

## III. OTRAS DISPOSICIONES

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

- 4839** *Orden ARM/702/2009, de 25 de febrero, por la que se publica la Orden de 9 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 sustituye el anexo de la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Dehesa del Carrizal 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 9 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 sustituye el anexo de la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Dehesa del Carrizal 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 9 de septiembre de 2008, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación, en el Boletín Oficial del Estado, de la Orden de 9 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 sustituye el anexo de la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Dehesa del Carrizal 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 9 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se sustituye el anexo de la Orden de 1 de febrero de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconocen los vinos de calidad producidos en el pago Dehesa del Carrizal y se establecen sus normas de producción**

Mediante la Orden de esta Consejería de 1 de febrero de 2006 (DOCM núm. 45, de 28-02-2006), se establecieron las normas relativas a la producción de vinos de calidad producidos en el Pago Dehesa del Carrizal, cuya publicación en el Boletín Oficial del Estado, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional, fue dispuesta por la Orden APA/1290/2007 de 20 de abril (Boletín Oficial del Estado número 113, de 11 de mayo de 2007).

Estas normas se modificaron mediante la Orden de 10 de enero de 2007, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.

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 entidad Investblue S.L. ha solicitado la modificación de las citadas normas de producción.

En el proceso de elaboración de esta Orden, de conformidad con lo previsto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/1004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 128, de 19 de julio de 2004), ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcprd.

Si bien sólo se han modificado determinados aspectos de las normas de producción contenidas en el anexo de la citada Orden de 1 de febrero de 2006, con el fin de que exista claridad jurídica se procede a la sustitución completa del mismo.

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.

Se sustituye el anexo de la Orden de 1 de febrero de 2006 por el anexo de la presente Orden.

Disposición final primera.

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

Disposición final segunda.

La presente orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 9 de septiembre de 2008.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.

#### ANEXO

1) Nombre del pago y delimitación área vitícola.

a) Nombre del pago: Dehesa del Carrizal.

b) Delimitación del área vitícola: La superficie del viñedo actualmente ocupa 22,4283 ha distribuidas en las parcelas 449a 449ec 449ea 449eb 449ada 449adb 449adc 449eca del polígono 9 del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real).

2) Variedades de vid.

Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo.

Blanca: Chardonnay.

3) Prácticas culturales. El marco de plantación del viñedo plantado en el 1987 y 1997 es 3×2 m (1.666 plantas/ha) en empalizada con sistema de conducción y poda Cordón-Royat. El marco de plantación del viñedo plantado en el 1998 es de 3×1,66 (2.000 plantas/ha) en empalizada con sistema de conducción y poda Smart-Dyson.

El número de yemas por pulgar será 2 ó 3 según rendimientos de la última vendimia, con una carga máxima por planta de 20-30 yemas y carga máxima por ha de 60.000 yemas.

Se aplicarán riegos deficitarios para evitar el engorde del fruto con la consiguiente dilución de sustancias, teniendo el riego una incidencia significativa en la concentración de dichas sustancias y, por tanto, en la calidad de la uva y el vino. Se realizará con el sistema de riego por goteo.

El riego se limitará a una aportación máxima total de 400 l/m<sup>2</sup> al año teniendo en cuenta la pluviometría desde la floración a envero, siempre y cuando se aprecie su necesidad mediante control visual del estado de las hojas. Los riegos serán cortos de 4 ó 5 horas hasta capacidad de campo.

En lo que respecta a la fertirrigación se considerarán los resultados de los análisis de peciolos recogidos durante el envero. Los parámetros a determinar en el análisis serán los siguientes:

- Macronutriente: Nitrógeno (N).  
Aporte de referencia uds/ha: 12-20.
- Macronutriente: Fósforo (P).  
Aporte de referencia uds/ha: 15-20.
- Macronutriente: Potasio (K).  
Aporte de referencia uds/ha: 20-25.

Se añadirán micronutrientes por vía foliar durante los tratamientos fitosanitarios cuya dosis vendrá determinada por las exigencias nutritivas de la planta.

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 «Dehesa del Carrizal» será de 12% vol.

6) Métodos de vinificación y elaboración.

a) Tintos de Cabernet Sauvignon y Syrah. Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descube y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm<sup>2</sup> que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. Envejecimiento en barricas de roble de 225 y 300 litros de capacidad, con un tiempo de antigüedad de 5 años como máximo, durante 12-24 meses, y tinos de madera, tiempo controlado por degustación. Clarificación con albúmina de huevo o clarificante que no altere organolépticamente el vino. Filtración mínima o nula.

b) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descube y prensado con programa de presión máxima 1,5 kg/cm<sup>2</sup> que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. La vinificación y envejecimiento de los monovariales se hace por separado. Durante este envejecimiento se realiza el ensamblaje mediante cata, completándose el envejecimiento una vez ensamblado. El envejecimiento total es de 12 a 24 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera de 4.000 litros, barricas con una antigüedad de 2-3 años en los primeros meses, posteriormente en nuevas o de un año, tiempo controlado por degustación. Filtración mínima o nula.

c) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo. Fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 22-30 °C. Encubado de 10 a 30 días de maceración. Descube y prensado con programa de presión máxima 1,5 kgs/cm<sup>2</sup> que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. Fermentación maloláctica Fermentación maloláctica a temperatura comprendida entre 20-22 °C que dura de 10 a 30 días. La vinificación y envejecimiento de los monovariales se hace por separado. Durante este envejecimiento se realiza el ensamblaje mediante cata, completándose el envejecimiento una vez ensamblado. El envejecimiento total es de 3 a 12 meses. Envejecimiento en barricas de roble francés con cinco años de antigüedad como máximo de 225 y 300 litros de capacidad y tinos de madera, tiempo controlado por degustación. Filtración mínima o nula.

d) Blanco Chardonnay. Maceración en frío durante 6-12 horas a temperatura comprendida entre 15-20 °C. Prensado sin sobrepasar 1,5 kg/cm<sup>2</sup> que no permitirá obtener más de 60-70 litros por cada 100 kg de vendimia. El 25-50% del mosto obtenido fermentará sobre lías en barricas nuevas de roble francés durante 3-4 meses a una temperatura máxima de 20 °C. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con

control de temperatura que será inferior a 15 °C durante un tiempo a determinar por cata. Estabilización tartárica por frío y filtrado.

7) Condiciones límite para llevar a cabo la acidificación. Se podrán acidificar los mostos y vinos durante la fermentación o durante el proceso de descubado y prensado añadiendo dosis que respeten la legislación vigente. La práctica se declarará a la autoridad y quedará reflejada en los registros.

8) Rendimientos máximos por hectárea.

Cabernet Sauvignon: 10.000 kg/ha.

Syrah: 12.000 kg/ha.

Merlot: 8.500 kg/ha.

Chardonnay: 9.000 kg/ha.

Tempranillo: 10.000 kg/ha.

9) Elementos característicos de los v.c.p.r.d. Dehesa del Carrizal a determinar mediante un análisis fisico-químico:

Análítica completa de producto terminado.

Parámetros químicos: Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Límites de aceptación: 12-15 %.

Tolerancias máximas: +/- 0,2 % vol.

Parámetros químicos: Azúcares reductores.

Límites de aceptación: < 4 g/l.

Tolerancias máximas: +/- 0.5 g/l.

Parámetros químicos: Acidez total.

Límites de aceptación: 4 – 7 g/l.

Tolerancias máximas: +/- 0,3 g/l.

Parámetros químicos: Acidez volátil.

Límites de aceptación: < 16,7 meq/l.

Tolerancias máximas: +/- 3 meq/l.

Parámetros químicos: SO2 total.

Límites de aceptación: < 120 mg/l

Tolerancias máximas: +/- 15 mg/l.

10) Elementos característicos de los v.c.p.r.d. Dehesa del Carrizal a determinar mediante un análisis organoléptico.

a) Tinto Cabernet Sauvignon.

Fase Visual. Color rojo rubí con ribetes atejados que con el tiempo evolucionan a castaños. Capa media.

Fase Olfativa. Intenso carácter varietal, pimienta y tabaco. Aromas de crianza en barrica, especias, cedro y de monte bajo. Balsámicos.

Fase Gustativa. Seco, de fácil entrada, bien pulido. Complejo en el centro de boca, recuerdos de caja de puros, tabaco de pipa, minerales, jara. Ligera astringencia final.

b) Tinto Syrah.

Fase Visual. Rojo picota de media a media-alta intensidad.

Fase Olfativa. Aromas varietales, bayas, cuero. Carácter frutal. Ligeras maderas en segundo plano.

Fase Gustativa. Seco y frutal. Llena mucho la boca. Paso lento, notas de bayas, algo rústico. Tanino presente. Largo final.

c) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

Fase Visual. Color rojo cereza, limpio y brillante. Muy ligera evolución. Capa media alta.

Fase Olfativa. Aroma de media intensidad bien ensamblado. Frutas rojas maduras, cueros, tabaco, café y cacao.

Fase Gustativa. Seco y redondo. Fruta confitada, compota. Tostados de roble de buena calidad. Tanino presente pero maduro, no agresivo. Elegante. Largo y rico final.

d) Tinto procedente del ensamblaje en proporciones variables de los varietales Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo.

Fase Visual. Color rojo guinda con muy ligeros tonos teja, de media a media-alta intensidad.

Fase Olfativa. Intenso aroma frutal: frutos de bosque: mora y frambuesa y bayas. Limpio y directo. Notas de monte, ligeros humos. En segundo plano recuerdos de crianza: coco, tostados, torrefactos.

Fase Gustativa. Suave entrada en boca, con movimiento constante. Seco con recuerdos golosos por su carácter frutal. Sabroso. Compota, mermelada, fruta roja madura y notas terrosas. Ligera astringencia de madera. Tostados y maderas limpias. Largo y agradable recuerdo final de carácter frutal.

e) Blanco Chardonnay.

Fase Visual. Color amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color.

Limpio y brillante. Puede presentar un pequeño precipitado de sales tartáricas.

Fase Olfativa. Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Recién embotellado recuerdos de madera limpia y tostados que van matizándose con el tiempo.

Fase Gustativa. Seco, untuoso, casi graso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.