiche dei vini sono determinate inoltre dalla vicinanza, a sud dell'azienda agricola, del fiume Magro, che attenua le temperature e l'umidità della pianura. Lo stesso vale per la parte a nord, dove la Sierra Negrete funge da bastione contro i venti freddi settentrionali invernali e primaverili. Il torrente Estenas, che costeggia l'azienda e drena le acque della Sierra de Utiel a nord convogliandole verso il Magro, è un altro elemento distintivo. I suoli presentano un orizzonte a crosta calcarea che contribuisce inoltre a mantenere il tasso di umidità superiore al resto della regione, in cui predominano i suoli sviluppati su materiali non consolidati. Per questo motivo, il pH nella zona delimitata è di 8,5 mentre è compreso tra 8,2 e 8,3 nelle zone circostanti. Il valore elevato del pH è dovuto alla forte presenza di carbonato di calcio e favorisce l'assorbimento di fosfati, potassio, calcio e magnesio da parte delle viti.

Pertanto il tenore di calcare dei suoli non corrisponde a quello del resto della regione, in cui i suoli presentano valori medi del 25 %, contro un tasso di calcare totale del 38 % e di calcare attivo del 14 % della zona delimitata. Anche i livelli di fosforo e di potassio presenti nel suolo della zona (sebbene variabili da parcella a parcella) sono più elevati che nel resto della regione e nelle zone circostanti: tra 30 e 50 per il fosforo e tra 0,35 e 0,55 mEq/l per il potassio.

In conclusione tutti questi fattori fanno sì che i vini di questa zona si contraddistinguano per un colore brillante e intenso, aromi primari di frutta matura, una struttura netta e una bella armonia in bocca.

Inoltre, le differenze principali tra i vini «Vera de Estenas» e i vini prodotti nei dintorni che rientrano nella DOP «Utiel-Requena», con particolare riferimento ai vini rossi invecchiati, sono riportate nella tabella seguente.

Parametro	DOP Utiel-Requena	Vera de Estenas
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5	12,5

Parametro	DOP Utiel-Requena	Vera de Estenas
Tenore in zuccheri totale massimo (g/l)	9	4
Acidità totale minima (g/l)	3,5	5
Acidità volatile minima (g/l)	1,2	0,95
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	150	140
Intensità colorante minima		10 UA/cm
IPT minimo		55
Resa massima (kg/ha)	7 500-10 500	7 850
Resa estrattiva (%)	74	70

Occorre inoltre precisare che esiste al momento una sola azienda vitivinicola nella zona delimitata e che è stata presentata domanda al catasto dalla «Compañía Vinícola del Campo de Requena, SL». Tale azienda è stata creata appositamente per riunire un gruppo di proprietari di vigneti situati nella zona delimitata al fine di richiedere la DOP. L'azienda agricola non è in effetti proprietaria della totalità delle parcelle nella zona geografica delimitata, in quanto le parcelle 144 e 147 del poligono 37 e le parcelle n. 197, 204, 207, 208, 218 e 220 del poligono 38 appartengono ad altri proprietari viticoltori che hanno avuto la possibilità di essere ascoltati. Occorre inoltre precisare che, sebbene l'azienda vitivinicola sia proprietaria di altre parcelle adiacenti, queste non sono state incluse nella zona, in quanto non presentano le condizioni pedoclimatiche necessarie.

Pertanto, anche se al momento vi è soltanto uno stabilimento di vinificazione, è possibile che in futuro se ne aggiungano altri che potranno utilizzare la DOP, a condizione di rispettare il disciplinare di produzione.

#### 9. Ulteriori condizioni essenziali

Nessuna

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232588/PC+VERA+DE+ESTENAS-GRABADA.pdf/d0d9334c-f314-407f-82e2-15d935a0f9e5>