

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «ARLANZA»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Expediente E- Bacchus Fecha de envío (COM)	Fecha de entrada en vigor (*) (Pub. DOUE)
0	14/11/2011	Envío a la Comisión Europea en aplicación del artículo 118 viciés, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007		PDO-ES-A0613	14/12/2011
1	8/11/2019	Modificación normal del Pliego de condiciones en los apartados siguientes: <ul style="list-style-type: none">- Redefinición de las características organolépticas (Apdo. 2b).- Actualización de las condiciones de elaboración del vino (Apdo.3b2)- Nueva redacción a las condiciones de envejecimiento (Apdo. 3b1).- Actualización del apartado de rendimientos máximos admitidos (Apdo.5).- Justificación del embotellado en origen.- Actualización de las disposiciones de etiquetado: unidades geográficas menores- Actualización de las disposiciones relativas al control.	13/08/2020	PDO-ES-A0613-AM01	25/08/2020
2	06/05/2024	Modificación normal del Pliego de condiciones en los apartados siguientes: <ul style="list-style-type: none">- Actualización de las restricciones de vinificación (Apdo. 3c).- Actualización del apartado de rendimientos máximos admitidos (Apdo.5).- Actualización de las disposiciones de etiquetado: unidades geográficas menores (Apdo 8b3).	15/08/2024	29/10/2024 PDO-ES-A0613-AM03	15/8/2024 (27/1/2025)

3	2/3/2026	<p>Modificación de la unión del Pliego de condiciones en los siguientes apartados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apartado 2: incorporación de nueva categoría de Vino de uva sobremadurada. - Apartado 2a) y 2b) Descripción de las características físico-químicas y organolépticas para los vinos de uva sobremadurada. - Apartado 3b 5 Condiciones de elaboración de vinos de uva sobremadurada. - <u>Apartado 7 a1) Modificación del vínculo, suelo y c) descripción del nexo causal</u> 			
		<p>Modificación normal del Pliego de condiciones</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apartado 2 y 3b6 Ampliación elaboración maceración carbónica - Apartado 2. Y 3.b7Ampliación de la descripción de vinos de hielo, - Apartado 4.Ampliación/Incorporación de pueblos en el territorio - Apartado 7 b) Modificación del vínculo Descripción de producto y c) descripción del nexo causal 	21/05/2026	3/6/2026 PDO-ES-A0613-AM4	

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «ARLANZA»

1. NOMBRE A PROTEGER.

El nombre geográfico a proteger es «ARLANZA».

2. DESCRIPCION DEL VINO.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «ARLANZA», en adelante, DOP «ARLANZA», pertenecen a la categoría 1 «Vino» y a la categoría 16 “Vinos de uva sobremadurada”, de acuerdo con lo establecido en el Anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) nº 1308/2013.

Los vinos de la categoría 1 podrán ser secos, (como se especifica a continuación en las características analíticas de vinos blancos, rosados, tintos y tintos envejecidos) y dulces según el contenido de azúcar total.

a) Características analíticas.

Las características físico-químicas de los vinos amparados por la DOP «ARLANZA» son las siguientes:

- Vinos Blancos:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 10,5
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 10,5
- Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,8
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

- Vinos rosados:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,0
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,0
- Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 9,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,8^(*)
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

() Para los vinos que se comercializan 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., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,08 g/l expresados en ácido acético.*

- Vinos tintos: (joven y maceración carbónica):

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,5
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,5
- Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 4,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,8^(*)

() Para los vinos que se comercializan 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., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l expresados en ácido acético.*

- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

• Vinos tintos envejecidos:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 12,0
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 12,0
- Azúcares totales máximos expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: 4,0
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 1,0(**)

(**) 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., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l expresados en ácido acético.

— Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

• Vinos dulces (tintos):

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 11,5
- Grado alcohólico adquirido mínima en % Vol.: 11,5
- Azúcares totales expresados en gramos por litro de glucosa+fructosa: > 45 g/l
- Acidez total mínima en gramos por litro de ácido tartárico: 4,0
- Acidez volátil máxima en gramos por litro de ácido acético: 0,8(*)

(*) Para los vinos que se comercializan 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., más 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %. En todo caso, la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 g/l expresados en ácido acético.

- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos por litro: 150

• Vino tinto de uva sobremadurada:

- Grado alcohólico total mínimo en % Vol.: 15

- Grado alcohólico adquirido mínimo en % Vol.: 12

- Azúcares totales expresados en gramos/litro en glucosa+fructosa: >45 g/l.

- Acidez total mínima expresada en gramos/litro de ácido tartárico: 3,5

- Acidez Volátil máxima expresada en gramos/litro de ácido acético: 0,8 g/l
(puede elevarse hasta 1,2 g/l si el vino ha sido sometido a envejecimiento en bodega o botella).

- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en miligramos/litro: 150

b) Características organolépticas.

Los vinos en todas las categorías deberán ser francos, entendiendo como franco un vino sin defectos aromáticos notorios y con ausencia de aromas ajenos a la correcta elaboración.

Los vinos en fase gustativa en todas las categorías deberán ser equilibrados, entendiéndose como tal la relación entre alcohol, acidez, amargor y astringencia sin dominancia excesiva de ninguna de ellas.

Las características organolépticas de los vinos amparados por la DOP «ARLANZA» serán las siguientes:

- Vinos blancos:

En fase visual presentarán tonalidades comprendidas entre el amarillo acerado y amarillo dorado, limpio y/o brillante, sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales.

En fase gustativa son vinos equilibrados y frescos

- Vinos blancos envejecidos:

En fase visual presentarán tonalidades comprendidas entre el amarillo acerado y el amarillo dorado, limpios y/o brillante. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará, además de por aromas frutales, por posibles aromas procedentes de la madera.

En fase gustativa son vinos equilibrados y frescos y que pueden recordar a su paso por crianza en madera.

- Vinos rosados:

En fase visual presentarán tonalidades desde piel de cebolla a rojo fresa, limpios y/o brillantes. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas rojas y/o negras.

En fase gustativa son frescos y equilibrados.

- Vinos rosados envejecidos:

En fase visual presentarán tonalidades de piel de cebolla al rosa frambuesa con tonos propios del envejecimiento, limpios y/o brillantes. Sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas de frutas frescas y/o compotadas rojas y presencia de aromas procedentes de la madera. En fase gustativa son frescos y equilibrados.

- Vinos tintos jóvenes y de maceración carbónica:

En fase visual presentarán tonalidades entre rojo violáceo y rojo púrpura, con ribetes que denotan juventud. Limpios y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas a frutas rojas y/o negras con intensidad media o alta.

En fase gustativa son equilibrados y frescos.

- Vinos tintos envejecidos:

En fase visual presentarán tonalidades que oscilan entre el rojo granate, a rojo teja con los tonos propios del envejecimiento. Limpios y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas equilibrados madera - fruta en función de su periodo de envejecimiento.

En fase gustativa serán secos y equilibrados en acidez.

- Vinos dulces (tintos):

En fase visual presentarán tonalidades entre amarillo pajizos a dorado. Limpios y sin partículas en suspensión.

Su fase olfativa se caracterizará por aromas frutales y/o florales con intensidad media o alta.

En fase gustativa son equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

- Vinos tintos de uva sobremadurada:

En fase visual se presentarán sin partículas en suspensión con tonalidad desde el rojo violáceo, rojo púrpura, rojo granate, rojo burdeos, rojo rubí, rojo atejado hasta el rojo cobrizo

Su fase olfativa se caracteriza por ser vinos con aromas dulces como pueden ser la miel, y/o al caramelo y/o a las uvas pasas, y/o frutos secos.

En la fase gustativa son vinos con cuerpo y estructura untuosa, mayor dulzor, y acidez reducida -

3. PRACTICAS ENOLÓGICAS.

a) Prácticas de Cultivo.

La densidad de plantación mínima de las parcelas de viñedo destinadas a la producción de uva con destino a la elaboración de vino de la DOP «ARLANZA» será de 2.000 cepas por hectárea.

b) Prácticas enológicas específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

1.- La vendimia se realizará cuando la uva adquiera el grado de madurez adecuada, en función del grado alcohólico probable de la uva, Las graduaciones alcohólicas naturales mínimas de las distintas variedades serán:

Variedades Blancas: 10,5 % Vol.

Variedades Tintas: 11,5 % Vol.

2.- Los remolques para el transporte de uva a granel deberán ser de acero inoxidable, o estar recubiertos de pintura epoxídica alimentaria. También se permite el uso de lonas para evitar el contacto directo de la uva con el remolque.

3.- En la extracción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

4.- La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes que garanticen la no contaminación del vino.

5- Se entiende por vino de uvas sobremaduras aquel obtenido por fermentación parcial o total de mostos procedentes de uvas sobremaduras en la planta o tras su recolección, obteniendo un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 gr/l en glucosa. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento. Sin adición de alcohol vínico ni de productos que aumenten artificialmente la graduación alcohólica. Todo el alcohol presente en el vino procederá exclusivamente de la fermentación de los azúcares propios de la uva.

6- Maceración carbónica

Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica.

Esta fermentación intracelular produce alcohol y otros compuestos aromáticos.

7- «Vino de Hielo»: La uva para la elaboración de este tipo de vino puede ser cualquiera de las autorizadas en este pliego de condiciones. La uva debe ser vendimiada cuando esté congelada (siendo esta temperatura inferior o en rango de -2°C a -7°). Se prensa congelada, sin despalillado previo. El proceso de fermentación es sin adición de azúcar ni de alcohol. El azúcar presente en el vino, una vez terminada la fermentación, es azúcar residual natural (no añadido). Puede tener fermentación en depósito o en bodega, y al igual que el envejecimiento.

b.2) Condiciones de envejecimiento de los vinos.

1.- Las condiciones de envejecimiento de los vinos de la DOP «ARLANZA» que hagan uso de las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» serán las establecidas para cada uno de estos términos tradicionales y que constan en la base de datos E-Bacchus. De igual forma, para el uso de las menciones «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA» los vinos deberán cumplir con las condiciones establecidas en la normativa nacional vigente para ambas menciones de etiquetado.

2.- Los periodos de envejecimiento de los vinos en los que se utilicen las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» se contabilizarán a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia.

c) Restricciones en la vinificación.

1.- Para la elaboración de los vinos amparados por la DOP «ARLANZA» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- El Vino blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas Albillo Mayor y Viura.
- El Vino rosado se elaborará partir de las variedades: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor y Viura, con un mínimo del 50 % de variedades tintas.

- El Vino tinto se elaborará a partir de un mínimo del 75% de las variedades tintas: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo de máquinas despalladoras o estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continuas.

4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

1.- La zona de producción de la DOP «ARLANZA» se sitúa en la parte suroeste de la provincia de Burgos y sureste de la provincia de Palencia. Abarca los siguientes términos municipales y entidades locales:

- Provincia de Burgos:

Avellanosa de Muñó y las entidades menores: Pinedillo, Paules del Agua y Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (*polígono catastral nº 518*) y la entidad menor de Briongos de Cervera; Cebrecos, Ciadoncha, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias y la entidad menor de Ura; Fontoso, Iglesiarrubia, Lerma y las entidades menores de: Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua y Villoviado; Los Balbases (*polígono catastral nº 523*), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte y la entidad menor de Montuenga; Mahamud, Nebreda, Palazuelos de Muño, Pampliega, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentedura, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco y la entidad menor Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santa María del Mercadillo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez y la entidad menor Villafuertes; Villaverde del Monte y Zael.

- Provincia de Palencia:

Baltanás y la entidad menor de Valdecañas de Cerrato, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán, Villaviudas y Villodrigo.

Dentro del Término municipal de Los Balbases, únicamente será apto para el cultivo del viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 523 Dentro del Término municipal de Ciruelos de Cervera únicamente será apto para el cultivo de viñedo amparado la zona situada en el polígono catastral 518.

Dentro del término municipal de Villaviudas será apto para el viñedo con altitud acorde a este Pliego.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la DOP «ARLANZA» coincide con la zona de producción establecida anteriormente.

5. RENDIMIENTOS MAXIMOS.

1.- Los rendimientos máximos admitidos por hectárea en viñedos en plena producción, entendiéndose como tal a los de más de 4 años, serán las siguientes:

Variedades blancas:	10.000 kilogramos/hectárea.
Variedades Tintas:	7.000 kilogramos/hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

Variedades blancas:	72,00 hectólitros/hectárea.
Variedades Tintas:	50,40 hectólitros/hectárea.

2.- Se admitirán uvas procedentes de viñedos del tercer y cuarto año desde su implantación hasta un rendimiento máximo autorizado de:

Años 1º y 2ª	0% del máximo autorizado en viñedos adultos
Año 3º	33% del máximo autorizado en viñedos adultos
Año 4ª	75% del máximo autorizado en viñedos adultos
Año 5º y siguientes	100% del máximo autorizado

El control de los rendimientos máximos de uva por hectárea admitidos se realizará por parcelas vitícolas homogéneas. Se define como parcela vitícola homogénea la superficie de viñedo con unas características agronómicas comunes.

. 3.- Los rendimientos máximos por hectárea establecidos en el punto 1 se reducirán en un 20% cuando las uvas vayan a destinarse a la elaboración de vinos que utilicen la mención Vino de Pueblo, Vino de Villa

4.- Las fracciones de mosto o vino que superen el rendimiento máximo de extracción establecido en el presente pliego de condiciones, no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos protegidos por la DOP «ARLANZA» con la mención Vino de Pueblo, Vino de Villa

6. VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA.

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes.

- a) Variedades de uva blanca.
Albillo Mayor y Viura.
- b) Variedades de uva tinta.

Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot, teniendo la consideración de principal la variedad Tinta del País

7. VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

a) Detalles de la zona geográfica.

a.1) Factores Naturales.

Las condiciones naturales de la demarcación territorial están muy ligadas con la climatología y esta a su vez con la altitud en la que se encuentran dispuestos los viñedos.

CLIMA:

1.- El clima de la zona de estudio está condicionado por su altitud sobre el nivel del mar, que oscila entre los 750 y 1.200 metros y por el aislamiento que ofrecen las montañas privando de la influencia marítima. En consecuencia, se puede definir como de rigurosos y largos inviernos, veranos relativamente suaves, escasas precipitaciones y marcada aridez estival; la continentalidad da lugar a grandes oscilaciones térmicas, tanto diarias como estacionales, con temperaturas mínimas bajas en cualquier época del año, en especial en el invierno; el enfriamiento nocturno dificulta el ascenso de las temperaturas máximas, sobre todo en el verano.

2.- La precipitación media anual está comprendida entre los 450 y 500 milímetros. La evapotranspiración está por encima de los 600 milímetros dando lugar a un balance anual hídrico negativo, excepto en la zona situada más al este y con mayor altitud donde el saldo es favorable. El periodo seco, dura alrededor de tres meses, desde la segunda quincena de junio hasta la mitad de septiembre.

3.- La integral térmica eficaz varía entre 1.033 y 1.441 grados – día correspondiendo a la zona I de Winkler, El índice de Huglin, es de (1.599,5 – 1.770,9). El periodo activo está entre 179 y 200 días, de los cuales unos 20 tienen riesgo de helada. El periodo libre de heladas varía entre los 125 y 174 días

SUELO:

1.- En general toda la zona está marcada por la altitud. Se puede definir la zona este de la demarcación por los relieves abruptos y escarpados. En el análisis de los suelos se observa que tienen una textura franco-arenosa; sin problemas de salinidad y con unos contenidos en materia orgánica más bien bajos. En la transición entre las zonas abruptas del este (Covarrubias y Santo Domingo de Silos) y las llanuras onduladas del oeste hasta su encuentro con el valle del Arlanzón (Valles de Palenzuela, Santa María del Campo, Ciadoncha, Palazuelos de Muñó y Pampliega) los suelos son de pH básico y un alto contenido en calcio pero aptos para el cultivo de la vid. A medida que nos desplazamos hacia el oeste nos encontramos con la “Campiña”. Está formada por llanuras onduladas aptas para el cultivo del viñedo. Los suelos de esta amplia unidad tienen más arcilla en la parte norte y más carbonatos en el sur – oeste. Al sur del río Arlanza y cerca de su desembocadura en el Pisuega se encuentran una serie de páramos y valles denominados “Páramos del Cerrato” coincidiendo con municipios como Baltanás, Palenzuela o Villaviudas. Se caracterizan por la presencia de Caliza activa que es un factor de calidad pero que condiciona la elección de patrones resistentes y en algunas zonas contenido en arcillas y arcillas margosas, característico de los páramos del Cerrato, favoreciendo su idoneidad para el cultivo de la vid en condiciones de estrés hídrico moderado, tal como ocurre en otras zonas vitícolas de la DOP Arlanza.

Dentro de la diversidad de condiciones edafológicas sí se puede destacar una influencia común del factor fluvial que, en cierto modo, singulariza la materia prima.

a.2) Factores Humanos.

1.- La vid ha sido un cultivo tradicional en toda la comarca ubicándose grandes extensiones de viñedo en todos los pueblos. Según se indica en el Catastro Vitícola del I.N.D.O. (1.991 – 1.996):

- Las variedades existentes en la zona son por orden de importancia cuantitativa: Tempranillo (55%), Garnacha Tinta (24%) y Mencía (5%) como variedades tintas y Albillo Mayor (6%) y Viura (2%). Posteriormente después de un estudio pormenorizado del ciclo del cultivo y de la calidad del producto obtenido se introdujeron las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot, que han permitido complementar a las primeras sin que los vinos perdieran su carácter genuino.

- El 85% del viñedo existente en la zona tenía un rendimiento inferior a 80 Quintales métricos/Hectárea. Debido a las condiciones extremas en el cultivo del viñedo antes mencionadas, el rendimiento máximo por hectárea se fijó en 7.000 Kilogramos por Hectárea para fomentar aún más la calidad de la materia prima. Este rendimiento se consigue mediante el aclareo de racimos. Esta práctica cultural, aunque costosa, mejora notablemente la maduración de la uva.

- En cuanto a la densidad de plantación con datos del mismo Catastro Vitícola se observa que el 90 % del viñedo existente en la zona posee una densidad de plantación superior a 2.000 cepas por Hectárea.

2.- Estos datos arrojados por este Catastro se tienen por un fiel reflejo del cultivo de la vid en la zona, pues se recogen datos de viñedos anteriores a 1.956 en más del 90 % de los casos, lo que supone una plena adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la comarca.

b) Detalles del Producto.

Los vinos elaborados en la DOP Arlanza ([categoría 1 "Vino"](#) y [categoría 16 "Vinos de uva sobremadurada"](#)) tienen un marcado componente aromático. Poseen una estructura media – alta, acidez fresca no excesiva y gran carga de Polifenoles y un

amargor final agradable que les hace largos en boca. Como consecuencia, son vinos que soportan perfectamente un largo envejecimiento en barricas de roble.

c) Descripción del nexo causal.

1.- Por un lado la altitud donde se encuentran los viñedos y por otro las condiciones extremas sobre las que se desarrolla y madura la uva con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, hacen que las variedades, en particular, la variedad Tempranillo, que se cultiva en muchas comarcas vitivinícolas de nuestra geografía adquiera unas características particulares que diferencian a los vinos aquí elaborados y que no se encuentran en otras zonas que elaboran caldos de calidad reconocida.

Debido a los contrastes térmicos, sobre todo durante la época de maduración de la uva, esta se alarga durante dos meses, lo que provoca una maduración lenta en la cual el hollejo de la vid se carga de Polifenoles (taninos y antocianos) y sustancias aromáticas varietales como terpenos, etc. consiguiendo un hollejo grueso. Este color y aromas son trasladados al vino durante la maceración y fermentación alcohólica. [Esta alta oscilación térmica posibilitan la obtención de uvas con un alto contenido en azúcar permitiendo retrasar la vendimia, pudiendo permitir la elaboración de vinos de uva sobremadurada con un perfil aromático complejo y equilibrados en alcohol y acidez.](#)

Por otro lado, el clima de la zona (inviernos fríos y riesgo de heladas) permite obtener vinos dulces a partir de uva mantenida más tiempo en la cepa para llegar a un estado de congelación.

2.- También la altitud influye en la acidez de la uva. Factor fundamental para la elaboración y envejecimiento de vinos. Las uvas obtenidas en superficies vitícolas elevadas tienen una acidez mayor que las obtenidas en cotas inferiores.

3.- Por otro lado, esas condiciones edafoclimáticas obligan a una vendimia tardía siendo la fecha tradicional de vendimia la segunda semana de octubre. Teniendo en cuenta que el envero se produce a mediados de agosto, el periodo de maduración de la uva es de casi 60 días durante los cuales se consigue un buen

equilibrio de alcohol probable/acidez siendo esta última imprescindible para poder envejecer el vino durante un prolongado espacio de tiempo.

d) Interacción informal.

d.1) Referencias históricas.

1.- La vid ha estado presente en la comarca del Arlanza desde tiempo inmemorial. Como muestra se citan algunas reseñas históricas sobre su antigüedad en la zona:

- En la época visigoda se mencionan viñas en el Alfoz de Lara y en la basílica de Santa María de las Viñas, en el municipio de Quintanilla de las Viñas (a 8 kilómetros de Covarrubias) donde se puede admirar unas representaciones visigóticas esculpidas en el friso de la basílica correspondiente a racimos de uvas (siglo VII).

- Existen motivos de vendimia en el sepulcro de la esposa del Conde Fernán González, fundador de Castilla, trasladado de San Pedro de Arlanza a Covarrubias y en los restos del Convento de Valeránica en Tordomar (Siglo X).

- Durante la dominación árabe y la posterior reconquista los colonizadores sustentaron su economía en el pan, el vino y las ovejas, poblándose de viñedos amplias zonas de la comarca. También durante esa época los monasterios fueron centros de expansión del viñedo. Estos buscaban los lugares más propicios para el cultivo para establecer sus viñedos y abastecerse de vino para el año. Hasta la llegada de la Filoxera a finales del siglo XIX y principio del XX el viñedo estuvo muy arraigado en toda la zona existiendo amplias manchas de este cultivo por todo el centro y sur de las provincias de Burgos y Palencia, aunque donde mayor calidad adquiría era en la comarca del Arlanza y del Duero.

- A finales del siglo XIX (1.898) vinos procedentes de la finca “Quinta de Negrodo”, situada en el término municipal de Palenzuela, consiguieron varias medallas y diplomas en Burdeos.

- Después de un declive del cultivo del viñedo a mediados del siglo XX; en 1.998 se produce un punto de inflexión (28 de febrero de 1.998) con la concesión por parte de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, del derecho al uso de la mención “Vino de la Tierra Ribera del Arlanza” a la Asociación que lleva su nombre. A partir de ese momento se frena la salida de derechos de plantación y se comienzan a realizar nuevas plantaciones para reconvertir unos viñedos obsoletos, de múltiples variedades y nula rentabilidad en plantaciones nuevas, modernas, de una sola variedad y adaptadas a las técnicas más innovadoras con el fin de obtener una mayor rentabilidad.

2.- En octubre de 2.004 la Consejería de Agricultura y Ganadería reconoce mediante la Orden AYG/1611/2004, el v.c.p.r.d. “Vino de Calidad del Arlanza” y aprueba su Reglamento. Además acogiéndose a la disposición adicional sexta de la Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de medidas fiscales, administrativas y del orden social se reconoce la antigüedad de esta mención desde el 28 de febrero de 1.998, fecha en la cual fue reconocido el uso de la mención “Vino de la Tierra Ribera del Arlanza”. De esta manera se cumple con lo establecido en el artículo 22 de la Ley 24/2003 respecto a la antigüedad.

3.- El 27 de abril de 2.007 se publica la Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen ARLANZA y se aprueba su Reglamento. Esta DOP adquiere su reconocimiento nacional e internacional con la publicación en el BOE mediante la Orden APA/4099/2007, de 21 de diciembre.

8. OTROS REQUISITOS APLICABLES.

a) Marco legal.

- Orden AYG/781/2007, de 24 de abril, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen “ARLANZA” y se reconoce su Reglamento
- Orden AYG/1687/20087, de 5 de octubre por la que se modifica el Reglamento del v.c.p.r.d. Denominación de Origen “ARLANZA” aprobado por la Orden AYG/781/2007 de 24 de abril.

b) Otros requisitos adicionales.

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de vinos con DOP «ARLANZA» se realizará en bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción indicada en el presente Pliego de Condiciones.

b.1) Excepciones a la aplicación del mínimo de graduación alcohólica probable y de los rendimientos máximos por hectárea.

1.- Para campañas específicas, el Consejo Regulador podrá reducir la graduación alcohólica probable de la uva definida en el apartado 3 b) 1 de este Pliego de Condiciones hasta un grado, previo estudio justificativo de la calidad de la uva.

2.- Los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea establecidos en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser modificados en determinadas campañas, si con carácter previo a la vendimia, se emite informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En todo caso, el incremento máximo que podrá autorizarse no podrá superar el 15 por 100 de los límites a los que se ha hecho referencia anteriormente.

3.- Asimismo, el rendimiento máximo de extracción que se cita en el penúltimo párrafo del apartado 3.b.1) del presente Pliego de Condiciones, podrá modificarse con carácter excepcional y con anterioridad a la vendimia, siempre y cuando exista

un informe técnico razonado que evidencie que este incremento no afectará al mantenimiento de las condiciones de calidad establecidas para el producto amparado en este Pliego de Condiciones. En todo caso el rendimiento de extracción no podrá superar los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

En ningún caso se permitirá que en una misma campaña se incrementen los rendimientos por hectárea y se reduzca el grado alcohólico probable.

b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

1.- El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras ubicadas dentro de la zona de producción.

3.- Como norma general, los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural o aglomerado de corcho. No obstante, en determinados casos, que sean justificados, se podrán utilizar otros tipos de envase y/o cierre, siempre y cuando se garantice la consecución de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- En las etiquetas de los vinos amparados figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre geográfico de la DOP, «ARLANZA», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable, así como en los acuerdos o normas de desarrollo. El término tradicional al que se refiere el artículo 112 a) del Reglamento (UE) 1308/2013 es DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

2.- Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos con la DOP «ARLANZA», aunque no hayan sido sometidos a envejecimiento.

3.- Los vinos rosados y tintos de la DOP «ARLANZA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: «CRIANZA», «RESERVA» Y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112b) del Reglamento (UE) 1308/2013, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento establecidos en la normativa vigente que le sea de aplicación.

4.- Asimismo, los vinos rosados y tintos de la DOP «ARLANZA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con la normativa vigente que le sea de aplicación.

5.- Se permite la utilización en el etiquetado principal de los vinos de la expresión «FERMENTADO EN BARRICA» en las condiciones establecidas en la normativa vigente que le sea de aplicación.

6.- En aplicación del artículo 120, apartado 1, letra g) del Reglamento (UE) n^o 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor (nombre geográfico) junto con las siguientes menciones, siempre y cuando cumplan con las condiciones que asimismo se indican:

«Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicha unidad geográfica menor de las que conforman el área geográfica delimitada definido en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales y entidades locales menores), además de cumplir con la limitación de rendimiento que se indica en el punto 3 del apartado 5 de este Pliego.

«Vino de Villa» siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 100% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho municipio o pedanía, además de cumplir con la limitación de rendimiento que se indica en el punto 5 del apartado 3 de este Pliego. Se indicará la mención “Vino de Villa” seguido del nombre geográfico del municipio que se considere Villa. Siendo estas las

siguientes: Lerma (y sus pedanías Castrillo Solarana, Villoviado, Revilla Cabriada, Rabé de los escuderos, Santillán del agua y Ruyales del agua), Covarrubias (y su pedanía Ura), y Santa Maria del Campo (y su pedanía Escuderos)