

<b>SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACIÓN</b>
--

**1.- DOCUMENTO ÚNICO****1. NOMBRE Y TIPO**

a) Denominación (es) que debe (n) registrarse:

Cigales (es)

b) Tipo de Indicación Geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida.

**2.- CATEGORÍA DE PRODUCTOS VITÍCOLAS:**

1.- Vino

5.- Vino Espumoso de Calidad

**3.- DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO (S).**

**VINO: Vinos Blancos y Rosados**

<b>Breve Descripción textual</b>
----------------------------------

- Vinos blancos:

~~En fase visual presentarán un amarillo limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas frescas o maduras y especiadas.~~

~~En boca presentarán sensaciones frescas, ácidas y ligeras.~~

~~La sensación retronasal será frutal y floral~~

- En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro. Intensidad media.

- En fase olfativa, intensidad media-baja, francos (ausencia de olores defectuosos), aromas medios de la familia frutal de árbol, cítricos y/o vegetales pueden aparecer especiados y//o tostados cuando hayan pasado por bodega.

- En fase gustativa, intensidad media, equilibrados, con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol,

cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera). Persistencia media.

- Vinos rosados:

~~En fase visual presentarán un color fresa-guinda, limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas de fruta fresca, madura y florales.~~

~~En boca presentarán un cuerpo estructurado, redondo y frutal de fruta madura.~~

~~La sensación retronasal será frutal y largo.~~

- En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado. Intensidad media

- En fase olfativa presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos), fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por bodega.

- En fase gustativa: intensidad media, equilibrados, con intensidad media de acidez y alcohol aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por bodega). Persistencia media.

<b>Características Analíticas Generales</b>	
-Grado alcohólico total mínimo en % Vol.	11.0
Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.	11.0
Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa	5,0
Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico	<del>5</del> 3,5
Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético	0.65
Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro	150

**VINO: Vinos Tintos Jóvenes, mención Roble, Crianzas, Reservas y Gran Reservas.**

### Breve Descripción textual

- Vinos tintos jóvenes:

~~En fase visual presentarán un color guinda-picota.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales maduros y fruta del bosque.~~

~~En boca presentarán un cuerpo medio, sabroso y aromático.~~

~~La sensación retronasal será frutal, igual que en nariz.~~

~~- En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el rojo granate al rojo teja. Intensidad media baja.~~

~~- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras tanto frescos y/o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.~~

~~- En fase gustativa, intensidad media, muy equilibrados en acidez, alcohol y astringencia media. Ligero amargor. Persistencia media, con recuerdo frutal de la misma gama que en nariz (frutos negros, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados.~~

- Vinos tintos con la mención roble:

~~En fase visual presentarán un tono guinda y rojo rubí, limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por la presencia muy marcada de aromas frutales maduros y fruta del bosque junto con ligera presencia de la madera.~~

~~En boca presentarán un cuerpo medio, sabroso y aromático.~~

~~La sensación retronasal será frutal, igual que en nariz, con ligera presencia de la madera.~~

~~- En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo violáceo, rojo granate, rojo atejado.~~

~~- En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con ligera presencia de la familia frutal y con intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera.~~

~~- En fase gustativa, intensidad media secos, ligeros aromas de la familia frutal. Y con una intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera. Persistencia media.~~

- Vinos tintos de crianza:

~~En fase visual presentarán un tono guinda y rojo rubí, limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas especiados, con recuerdos de fruta.~~

~~En boca presentarán un cuerpo redondo, con taninos dulces.~~

~~La sensación retronasal será intensa, recordando aromas especiados.~~

~~- En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo atejado.~~

~~- En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera y con intensidad muy baja de la familia frutal.~~

~~- En fase gustativa, presentarán intensidad media, franqueza alta, persistencia media, con retronasal especiada y/o tostada.~~

- Vinos tintos reserva:

~~En fase visual presentarán un rojo rubí limpio y brillante.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas especiados y balsámicos.~~

~~En boca presentarán taninos suaves y redondos.~~

~~La sensación retronasal será de aromas que recuerden los percibidos en nariz.~~

~~- En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo rubí, rojo atejado, rojo cobrizo hasta el ámbar~~

~~- En fase olfativa, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con una intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.~~

~~-En fase gustativa, intensidad media , secos, tánicos, franqueza alta y con persistencia media.~~

- Vinos tintos gran reserva:

~~En fase visual presentarán unos tonos rojos bermellón y limpios.~~

~~Su fase olfativa se caracterizará por aromas complejos especiados y balsámicos.~~

~~En boca complejos con taninos finos que dan cuerpo.~~

~~La sensación retronasal será de aromas especiados y largos.~~

~~- En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con~~

Con formato  
1,25 cm, Prim

tonalidades de color del rojo rubí al rojo teja

- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.

- En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de taninos poco intensos, cuerpo medio y con persistencia media.

<b>Características Analíticas Generales</b>	
-Grado alcohólico total mínimo en % Vol.	12.0
Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.	12.0
Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa	<del>4</del> 5.0
Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico	<del>4,5</del> 3.5
Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético	0.65(*) (* ) Para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección; los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %).
Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro	140

#### VINO: Vinos Dulces (blancos, rosados y tintos)

##### Breve Descripción textual

Vinos, que recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos en los apartados anteriores del presente artículo, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al

azúcar residual que contienen.

<b>Características Analíticas Generales</b>	
-Grado alcohólico total mínimo en % Vol.	11.0
Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.	11.0
Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa	45 como mínimo y 90 como máximo
Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico	<del>4.5</del> 3.5
Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético	0.65
Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro	200

### VINO ESPUMOSO DE CALIDAD: Espumoso (Blanco/Rosado)

<b>Breve Descripción textual</b>
<p><del>Fase visual amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas. Tonos rosa fresa, en el caso de utilizar para su elaboración variedades tintas. En fase olfativa será limpio y afrutado.</del></p> <p><u>- En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color amarillo (amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rojo (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas burbuja de tamaño medio, corona, con persistencia breve- media o media.</u></p> <p><u>- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de la familia afrutada.</u></p> <p><u>- En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas y con persistencia media, y por retronasal se apreciarán los aromas de la familia de los frutos secos.</u></p>

Con formato

Con formato

<b>Características Analíticas Generales</b>	
-Grado alcohólico total mínimo en % Vol.	9.0
Grado alcohólico adquirido mínimo en %	9.0

Vol.	
Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa (**)	(**) Según la legislación vigente en función del tipo de espumoso
Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico	<del>5</del> 3.5
Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético	0.65
Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro	160
Sobrepresión de anhídrido carbónico expresado en atmósferas	4

#### 4.- PRACTICAS VITIVINÍCOLAS

##### a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a <del>70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.</del> 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.	

Tipo de práctica enológica	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
Densidad mínima de plantación: <del>1.- La densidad de plantación mínima será de 1.200 cepas por hectárea en vaso y 2.200 cepas por hectárea en espaldera (o forma conducida).</del> 1.- La densidad de plantación mínima para plantaciones nuevas será de 1.000 cepas por hectárea.	

##### b. Rendimientos máximos

##### Variedades tintas

Rendimiento máximo:
7.000 kilogramos por hectárea

##### Variedades tintas

Rendimiento máximo:
<del>49,00 hectolitros por hectárea</del> <b>50,40 hectolitros por hectárea</b>

### Variedades blancas

Rendimiento máximo:
9.000 kilogramos por hectárea

### Variedades tintas

Rendimiento máximo:
<del>63,00 hectolitros por hectárea</del> <b>64,80 hectolitros por hectárea</b>

## 5.- ZONA DELIMITADA

Comprende los siguientes municipios:

- Provincia de Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado “El Berrocal”, enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid.

- Provincia de Palencia:

Dueñas.

## 6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN.

VERDEJO  
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO  
GARNACHA TINTA  
GARNACHA ROJA

Con formato  
1,24 cm, No a  
párrafos del m



## 7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

### VINO

El área geográfica de la DOP Cigales es óptima para el cultivo del viñedo: atravesada por el río Pisuerga, el viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el clima frío aguas arriba y la templanza de su desembocadura. La interrelación clima-suelo favorece la obtención de uvas con una acidez y proporción de azúcares muy equilibrada. Las variedades muy adaptadas a la zona y la viticultura aplicada durante décadas, permite obtener vinos muy equilibrados. Otra característica es que el 30% del viñedo tiene una edad superior a 60 años, lo que permite, junto a las condiciones citadas anteriormente, una maduración muy intensa y equilibrada apta para vinos de crianza.

### VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

El área geográfica de la DOP Cigales es óptima para el cultivo del viñedo: atravesada por el río Pisuerga, el viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el clima frío aguas arriba y la templanza de su desembocadura. La interrelación clima-suelo favorece la obtención de uvas con una acidez y proporción de azúcares muy equilibrada. Las variedades muy adaptadas a la zona y la viticultura aplicada durante décadas, permite obtener vinos muy equilibrados.

Otra característica es que el 30% del viñedo tiene una edad superior a 60 años, lo que permite, junto a las condiciones citadas anteriormente, una maduración muy intensa y equilibrada apta para vinos de crianza. Las distintas experiencias a lo largo de los últimos años han permitido obtener uno vinos espumosos, que preservando las características diferenciales de los vinos de la zona, alcancen una gran calidad (burbuja pequeña y persistente, integración de aromas secundarios...). Las variedades propias de la zona (gran adaptación) permiten obtener vinos espumosos de gran finura y frescura, tanto en boca, como retronasal.

Las condiciones climatológicas de la zona que permiten obtener una materia prima equilibrada en acidez, extracto y aromas, otorgan alvino un paso de boca pleno que compensa la acidez.

## 8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<b>Marco Jurídico</b>	<i>En la normativa nacional</i>
<b>Tipo de condición complementaria</b>	<i>Envasado en la zona delimitada</i>
<b>Descripción de la condición:</b>	
<p>Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Cigales es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el Pliego de condiciones, en sus instalaciones embotelladoras.</p>	

Con formato

Con formato  
0,44 cm

Tabla con fo

Con formato

Con formato  
0,44 cm

Con formato

Con formato

<b>Marco Jurídico</b>	<i>En la normativa nacional</i>
<b>Tipo de condición complementaria</b>	<i>Disposiciones relativas al etiquetado</i>
<b>Descripción de la condición:</b>	
<p>Se podrá utilizar el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA. Es obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado, aunque los vinos no estén envejecidos y con la excepción de vinos dulces y espumosos. Se pueden utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN, RESERVA y ROBLE, siempre que cumplan con la legislación vigente</p>	

Con formato

Con formato

Con formato

Con formato

**REFERENCIA AL PLIEGO DE CONDICIONES**

[http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Re+v+1%29\\_mod+1+BOE+%281%29.pdf/91270408-66bd-b9a5-5ddc-47d80bfcd310](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Re+v+1%29_mod+1+BOE+%281%29.pdf/91270408-66bd-b9a5-5ddc-47d80bfcd310)

(\*) Los espacios sombreados serán cumplimentados por la autoridad competente.

## II.- OTROS DATOS.

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

Término (s) equivalente:

Lengua:

--	--

Denominación tradicionalmente utilizada: Lengua:

--	--

Lengua de la solicitud: ES

Protección nacional provisional solicitada (SI/NO): NO

Reglas aplicables a la modificación (artículo 14 Reglamento 2019/33):  
 NORMAL/UE

Con formato

Descripción y motivos de la modificación (sólo para modificaciones):

<b>Título:</b>	<b>1. Modificación del apartado 2a)</b> <b>Características analíticas: disminución de la acidez total mínima expresada en gramos por litro de ácido tartárico y aumento de los azúcares totales.</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p style="color: red;">Se debe fundamentalmente al cambio climático.</p> <p style="color: red;">En los últimos años la escasez pluviométrica ha provocado una disminución generalizada de la acidez en todas las variedades de uva, conllevando un aumento en los azúcares residuales.</p> <p style="color: red;">Alcanzar la madurez fenólica óptima implica la recogida del fruto en unas condiciones que vienen relacionadas con la pérdida de acidez y aumento de los azúcares.</p>	

Tabla con fo

Con formato

<b>Título:</b>	<b>2. Modificación del apartado 2b)</b> <b>características organolépticas: adaptación de los descriptores sensoriales.</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
<p style="color: red;">Se han revisado y modificado las características organolépticas de los vinos amparados para que estas características puedan vincularse a descriptores</p>	

Con formato

evaluables mediante una un panel sensorial que cumpla con los criterios establecidos en la Norma UNE-EN-ISO 17025.

<b>Título:</b>	<b>3. Modificación del apartado 3. b)1 relativo a que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
En los últimos años la tecnificación de las bodegas, la aplicación de frío, la utilización de filtros a vacío para la calificación de mostos dan como resultado un mayor aprovechamiento del zumo de la uva, sin producir, mayores presiones que van en detrimento de la calidad y se obtiene un resultado con un rendimiento mayor y el mismo nivel de calidad que exigimos.	

Tabla con fo

Con formato

<b>Título:</b>	<b>4. Modificación del apartado 3.a)1, relativo a la densidad mínima de plantación.</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
Teniendo en cuenta la edad media elevada del viñedo de la zona y su adaptación en algunos casos a la nueva mecanización no se considera lógico excluir aquellas parcelas antiguas cuyos marcos de plantación eran de 3x3 dada la pobreza del suelo. Lo que conllevaría a una pérdida de potencial de calidad en la elaboración del vino mediante estos viñedos más longevos.	

Tabla con fo

Con formato

<b>Título:</b>	<b>5. Modificación del apartado 8 b.2) sobre los bag in box en exportación</b>
<b>Descripción y motivos:</b>	
Ateniéndonos a las exigencias de comercialización en ciertos mercados exteriores, se ha determinado utilizar dichos envases, manteniendo la calidad y características del producto. Así, obtenemos un conocimiento mayor de nuestros vinos y crecimiento de nuestra producción en los mercados exteriores, suponiendo un beneficio en la promoción de la calidad de nuestros vinos en el exterior. El Consejo Regulador se basó en el artículo 16 de nuestro Reglamento, en el punto 4, que dice: “el Consejo Regulador podrá autorizar otros envases y cierres especiales para usos específicos siempre que ello no deteriore ni la calidad ni la imagen de los vinos protegidos”. También se guio por los estipulado en el artículo 14 de los tipos de vino, que no exige crianza en botella en los blancos, rosados, tintos jóvenes y crianzas.	

Tabla con fo

Con formato

<b>Título:</b>	<b>6. Corrección de errata de vidueños por viñedos y caldos por vinos</b>
<b>Descripción y motivos:</b> El motivo del cambio es la adaptación a un lenguaje más generalizado y entendible del sector.	

Tabla con fo

Con formato

<b>Título:</b>	<b>7. Corrección de errores del apartado 9 b.2), punto 1, cuarto epígrafe relativo al control de vinos.</b>
<b>Descripción y motivos:</b> Advertido error en el punto 1 del cuarto epígrafe del apartado 9 b.2. relativo al "Control de Vinos" se procede a subsanar y donde dice: <ul style="list-style-type: none"><li>• "Calificación de vinos<ul style="list-style-type: none"><li>- Proceso de calificación,...."</li></ul></li><li>• "Control de vinos<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificación del proceso de calificación,...."</li></ul></li></ul>	

Con formato

Declaración de conformidad del Estado miembro:

**2.- DATOS DE CONTACTO**

- **Solicitante.**

Nombre y cargo administrativo del solicitante:

Consejo Regulador de la D.O. P. Cigales

Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de personas jurídicas):

Corporación de derecho público formada por viticultores y vinicultores. (Por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 9 de marzo de 1991 (B.O.E. núm. 6 de 12 de marzo de 1991), se reconoció la Denominación de Origen «Cigales» y se aprobó el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador, modificándose posteriormente por Orden AYG/192/2005, de 10 de febrero («B.O.C. y L.» n.º 35 de 21 de febrero. ORDEN AYG/1197/2011, de 22 de septiembre, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Cigales» y de su Consejo Regulador, publicada en el BOCYL el 29 de septiembre de 2011. CORRECCIÓN de errores a la Orden AYG/1197/2011, de 22 de septiembre, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Cigales» y de su Consejo Regulador, publicado en el BOCYL el 22 de diciembre de 2011.)

Nacionalidad (en el caso de personas físicas):

--

Dirección:

Dirección: C/ Corro Vaca	nº 5	
Código Postal: 47270	Localidad: Cigales (Valladolid)	
País: España		
Teléfono: +34 983580074	Fax: +34 983586590	E-mail: consejo@do-cigales.es

- **Intermediarios**

Nombre del Intermediario:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica
---

Dirección:

Dirección: Paseo Infanta Isabel	nº1	
Código Postal: 28071	Localidad: Madrid	
País: España		
Teléfono:+34 913475397	Fax: +34 913475410	E-mail: sgcdae@magrama.es

- **Autoridad de control competente**

Nombre de la autoridad de control competente:

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
--

Dirección:

Dirección: Ctra. de Burgos	Nº Km. 119	
Código Postal: 47071	Localidad: Valladolid	
País: España		
Teléfono:+34 983410360	Fax: + 34 983 412040	E-mail: controloficial@itacyl.es

- **Organismos de control.**

Nombre del organismo de control:

--

Tipo de organismo de control: Control Body

Dirección:

Dirección:		
Código Postal:	Localidad:	
País:		
Teléfono:	Fax:	E-mail:

### 3.- TÉRMINOS TRADICIONALES

- Letra a)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)

- Letra b)

CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA

### 4.- VARIEDADES SECUNDARIAS DE VINIFICACIÓN.

VARIEDADES TINTAS: Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.

VARIEDADES BLANCAS: Albillo Mayor, Viura y Sauvignon Blanc.

### 5.- MATERIAL.

- Enlace al pliego de condiciones.

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29\\_mod+1+BOE+%285%29.pdf/5d7bf166-21cc-7f67-604b-b2deb2d65595](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%285%29.pdf/5d7bf166-21cc-7f67-604b-b2deb2d65595)

*(si no funciona el link, copiar la url completa)*

Con formato

Con formato  
12 pto, Sin Cu  
internacional)