

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Casa del Blanco (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino Tinto

Breve descripción textual

Son vinos en los que la concentración de iones Litio es de hasta 10 veces superior a las concentraciones de los vinos del entorno y además existe una correlación entre las parcelas en las que se ha encontrado más litio con los vinos con mayor concentración de este metal.

Los vinos tintos son de color cereza o rojo intenso, de capa alta y aroma potente, son sabrosos, carnosos y potentes.

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

13

Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):

13

Acidez total mínima:

5 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en
miliequivalentes por

16,7

<i>litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	120

Vino Blanco

<i>Breve descripción textual</i>
Los vinos blancos son limpios, cristalinos, amarillo pajizo con ribetes dorados, con aromas a frutas blancas y fresco, agradable de acidez bien compensada. Postgusto largo y bien equilibrado.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	6 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	16
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	120

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
En vinos blancos el mosto obtenido por estrujado y prensado de la vendimia despalillada, se desfanga a una temperatura entre 10 y 15°C durante un tiempo no inferior a 18 horas, y se procede a su fermentación controlada a temperatura comprendida entre 13-21°C. En los vinos tintos la fermentación alcohólica, individualizada por variedad, se realiza en presencia de los hollejos durante un periodo no inferior a 10 días y a una temperatura comprendida entre 22°C y 32° C. El envejecimiento, individualizado por variedad, se realiza en	

barricas de roble francés y americano durante un tiempo no inferior a 12 meses, a su fin, se lleva a cabo el ensamblaje de los vinos y en botella al menos 12 meses

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

7500 Kilogramos de uvas por hectárea

Rendimiento máximo:

52,5 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La finca se encuentra ubicada en el término municipal de Manzanares (Ciudad Real)

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

PETIT VERDOT

MERLOT

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Situado en una altiplanicie mesetaria muy llana, pendientes medias por debajo del 2%. El suelo posee una textura franco-arenosa, identificándose materiales volcánicos (basaltos), presentando un Ph básico, destacando la elevada concentración de litio, catión poco frecuente y que en este caso alcanza un valor equivalente a los oligoelementos cinc y cobre de otros suelos rojos. Alcanza unos valores de 0,86 a 2,9 mg/Kg.

La concentración de Litio en los vinos puede considerarse como un marcador efectivo. Existe una correlación significativa, habiéndose comprobado que, las parcelas con un mayor contenido en litio han dado lugar a vinos con una mayor concentración de este oligoelemento.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

--

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes:</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado.

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	SAKURA, PRODUCTOS HOSPITALARIOS S.A.
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Sociedad Anónima, formada por 1 explotación vitivinícola.
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	km 23,20 Carretera Manzanares a Moral de Calatrava 13200 Manzanares (Ciudad Real) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 917480606
<i>Fax:</i>	+34 913290666
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sandra@pagocasadelblanco.com

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla-La Mancha Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural
<i>Dirección</i>	4 C/ Pintor Matías Moreno 45071 Toledo España
<i>Teléfono.:</i>	34 925248826
<i>Fax:</i>	34 925266722
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgidr@jccm.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	LIEC AGROALIMENTARIA S.L
<i>Dirección</i>	PARCELA R-113 POL. INDUSTRIAL CALLE XV 13200 MANZANARES (CIUDAD REAL) España

<i>Teléfono.:</i>	34 926-647115
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@liec.org

<i>Nombre del organismo de control</i>	SOHISCERT, S.A.
<i>Dirección</i>	KM. 20.8 APDO. CORREOS 350 FINCA "LA CAÑADA" - CTRA. SEVILLA-UTRERA 41710 UTRERA (SEVILLA) España
<i>Teléfono.:</i>	34 955-868051
<i>Fax:</i>	34 955-868137
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sohiscert@sohiscert.com

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de pago

b. Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. Zona NUTS

ES422	Ciudad Real
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CABERNET FRANC
CHARDONNAY
MALBEC
SAUVIGNON BLANCO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP CASA_DEL BLANCO. Pliego de condiciones.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	DOP CASA DEL BLANCO. Disposición nacional de aprobación-2.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución 30/7/2010 de reconocimiento del vino de pago "Casa del Blanco".

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	DOP CASA DEL BLANCO. Disposición nacional de aprobación-1.Antecedentes (Solicitud).pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de reconocimiento anterior al 1/8/2009.

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_PAGO_CASA_BLANCO.pdf