

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Campo de la Guardia (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 mayoritariamente vinos tintos, proceden del ensamblaje de los diferentes varietales del Pago, en proporciones variables, y además se elaborará el mejor varietal del año o en años excelentes los dos mejores varietales del año. Son de capa media alta, brillantes y densos. Presentan un aroma limpio y complejo, y dependiendo del vino destaca la fruta roja y negra. Con buena entrada en boca, fresco, amable y con volumen. Largo postgusto y sabroso.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	13
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por</i>	16,7

<i>litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

Vino Blanco

<i>Breve descripción textual</i>
El vino blanco es brillante y luminoso. Aroma limpio de fruta, con notas de fruta tropical. Aromas propios de la bodega, tostados, frutos secos, y de la elaboración bajo lías, pastelería. Redondo en boca, con volumen, debe dominar la fruta. Recuerdos de la elaboración en bodega, con apuntes de mantequilla y ligeros humos.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	13
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	16,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	145

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Vino Tinto. La fermentación alcohólica se realizara a una temperatura comprendida entre 22 y 32 °C y se realizara, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. La maceración se realizará en presencia de los hollejos. La fermentación maloláctica se realizará a una temperatura comprendida entre 18 y 22 °C. Filtración mínima o nula.	

Vino Blanco. Entre un 10 y un 30% del mosto obtenido fermentará y permanecerá sobre sus lías en barricas nuevas de roble durante un periodo comprendido entre 1 y 3 meses. El mosto restante fermentará en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, que será menor de 17 °C. Se efectuará una ligera clarificación y microfiltrado

b. Rendimientos máximos**Cabernet Sauvignon**

Rendimiento máximo:

7500 Kilogramos de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon

Rendimiento máximo:

56,25 Hectolitro por hectárea

Syrah y Malbec

Rendimiento máximo:

9000 Kilogramos de uvas por hectárea

Syrah y Malbec

Rendimiento máximo:

67,5 Hectolitro por hectárea

Merlot y Petit Verdot

Rendimiento máximo:

10000 Kilogramos de uvas por hectárea

Merlot y Petit Verdot

Rendimiento máximo:

75 Hectolitro por hectárea

Tempranillo*Rendimiento máximo:*

11000 Kilogramos de uvas por hectárea

Tempranillo*Rendimiento máximo:*

82,5 Hectolitro por hectárea

Chardonnay*Rendimiento máximo:*

12000 Kilogramos de uvas por hectárea

Chardonnay*Rendimiento máximo:*

90 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

El pago está ubicado en el término municipal de La Guardia provincia de Toledo.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

MERLOT

CHARDONNAY

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Los viñedos están situados en un páramo que queda colgado a más

de cien metros sobre el valle del Tajo. Suelo con un pH alcalino, calizo, muy salino y muy pobre en nutrientes. La humedad relativa es baja, con una media del 15% durante todo el periodo vegetativo. El vino tinto es de capa media-alta, brillante y denso, complejo, con volumen, potente, de largo postgusto y sabroso. Los suelos muy salinos, alto nivel en potasio y baja humedad relativa provoca un menor engorde de las uvas, y propiciando que las mismas sean más pequeñas, con mayor relación hollejo/pulpa, obteniéndose un vino con mayor concentración de aromas y polifenoles, con volumen, estructura y elevado grado alcohólico.

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>	Bodegas Martúe La Guardia, 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>	s/n Campo de La Guardia 45760 La Guardia (Toledo) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 925123333
<i>Fax:</i>	+34 925123332
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	calidad@martue.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>	ECOAGROCONTROL, S. L
<i>Dirección</i>	41, 1º C HUMILLADERO, 13630 SOCUÉLLAMOS (CIUDAD REAL) España
<i>Teléfono.:</i>	34 926-532628
<i>Fax:</i>	34 926-539064
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	calidad@ecoagrocontrol.com

<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

ES425	Toledo
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

MALBEC
PETIT VERDOT

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP CAMPO DE LA GUARDIA. Pliego de Condiciones.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	DOP CAMPO DE LA GUARDIA. Decisión Nacional de Aprobación.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución 31/7/2009 que publica la orden de Castilla-La Mancha por la que se aprueba el reglamento del vino de pago "Campo de la Guardia"

c. Otro(s) documento(s):

d. Mapas de la zona delimitada

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_CAMPO_GUARDIA.pdf
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------