

# SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rueda»

Fecha de solicitud: 21/06/2024

PDO-ES-A0889-AM04

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LAS MODIFICACIONES PROPUESTAS

### 1. MODIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES RESPECTO A LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS EN LA FASE VISUAL.

#### Descripción:

Se incluye el color “ámbar” en la fase visual del vino blanco. Asimismo, y para los vinos fermentados en barricas o envejecidos se incluye que en la fase olfativa y/o en la gustativa aparezcan los aromas propios de su paso por bodega.

Modifica el punto 2.2 del Pliego de Condiciones y el punto 4.1 del Documento Único.

Es una modificación normal pues se mantienen las características sustanciales del producto; tan solo se trata de contemplar una tonalidad posible en los vinos elaborados actualmente en la DOP. No se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 (Reglamento de Indicaciones Geográficas) para ser considerada modificación de la Unión

#### Justificación:

La adaptación a las elaboraciones que se están produciendo en la región desde el punto de vista del potencial y versatilidad de la uva Verdejo sin que, en ningún caso, se trate de un defecto del vino.

### 2. MODIFICACIÓN DE LAS RESTRICCIONES LA VINIFICACIÓN EN PORCENTAJE DE VARIEDADES BLANCAS CONSIDERADAS COMO PRINCIPALES

#### Descripción:

Se sube al 75% (desde el 50%) la participación de las variedades blancas consideradas como principales para el vino blanco.

Modifica el punto 3.c del Pliego de Condiciones y el punto 5.1.5 del Documento Único.

Es una modificación normal pues se mantienen las características sustanciales del producto y no afecta al vínculo. En realidad, se potencian las características propias de las variedades autóctonas que definen el perfil de los vinos de la DOP. No se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 24.3 del Reglamento (UE)

2024/1143 (Reglamento de Indicaciones Geográficas) para ser considerada modificación de la Unión

**Justificación:**

Una vez que se amplían las variedades permitidas por llevar ya tiempo incluyéndose en las elaboraciones desarrolladas por las bodegas elaboradoras de la región, se considera necesario subir el mínimo necesario de aportación de las variedades principales para preservar las características propias de los vinos de la DOP.

**3. INCORPORACIÓN DE NUEVAS VARIEDADES: VIURA, CHARDONNAY, VIOGNIER Y CENICIENTA COMO PRINCIPALES Y GODELLO\*, RIESLING, GARNACHA BLANCA, MOSCATEL DE GRANO MENUDO, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, GEWÜRZTRAMINER Y BRUÑAL COMO SEDUNDARIAS**

**Descripción:**

Se incluyen como variedades principales blancas: Viura (con sus primeras plantaciones en la región en el año 1917), Viognier (desde 1974) y Chardonnay (desde 1988). Asimismo, se incorpora la variedad tinta Cenicienta, autóctona de la región de Rueda y recién incorporada al listado de variedades de uva de vinificación autorizadas para Castilla y León (Resolución de 5 de marzo de 2024 y publicado en el BOCYL el 10 de mayo de 2024). La identificación, evaluación y registro de esta última variedad es el resultado de un proyecto de investigación llevado a cabo por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL). La variedad Cenicienta fue localizada en la zona de la D.O. Rueda.

Por último, se incorporan como variedades secundarias las variedades blancas Godello\*, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría y la tinta Bruñal.

Modifica el punto 3.c del Pliego de Condiciones y el punto 5.1.5 del Documento Único.

Además, se modifica también el apartado 5.1 del Pliego de Condiciones y el punto 5.2 del Documento Único, para introducir los rendimientos máximos por hectárea para las nuevas variedades incorporadas.

Es una modificación normal, ya que se mantienen las características propias y diferenciales del vino de la DOP Rueda descritas en el vínculo. No se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 (Reglamento de Indicaciones Geográficas) para ser considerada modificación de la Unión.

**Justificación:**

Respecto de las variedades blancas principales incluidas, se han realizado catas comparativas con otras producidas en otras regiones vínicas de referencia y a ciegas. Han sido desarrolladas por el panel de catadores de la D.O. Rueda, siendo las

conclusiones muy satisfactorias desde el punto de vista cualitativo. La cultura de elaboración y especialización en variedades blancas de la región y el hecho de contar con estas variedades que ya llevan muchos años en Rueda, han permitido a los elaboradores desarrollar elaboraciones de primer nivel con las variedades propuestas.

En cuanto a la variedad Cenicienta, se trata una uva tinta recién incorporada al listado de variedades de uva de vinificación autorizadas para Castilla y León (Resolución de 5 de marzo de 2024 y publicado en el BOCYL el 10 de mayo de 2024), y que es el resultado de un proyecto de investigación de variedades autóctonas desarrollado por el ITACyL. Las elaboraciones que se han desarrollado de forma experimental por este organismo y que han sido presentadas a grandes expertos de talla mundial en diferentes catas han concluido la singularidad y personalidad única de una uva descubierta y autóctona en la región de Rueda

Respecto de las nuevas variedades secundarias introducidas, se trata de uvas que ya están presentes en la zona amparadas por la DOP desde hace muchos años con grandes resultados y aceptación de vinos elaborados por las bodegas no amparados por la DOP. Igual que en el caso de los vinos elaborados con las variedades que se pretenden pasar de secundarias a principales, los vinos con las nuevas variedades propuestas como secundarias han sido sometidos al panel de cata de la denominación de origen formado con catadores seleccionados de forma aleatoria entre sus miembros y en cata a ciegas. La cata se ha realizado siguiendo los descriptores organolépticos establecidos en el el Pliego de condiciones en vigor de la DOP Rueda y los resultados han sido muy satisfactorios, por lo que se puede concluir que estas variedades permiten elaborar vinos que mantienen el perfil característico de los vinos de la D.O.P. Rueda.

#### **4. INCLUSIÓN DE LOS RENDIMIENTOS MÁXIMOS PARA LAS NUEVAS VARIEDADES: CENICIENTA, GODELLO\*, RIESLING, GARNACHA BLANCA, MOSCATEL DE GRANO MENUDO, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, GEWÜSTRAMINER Y BRUÑAL.**

##### **Descripción:**

Se modifica también el apartado 5.1 del Pliego de Condiciones y el punto 5.2 del Documento Único, para introducir los rendimientos máximos por hectárea para las nuevas variedades incorporadas.

Es una modificación normal, ya que se mantienen las características propias y diferenciales del vino de la DOP Rueda descritas en el vínculo.

No se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 (Reglamento de Indicaciones Geográficas) para ser considerada modificación de la Unión.

##### **Justificación:**

Se hace necesario modificar el apartado de rendimientos para incluir las nuevas variedades incorporadas, manteniéndose en todo caso los límites máximos contemplados para las variedades de la zona conforme al potencial productivo local

para la obtención de vinos con las características y requisitos establecidos en el Pliego de condiciones de la DOP Rueda.

## **5. INTRODUCCIÓN DEL TÉRMINO TRADICIONAL VINO GENEROSO, ASÍ COMO LA INDICACIÓN DEL GRAN VINO DE RUEDA EN EL ETIQUETADO DEL VINO.**

### **Descripción:**

Consideración de los vinos de licor tradicionales de esta DOP y, en concreto de los vinos Dorado y Pálido, como vinos generosos. Asimismo, se incluye la mención “Gran Vino de Rueda” para los vinos blancos que cumplan con determinados requisitos en su elaboración. Por último, se elimina la palabra “pueblo” para los vinos que cumplan con los requisitos marcados.

Modifica el punto 8.b.3) del Pliego de Condiciones y el punto 9 del Documento Único.

Es una modificación normal pues es un cambio en las características del etiquetado que no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 (Reglamento de Indicaciones Geográficas) para ser considerada modificación de la Unión. .

### **Justificación:**

La consideración de vinos generosos de los vinos Dorado y Pálido son el resultado de la aprobación del Reglamento de Ejecución (UE) 2024/217 de la Comisión, de 11 de enero de 2024, por el que se aprueba una modificación de un término tradicional en el sector vitivinícola con arreglo al artículo 115, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo - Vino generoso.

Se incluye en el etiquetado un nuevo tipo de elaboración “Gran Vino de Rueda” que se adapta tanto al potencial de la uva Verdejo reconocida por los mayores prescriptores del mundo del vino, como a las nuevas tendencias gastronómicas a nivel global que demandan cada vez con más fuerza este tipo de elaboraciones con mayor valor añadido.

Por último, se hace necesario eliminar la palabra “Pueblo” de los Vinos de Pueblo, para poder así indicar la unidad geográfica menor a la que se refiere sin que resulte redundante.

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **NOMBRE(S)** Rueda
2. **TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:**  
DOP - Denominación de Origen Protegida
3. **CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS**
  1. Vino
  3. Vino de licor
  5. Vino espumoso de calidad
4. **DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**

### 1. VINO BLANCO

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: color amarillo pálido a **ámbar** con tonos dorados o verdosos. Limpio.

Fase olfativa: Franco. De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta y/o, florales y/o herbáceos.

Fase gustativa: Franco, fresco y con cuerpo de intensidad media a alta.

En vinos blancos fermentados en barricas o envejecidos las características organolépticas se adecuarán al tipo de elaboración. En la fase visual los colores podrán ser más intensos (intensidad media a alta), en la fase olfativa aparecerán aromas propios de su paso por barrica y/o en fase gustativa el sabor será intenso, con buena expresión tánica y postgusto con recuerdos de los aromas terciarios.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

\* Acidez volátil máxima. En el caso de vinos blancos fermentados y/o envejecidos en barrica la acidez volátil no será superior a 1 g/l expresados en ácido acético.

<b>Características analíticas generales</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)</b>	11
<b>Acidez total mínima</b>	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)</b>	10,83
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)</b>	180

## **2. VINO TINTO DEL AÑO**

### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota con tonos violáceos. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta negra y/o roja.

Fase gustativa: Franco, intensidad leve a alta.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

<b>Características analíticas generales</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)</b>	12
<b>Acidez total mínima</b>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)</b>	11,67
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)</b>	150

### **3. VINOS TINTOS DE MÁS DE UN AÑO (ENVEJECIDO EN BARRICA)**

#### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media a alta. Pueden aparecer en estos vinos aromas primarios, aromas secundarios (levaduras y/o panadería) y aromas terciarios propios de la crianza en roble.

Fase gustativa: Franco, postgusto con recuerdos a la crianza en roble.

\*Acidez volátil máxima. (meq. /l).13,33 hasta 10°Alc + 0,06 g/l por cada grado alcohólico que exceda de 10

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

<b>Características analíticas generales</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)</b>	12
<b>Acidez total mínima</b>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)</b>	13,33
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)</b>	150

### **4. VINO DE LICOR - Dorado**

#### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Fase visual: Color amarillo dorado o dorado. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios (panadería, levaduras) junto con aromas terciarios aportados por la madera, como los tostados y/o, ahumados y/o especiados y/o frutos secos

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico, (intensidad media a alta) y postgusto con recuerdos de aromas terciarios (frutos secos y/o fondos tostados y/o especiados).

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

<b>Características analíticas generales</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)</b>	15
<b>Acidez total mínima</b>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)</b>	
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)</b>	150

## **5. VINO DE LICOR Pálido**

### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Fase visual: Color amarillo pajizo a dorado pálido. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios y terciarios aportados por la fase de crianza biológica (almendras y/o levadura de pan y/o especiados).

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico y postgusto con recuerdos de aromas propios de la crianza biológica.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

<b>Características analíticas generales</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)</b>	15
<b>Acidez total mínima</b>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)</b>	
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)</b>	150

## **6. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD, blanco y rosado**

### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

Fase visual: Limpio. Burbuja fina y con persistencia media a alta.

Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y/o frutales) y secundarios (panadería y/o levaduras). Franco e intensidad media a alta.

Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco, con gas carbónico (burbuja) bien integrada, con ligeros recuerdos de los aromas secundarios (panadería y tostados). Franco e intensidad leve a alta.

\* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

<b>Características analíticas generales</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)</b>	
<b>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)</b>	9,5
<b>Acidez total mínima</b>	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<b>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)</b>	0,65
<b>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)</b>	180

## 5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Densidad mínima de plantación para nuevas plantaciones

Práctica de cultivo

Los viñedos con destino a la obtención de uva para la elaboración de vino de la DOP «RUEDA» plantados a partir de 2019 deberán tener una densidad mínima de plantación de 1.100 cepas por hectárea.

#### 2. Condiciones de elaboración-Grado alcohólico potencial

Práctica enológica específica

La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12% Vol. para las variedades tintas y 10,5% Vol. para las variedades blancas.

En el caso de partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos espumosos de calidad, será admitida una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 9,5% Vol. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

#### 3. Rendimiento de extracción

Práctica enológica específica

El rendimiento global máximo de extracción será de 72 litros por cada 100 Kg de uva

#### 4. Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

1- En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de roble.

2.- El Vino Dorado se someterá a un proceso envejecimiento y crianza oxidativa con una duración mínima de cuatro años, debiendo permanecer el

vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.

3.- El Vino Pálido se obtendrá por crianza biológica, debiendo permanecer el vino en bodega de roble durante, al menos, los tres últimos años antes de su comercialización.

## 5.

Restricción pertinente en la vinificación

Vino Blanco, elaborado con un mínimo del 75% de las variedades blancas consideradas como principales.

Vino Espumoso de Calidad, elaborado con un mínimo del 75% de las variedades consideradas como principales.

Vino Dorado, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Pálido, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 50% de variedades tintas autorizadas

Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de variedades tintas autorizadas.

### 5.2. Rendimientos máximos

**1. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Godello\*, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría y Gewürztraminer en espaldera.**

10000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 2.

72 hectolitros por hectárea

#### 3. Viura en espaldera

12000 kilogramos de uvas por hectárea

#### 4.

86,40 hectolitros por hectárea

**5. Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay Viognier, Godello\*, Riesling, Garnacha Blanca, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alenadría y Gewürztraminer en pie bajo (vaso)**

8000 kilogramos de uvas por hectárea

6.

57,60 hectolitros por hectárea

7. **Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)**

10000 kilogramos de uvas por hectárea

8.

72 hectolitros por hectárea

9. **Variedades tintas**

7000 kilogramos de uvas por hectárea

10.

50,40 hectolitros por hectárea

11. **Espumosos de Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera**

12000 kilogramos de uvas por hectárea

12.

86,40 hectolitros por hectárea

## 6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

1.- La zona de producción de la D.O.P. «RUEDA» está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila. Los términos municipales que conforman la zona de producción son los siguientes:

Provincia de Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero y Villaverde de Medina.

Provincia de Ávila:

Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Orbita (polígonos catastrales 1, 2, 4 y 5) y Palacios de Goda (polígonos catastrales 14, 17, 18, 19 y 20).

Provincia de Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de Villagonzalo de Coca) Donhierro, Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista y Tolocirio.

2.- La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» coincide de manera exacta con la zona de producción.

## 7. VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

**BRUÑAL**

CABERNET SAUVIGNON

**CENICIENTA**

CHARDONNAY

**GARNACHA BLANCA**

GARNACHA TINTA

**GEWÜRZTRAMINER**

**GODELLO\***

MACABEO - VIURA

MERLOT

**MOSCATEL DE ALEJANDRÍA**

**MOSCATEL DE GRANO MENUDO**

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

**RIESLING**

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIURA

VIOGNIER

## **8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)**

### **8.1. VINO**

El clima mediterráneo-continental (grandes contrastes térmicos, inviernos fríos y largos, heladas tardías y veranos calurosos y secos), el terruño (terrenos típicamente cascajosos o pedregosos, que evitan la evapotranspiración y permiten insolación máxima) y la variedad autóctona (Verdejo), son clave para conseguir la personalidad que caracteriza a estos vinos: la variedad Verdejo hace que los vinos blancos de la zona destaquen por su acidez, presencia en boca y perfil aromático. Los tintos por su parte, gracias a la excelente maduración de las uvas son aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

### **8.2. VINO DE LICOR**

Se trata de vinos que se han elaborado en la zona desde antiguo: vinos generosos y añejados, elaborados en bodegas subterráneas y envejecidos en grandes toneles y cubas para conseguir un color y aroma propios de la crianza oxidativa. Estos vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la elaboración tradicional de la zona, que por su singularidad y calidad deben conservarse.

### **8.3. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD**

La singularidad de la variedad autóctona Verdejo (acidez excepcional, perfil aromático y buena presencia en boca) animó a los bodegueros de la zona a elaborar vinos espumosos, obteniendo unos vinos de gran calidad, donde las características varietales se complementan perfectamente con las aportadas por el método tradicional.

## **9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)**

### **Requisitos en materia de envasado Marco**

#### **jurídico:**

En la legislación nacional

#### **Tipo de condición complementaria:** Envasado

en la zona geográfica delimitada

#### **Descripción de la condición:**

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 tienen 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 amparados por la D. O. P. «RUEDA» 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 dentro de la zona de producción. **Indicaciones obligatorias Marco jurídico:**

En la legislación de la UE

**Tipo de condición complementaria:**

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado **Descripción de la condición:**

Figurarán como indicaciones obligatorias, y de forma destacada el nombre geográfico «RUEDA», junto con la mención «Denominación de Origen Protegida» y/o sus siglas «DOP» o bien, el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de DOP (Denominación de Origen Protegida).

Será obligatoria la indicación del año de la cosecha, excepto en los tipos de vino siguientes: Dorado, Pálido y Espumoso de Calidad (blanco y rosado).

En los Vinos Espumosos de Calidad será obligatorio indicar el método de elaboración.

**Indicaciones facultativas Marco**

**jurídico:**

En la legislación nacional

**Tipo de condición complementaria:**

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado **Descripción**

**de la condición:**

- Los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.
- La mención relativa al método de elaboración: «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.
- Los términos tradicionales «DORADO» y «PÁLIDO» solo para los tipos de vinos definidos como tal, y de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.

- También podrá utilizarse el término tradicional “Vino Generoso” en el etiquetado del vino y del vino de licor seco, siempre y cuando cumplan los siguientes requisitos:
- Obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid autorizadas.
- Ofrecido al consumo con al menos dos años de edad media de envejecimiento en barricas de roble.

- Que desarrolla de forma espontánea un velo de levaduras típicas, denominado “velo de flor”, sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, lo que confiere al producto características analíticas y organolépticas específicas.
- Con un grado alcohólico adquirido mínimo de 14 % vol. para la categoría 1 y 15 % vol. para la categoría 3, salvo las excepciones establecidas por la legislación vigente de la Unión Europea.
- Con un contenido de azúcares reductores (glucosa + fructosa) máximo de:
  - a) 4 g/l;
  - b) ó 9 g/l, siempre que el contenido de acidez total expresada en g/l de ácido tartárico no sea inferior en más de 2 g/l al contenido en azúcar residual;
  - c) o, solo para los vinos de licor, el límite que para “seco” establece este pliego de condiciones.»
- La indicación “Gran Vino de Rueda” podrá ser utilizada en aquellos vinos que cumplan con la totalidad de los siguientes requisitos:
  - I. Que se hayan obtenido de uva procedente de viñedos inscritos con más de treinta años de antigüedad.
  - II. El rendimiento del viñedo no podrá ser superior a seis mil quinientos kilos por hectárea.
  - III. El rendimiento de extracción no podrá superar el sesenta y cinco por ciento.
  - IV. No podrá verificarse y salir al mercado antes de quince de Octubre del año siguiente a la vendimia de las uvas con que se elabore.
  - V. Deberá estar en depósitos separados del resto de vinos con derecho a D.O.P. Rueda.

**Indicaciones facultativas (unidades geográficas menores) Marco**

**jurídico:**

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

**Tipo de condición complementaria:**

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado **Descripción**

**de la condición:**

Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la

mención «Vino de», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.

#### **ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

[https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RUEDA\\_Rev+4.1.pdf/1f9d4b81-88a1-6edb-5a5b-ddaf6e16edb4?t=1730195765157](https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RUEDA_Rev+4.1.pdf/1f9d4b81-88a1-6edb-5a5b-ddaf6e16edb4?t=1730195765157)

**\*Por Resolución de 28 de octubre de 2024, de la Viceconsejería de Política Agraria Comunitaria y Desarrollo Rural, se procede a la suspensión parcial de la ejecución de la Resolución de 23 de agosto de 2024, del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, por la que se adopta y hace pública la decisión favorable a la modificación normal del Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Rueda», en lo relativo a la incorporación como secundaria de la variedad Godello.**