

Pliego de Condiciones de los Vinos de Denominación de Origen Protegida La Mancha

1. Nombre que se debe proteger

La Mancha

2. Descripción de los vinos

2.1. Los parámetros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes:

- El grado alcohólico adquirido mínimo será, para vinos blancos y rosados de 10,5% vol., para vinos tintos 11,5% vol., y para los vinos naturalmente dulces 13% vol.

- El grado alcohólico total mínimo será para vinos blancos y rosados de 10,5% vol., para vinos tintos 11,5% vol. y para los vinos naturalmente dulces será superior a 15% vol.

2.1.1. Joven o Nuevo: vinos blancos, rosados y tintos, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces. Son vinos obtenidos en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan.

- Azúcar residual:

Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l expresado en glucosa.

Semisecos: Si supera el contenido en azúcar residual indicado para los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l expresado en glucosa.

Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisecos, hasta un máximo de 45 g/l expresado en glucosa.

Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será igual o superior a 45 g/l expresado en glucosa.

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil máxima 8,33 meq/l.

- El dióxido de azufre total será inferior a 140 mg/l para blancos y rosados y 130 mg/l para los vinos tintos. Los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa, no podrán exceder de 190 mg/l para vinos blancos y rosados, y 180 mg/l para los vinos tintos.

- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.2. Tradicional: podrán ser secos, semisecos, semidulces, dulces y naturalmente dulces:

- Azúcar residual:

Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l expresado en glucosa.

Semisecos: Si supera el contenido de azúcar residual de los vinos secos, hasta un máximo de 12 g/l expresado en glucosa.

Semidulces: Si supera el contenido en azúcar residual de los vinos semisecos, hasta un máximo de 45 g/l expresado en glucosa.

Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será igual o superior a 45 g/l expresado en glucosa.

Naturalmente dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l expresado en glucosa.

Las restantes características del análisis físico-químico de los vinos Tradicionales secos, semisecos, semidulces y dulces:

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil máxima 10,00 meq/l.

- El dióxido de azufre total será inferior a 140 mg/l para blancos y rosados y 130 mg/l para tintos. Los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa, no podrán exceder de 190 mg/l en el caso de vinos blancos y rosados y 180 mg/l si se trata de vinos tintos.

- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 7 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Las restantes características físico-químicas de los vinos tradicionales naturalmente dulces serán:

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.

- Acidez volátil máxima 20 meq/l.

- Dióxido de azufre total inferior a 250 mg/l para vinos blancos .

2.1.3. Vino Roble: las características del análisis físico-químico de los vinos envejecidos en Barrica de Roble:

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima 10,00 meq/l.
- El dióxido de azufre total será inferior a 140 mg/l para blancos y 130 mg/l para tintos.
- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos será de 6 u.a. (suma de las absorbancias 420, 520 y 620 nanómetros).

2.1.4. Crianza, Reserva y Gran Reserva: las características del análisis físico-químico de los vinos blancos y tintos:

- Acidez total mínima 4 g/l expresada en ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima para los vinos de Crianza será 12,50 meq/l y 16,66 meq/l para los vinos de Reserva y Gran Reserva.
- El dióxido de azufre total será inferior a 150 mg/l.
- La intensidad colorante mínima para los vinos tintos de Crianza será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros), mientras que para los de Reserva y Gran Reserva será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).
- Podrá superarse la acidez volátil en 1 meq/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol., hasta un máximo de 20 meq/l.

2.1.5. Vino de Aguja: las características del análisis físico-químico de estos vinos son:

- Acidez total superior a 4 g/l expresada en ácido tartárico
- Extracto seco no reductor: de 12 a 20 g/l.
- Acidez volátil máxima: 10,00 meq/l.
- Sobrepresión CO₂ (a 20 ° C): No inferior a 1 atmósfera ni superior a 2,5 atmósferas.

2.1.6. Espumoso: podrán ser blancos y rosados, y contendrán, como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno, una graduación alcohólica adquirida mínima de 10,5 % vol. y una graduación alcohólica total mínima de 10,5 % vol.

El vino base utilizado, deberá tener las características analíticas reflejadas para los vinos Jóvenes o Tradicionales.

Los vinos Espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

Brut nature: inferior a 3 g/l expresado en glucosa, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria.

Extra brut: de 0 a 6 g/l expresado en glucosa.

Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa.

Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa.

Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa.

Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa.

Dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa.

Si, de acuerdo con el contenido en azúcar residual, fuera posible utilizar dos de las denominaciones indicadas, el elaborador utilizará únicamente una de ellas, a su elección.

Las características analíticas, terminada su elaboración, serán las siguientes:

- Acidez total superior a 4 g/l. expresada en ácido tartárico
- Extracto seco no reductor: de 12 a 20 g/l.
- Acidez volátil máxima: 11,66 meq/l.
- Sobrepresión CO₂ (a 20 ° C): Superior a 3,5 atmósferas.

2.1.7. Tolerancias: Las tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha serán las siguientes:

- Grado alcohólico total: $\pm 0,2$ % vol.
- Grado alcohólico adquirido: $\pm 0,2$ % vol.
- Acidez total: $\pm 0,3$ g/l. expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil: ± 3 meq/l.
- Dióxido de azufre: ± 15 mg/l.

- Intensidad colorante: $\pm 0,5$ u.a.
- Azúcar residual: $\pm 0,5$ g/l expresado en glucosa.
- Extracto seco no reductor: ± 1 g/l
- Sobrepresión: $\pm 0,5$ atmósferas

2.2. Características a determinar mediante un análisis organoléptico:

2.2.1. Vino Joven o Nuevo:

i) Vinos Blancos Secos:

- Fase visual: oscilan de los tonos verdosos a amarillo sin llegar a dorado.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

ii) Vinos Blancos Fermentados en Barrica:

- Fase visual: oscilan de tono amarillo suave a dorado.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

iii) Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

iv) Vinos Rosados Secos:

- Fase visual: de color rosáceo a rojizo tenue.
- Fase olfativa: francos, frutales y/o florales.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.

v) Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

vi) Vinos Tintos Secos:

- Fase visual: de color rojo violáceo a granate.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

vii) Vinos Tintos Fermentados en Barrica:

- Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

viii) Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

ix) Vinos Tintos de Maceración Carbónica:

- Fase visual: de color rojo violáceo a granate.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

2.2.2. Vino Tradicional:

i) Vinos Blancos Secos:

- Fase visual: de color amarillo en sus diferentes tonalidades.

- Fase olfativa: francos y limpios.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y persistentes.

ii) Vinos Blancos Fermentados en Barrica:

- Fase visual: de color amarillo a dorado.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

iii) Vinos Blancos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

iv) Vinos Naturalmente Dulces:

- Fase visual: coincidente con los secos y glicérico.
- Fase olfativa: intensidad aromática alta, que recuerda a pasas, frutas de hueso y especias.
- Fase gustativa: aterciopelado, con recuerdo al arrope y final largo.

v) Vinos Rosados Secos:

- Fase visual: de color rosáceo a rojizo tenue.
- Fase olfativa: francos y florales.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

vi) Vinos Rosados Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

vii) Vinos Tintos Secos:

- Fase visual: de color rojo violáceo a granate.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: taninos equilibrados en alcohol/acidez y persistentes.

viii) Vinos Tintos Fermentados en Barrica:

- Fase visual: de color rojo violáceo a rubí.
- Fase olfativa: aromas limpios de fruta, equilibrados con los que proporciona la barrica.
- Fase gustativa: equilibrados, con postgusto que recuerda la barrica.

ix) Vinos Tintos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será coincidente con los secos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

x) Vinos Tintos de Maceración Carbónica:

- Fase visual: de color rojo violáceo a granate.
- Fase olfativa: francos, afrutados y con aromas primarios.
- Fase gustativa: tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

2.2.3. Vino Roble:

i) Vinos Blancos:

- Fase visual: de color amarillo a dorado.
- Fase olfativa: aromas de frutosos con toques a tostados y fondo avainillado.
- Fase gustativa: notas de roble, frutalidad y persistentes.

ii) Vinos Tintos:

- Fase visual: de color rojo granate a rubí.
- Fase olfativa: francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados.

- Fase gustativa: persistentes y equilibrados, con aportaciones de vainilla.

2.2.4. Vino de Crianza:

i) Vinos blancos

- Fase Visual: amarillo pajizo con reflejos dorados.
- Fase olfativa: aroma limpios y con toques avainillados.
- Fase gustativa: equilibrado, sabroso y untuoso.

ii) Vinos tintos

- Fase visual: con tonos rojo cereza, picota o rubí, pudiendo tener ligeros matices teja.
- Fase olfativa: aromas limpios e intensos, con notas frutosas y avainilladas.
- Fase gustativa: suaves, sabrosos y vivos.

2.2.5. Vino de Reserva:

i) Vinos blancos

- Fase Visual: amarillo dorado.
- Fase olfativa: aromas tostados y avainillados.
- Fase gustativa: equilibrados, untuosos y conjuntados.

ii) Vinos tintos

- Fase visual: oscilan entre el rojo cereza y los matices atejados.
- Fase olfativa: con ligeras notas frutales y vainilla.
- Fase gustativa: suaves, frutosos y equilibrados.

2.2.6. Vino de Gran Reserva:

i) Vinos blancos

- Fase Visual: amarillo dorado intenso.
- Fase olfativa: persistentes y melosos.
- Fase gustativa: redondos, suaves y estructurado.

ii) Vinos tintos

- Fase visual: su gama de colores oscila entre rojo cereza algo evolucionado y teja-anaranjado.
- Fase olfativa: con notas de tostados y vainilla.
- Fase gustativa: redondos, suaves, equilibrados y con estructura.

2.2.7. Vino de Aguja:

- Fase visual: con burbuja; con distintas tonalidades de amarillo para blancos, rosáceos para los rosados y rojo violáceo para los tintos.
- Fase olfativa: blancos con aromas frutales, y rosados y tintos, con aromas intensos que recuerdan frutos rojos.
- Fase gustativa: amplios y equilibrados, con postgusto afrutado y destacando el carbónico.

2.2.8. Vino Espumoso:

- Fase visual: para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, y tonos pálidos rosados para los rosados. Burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: aromas limpios y frutales.
- Fase gustativa: amplios y equilibrados.

3. Prácticas enológicas específicas

3.1. La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados por la Denominación de Origen La Mancha se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas. No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

El Índice de Transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.

3.2. Se podrán elaborar los siguientes tipos de vino:

3.2.1. Vino Joven o Nuevo

i) La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas.

La temperatura de fermentación máxima será de 22° C.

ii) Para la elaboración de vinos blancos fermentados total o parcialmente en barrica, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

iii) Para la elaboración de los vinos rosados se realizará un estrujado de los racimos y el escurrido se realizará por el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados con hollejos para la extracción de color y aromas, fermentando el mosto limpio a una temperatura máxima de 22° C.

iv) En los tintos, se realizará mediante estrujado y despalillado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia colorante exigida para este tipo de vinos, con una permanencia mínima de 3 días y a temperatura de fermentación máxima de 28° C.

La finalización de la fermentación alcohólica se realizará por agotamiento de los azúcares reductores, sin pérdidas de los aromas frutales.

v) Para la elaboración de vinos tintos fermentados total o parcialmente en barrica, se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble cuya capacidad máxima deberá ser de 600 litros.

vi) Para la elaboración de los vinos tintos de maceración carbónica se procederá al encubado de las uvas enteras, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂, mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posteriormente, bien mediante despalillado, estrujado y macerado, o bien mediante prensado directo, continúa la fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 24° C.

vii) La elaboración de vinos Semisecos, Semidulces y Dulces, será igual que la de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. Esta práctica, se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

3.2.2. Vino Tradicional: vino procedente de la campaña actual o de cosechas anteriores.

i) La elaboración de los vinos blancos se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22° C.

ii) En la elaboración de los vinos rosados se realizará un estrujado de los racimos y su escurrido por el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados con hollejos para la extracción de color y aromas, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22° C.

iii) La elaboración de los vinos tintos se realizará mediante estrujado y despalillado de la uva, fermentando los mostos en presencia de los hollejos el tiempo necesario para la obtención de la materia colorante exigida para este tipo de vinos, con una permanencia mínima de 3 días con temperatura de fermentación máxima de 30° C.

iv) Para la elaboración de vinos fermentados total o parcialmente en barricas se utilizará un proceso igual al anterior, salvo la fermentación, que se realizará en barricas de roble con una capacidad máxima de 600 litros.

v) Para la elaboración de vinos semisecos, semidulces y dulces, se empleará el mismo procedimiento que en el de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. Esta práctica, se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

vi) La elaboración de vinos naturalmente dulces debe cumplir los siguientes requisitos:

La elaboración de este vino se realizará según el Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, a partir de uvas blancas autorizadas que previamente han sido deshidratadas por métodos naturales (asoleo) o artificiales (cámara de deshidratación).

Las uvas deshidratadas se someten a un prensado para la obtención del mosto, cuya riqueza inicial en azúcares no debe ser inferior a 300 g/l, y posterior fermentación alcohólica.

La temperatura máxima de fermentación será de 22 °C.

3.2.3. Vino Roble.

La elaboración de estos vinos será igual que la de los vinos Jóvenes o Nuevos y Tradicionales.

La permanencia mínima en bodega de roble será de 60 días.

La capacidad máxima de las barricas utilizadas será de 600 litros.

3.2.4. Crianza, Reserva y Gran Reserva.

La elaboración de estos vinos se realizará como la del tipo de vinos Tradicionales.

i) Para vino crianza el período mínimo de envejecimiento en tintos será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y para blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

ii) Para vino reserva el período mínimo de envejecimiento en tintos será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período, y para blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho periodo.

iii) Para vino gran reserva el período mínimo de envejecimiento en tintos será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período, y para blancos con un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho periodo.

3.2.5. Vino de Aguja:

Los vinos de Aguja de la Denominación de Origen La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en el anexo XI ter punto 8 del Reglamento (CE) nº 1234/2007, y podrán ser blancos, rosados y tintos.

3.2.6. Espumoso.

Los vinos Espumosos producidos en la Denominación de Origen La Mancha deberán ajustarse, en todo caso, a lo dispuesto en la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en el apartado f del presente pliego de condiciones.

Para elaboraciones diferentes al Método Tradicional deberá indicarse el método utilizado en su etiquetado (Método Charmat o Granvás).

4. Demarcación de la zona geográfica

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:

De la provincia de Albacete: Barrax, Fuensanta, La Herrera, Lezuza, Minaya, Montalvos, Munera, Ossa de Montiel, La Roda, Tarazona de La Mancha, Villalgordo del Júcar y Villarrobledo, con todos sus polígonos y parcelas. También se incluye El Bonillo con excepción de los polígonos 95, parcelas 16 d, 16da, 16db y 17; polígono 97, parcela 24, polígono 100, parcelas 2,3 y 8, el polígono 115 parcelas 1ma, 1mb 1mc; polígono 116 parcelas 1aa, 1ab y 1af; polígono 119, parcelas 22a, 23a, 24b, 24i y 25d y polígono 120, parcela 20d.

De la provincia de Ciudad Real: Albadalejo, Alcázar de San Juan, Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Almagro, Almedina, Almodóvar del Campo, Arenales de San Gregorio, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Los Cortijos, Cózar, Daimiel, Fernancaballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Herencia, Malagón, Manzanares, Membrilla, Miguelturra, Las Labores, Llanos del Caudillo, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, El Robledo, Ruidera, Santa Cruz de los Cañamos, Socuélamos, La Solana, Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villar del Pozo, Villarta de San Juan y Villarrubia de los Ojos. También se incluyen los siguientes términos municipales, con las siguientes excepciones, que quedan excluidas: Alhambra, salvo polígonos 50 (parcelas 32 a 51), 52 (parcelas 8, 9 y 10), 53 al 90, 159 (parcela 1), 162, 163 y 164 (parcelas 11 a 20); Granátula de Calatrava, salvo los polígonos 8 a 31, 51 a 60, 69 y 70; Montiel, salvo los polígonos 62 al 76; y Torre de Juan Abad, salvo los polígonos 1 al 9 y 61 al 63.

De la provincia de Cuenca: Alberca de Zancara, El Acebrón, Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, La Almarcha, Almendros, Almonacid del Marquesado, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Belinchón, Belmonte, Cañadajuncosa, El Cañavate, Carrasposa de Haro, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino de Haro, La Hinojosa, Los Hinojosos, El Hito, Honrubia, Hontanaya, Horcajo de Santiago, Huelves, Leganiel, Las Mesas, Monreal del Llano, Montalbanejo, Mota del Cuervo, Olivares del Júcar, Osa de la Vega, Paredes, El Pedernoso, Las Pedroñeras, Pinarejo, Pozoamargo, Pozorrubio, El Provencio, Puebla de Almenara, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Saelices, San Clemente, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Tarancón, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valverde del Júcar, Vara de Rey, Villaescusa de Haro, Villalgordo del Marquesado, Villamayor de Santiago, Villar de Cañas, Villar de la Encina, Villarejo de Fuente, Villares del Saz, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol y Zarza de Tajo.

De la provincia de Toledo: Ajofrín, Almonacid, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas, Ciruelos, Consuegra, Corral de Almaguer, Chueca, Dos Barrios, La Guardia, Huerta de Valdecarábanos, Lillo, Madridejos, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Miguel Esteban, Mora de Toledo, Nambroca, Noblejas, Ocaña, Ontígola con Oreja, Orgaz, Puebla de Almoradiel, Quero, Quintanar de la Orden, El Romeral, Santa Cruz de la Zarza, Sonseca, Tembleque, El Toboso, Turleque, Urda, Villacañas, Villa de Don Fadrique, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas, Los Yébenes y Yepes.

La elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen La Mancha se realizará exclusivamente en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, así como en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, y ubicadas en su zona de producción, que también será zona de transformación.

5. Rendimientos máximos

- Plantaciones conducidas en vaso (variedades blancas y tintas): 10.000 kg/ha y 74 hl/ha
- Plantaciones conducidas en espaldera (variedades blancas y tintas): 13.000 kg/ha y 96,2 hl/ha.

Cuando el rendimiento sea superior a los autorizados, la producción total de la parcela no podrá ser

comercializada como Denominación de Origen La Mancha.

6. Variedades de uvas de vinificación

- Variedades Blancas autorizadas: Airén, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Moscatel de grano menudo, Parellada, Pedro Ximenez, Riesling, Sauvignon Blanc, Torrontés, Verdejo y Viognier.

- Variedades Tintas autorizadas: Bobal, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cencibel o Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Malbec, Mencía, Merlot, Monastrell, Moravía dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir y Syrah.

7. Vínculo con la zona geográfica

7.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La región tiene una acusada vocación vitícola, derivada de un conjunto de características que le son intrínsecas y naturales para la producción de uva y, como consecuencia, de unos vinos con peculiaridades definidas.

La Mancha tiene una tierra llana, sin grandes alturas y con una tierra rojiza fruto de sedimentos miocénicos de estructura caliza.

La sequedad es otra de sus características más acusadas, ya que debido a su micro-clima es poco frecuente la entrada de vientos húmedos, presentando una escasa pluviometría (300 a 350 mm anuales). Por otra parte, esta tierra goza de más de 3.000 horas de sol al año, por lo que los vinos de la Denominación de Origen La Mancha están influidos por un ambiente de extremada sequedad y alta insolación, llegando a temperaturas cercanas a los 45 °C.

La orografía es muy llana y el terreno asciende de forma constante de norte a sur, pasando de los 484 metros sobre el nivel del mar en el extremo norte a los 700 de La Mancha central, descendiendo después a los 645 de Manzanares. Se alcanzan cotas de mayor altura en algunas zonas concretas de la provincia de Cuenca y en los alrededores de los Montes de Toledo.

No obstante, la altitud media de la mayor parte del viñedo manchego oscila entre los 600 y los 800 metros de altura, lo que unido a su clima continental extremado propicia que las temperaturas de sus inviernos puedan ser muy bajas, alcanzando cifras de hasta menos 15 °C.

La composición del suelo no es muy variada, predominando las formaciones de arcilla arenosa de un color pardo-rojizo, pobre en contenido orgánico y rico en caliza y tiza. De hecho, es habitual en muchos viñedos que haya costras de caliza que es necesario romper para permitir el progreso adecuado de las raíces de la planta.

7.2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

El entorno geográfico proporciona a los vinos de la Denominación de Origen La Mancha unas características equilibradas tanto en acidez, que es un importante factor para la calidad de los mismos y desarrolla un papel fundamental en aspectos cualitativos tan notorios como es su intensidad colorante, su estabilidad química y biológica y sus características organolépticas, como en su grado alcohólico, que considerando que la zona disfruta de más de 3.000 horas de sol al año, permite garantizar la maduración del viñedo, originando unos vinos blancos y tintos entre 11 y 14 grados, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y en estructura fenólica, que proporciona a los vinos un color, cuerpo y astringencia característico.

7.3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

En la llanura manchega la composición de los suelos, producto de la sedimentación miocénica de calizas, margas y arenas, da lugar a una tierra de color pardo o pardo-rojizo. De hecho, la abundancia de suelos calizos en La Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, alcohólicos, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación y una marcada sequedad.

La sequedad y la alta insolación de esta región reducen considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas y favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos con intensidad

colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática de las distintas variedades acogidas, dependiendo de las características que cada una de ellas tenga.

Las producciones medias el viñedo son bajas con respecto a las de regiones del norte de España, Francia e Italia, lo que también favorece que haya una mayor carga de azúcares en la uva y menor cantidad de agua, posibilitando un gran equilibrio en los vinos de esta Denominación de Origen.

8. Requisitos aplicables

- El embotellado de los vinos amparados por la Denominación de Origen La Mancha se realizará en bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, así como en el Registro de Embotelladores y Envasadores de Vino de Castilla-La Mancha y ubicadas en la zona de producción y transformación de la citada Denominación de Origen. Estos vinos embotellados deberán ir provistos de su contraetiqueta identificativa.

No obstante, se podrán comercializar vinos no embotellados entre bodegas inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Castilla-La Mancha y ubicadas en la zona de producción o los destinados al mercado internacional.

- El embotellado se realizará en envase de vidrio con las capacidades nominales establecidas de acuerdo con el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, y en envases Bag In Box (BIB) con capacidades de 1 a 5 litros, para los mercados internacionales y para los vinos sin envejecimiento.

Los sistemas de cierre serán: corcho cilíndrico (obligatorio en el caso de vinos de Crianza, Reserva y Gran Reserva, y optativo para vinos Jóvenes, Tradicionales y Envejecidos en Barrica), tapón de rosca, sintético cilíndrico, en todas sus capacidades, y corona con cápsula complejo, para envases igual o menor a 25 cl.

- Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 86 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros-registro de bodega.

- De acuerdo con el artículo 36 de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, las contraetiquetas o precintas entregadas por la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, tienen valor de certificado de denominación de origen para el volumen del vino con DOP al cual se refieran.

- Se podrán elaborar vinos a partir de uvas procedentes de producción ecológica con Denominación de Origen al amparo de las Normas de Producción y del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

- Para la denominación de origen protegida La Mancha el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duodécimo.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

Según se establece en el artículo 118 sexvigésimo.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrán sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión Denominación de Origen Protegida.

- Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duodécimo.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida La Mancha son:

i) Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior y Viejo.

ii) Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: Rancio.

- De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida La Mancha pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

9. Comprobaciones

9.1. Organismos de control

De acuerdo con la Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos (DOCM nº 19 de 29 de enero de 2010), el sistema de certificación de los vinos con denominación de origen será realizado por organismos de certificación autorizados, de conformidad con el Decreto 9/2007, de 6 de febrero, de autorización de las entidades de control de productos agroalimentarios en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y de creación del Registro de las mismas (DOCM Núm. 30 de 9 de febrero de 2007).

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACION%20INDUSTRIAL&subseccion=VINOS+CON+DENOMINACION+DE+ORIGEN+PROTEGIDA&alcance=VINO+DOP+LA+MANCHA&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

9.2. Tareas de los organismos de control

La Orden de 19/01/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos establece las tareas a realizar por los organismos de control, resaltando las siguientes:

Efectuar comprobaciones periódicas sobre la materia prima, la elaboración, el embotellado y el etiquetado, con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos de cada uno de los vinos con denominación de origen, verificando la procedencia de la uva de vinificación, las variedades de las que procede el vino, los rendimientos máximos por hectárea, los métodos de vinificación, las prácticas enológicas específicas, en su caso, y el resto de elementos que figuran en dicho pliego de condiciones.

Esta comprobación periódica deberá realizarse de forma sistemática en todos los operadores y se efectuará, al menos, una vez al año, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 118 septdecies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

La realización de tales comprobaciones se materializará mediante aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y vino elaborado, documentado y presente en la instalación, en la que se solicitará la exhibición de los libros de registro, de los documentos de acompañamiento y del resto de la documentación que les afecte, y que en todo momento deberá encontrarse a su disposición.

El organismo de certificación deberá verificar que en todas las partidas de vino identificadas como vino con denominación de origen y que ya hayan sido consideradas aptas en cada caso, se ha efectuado la toma de muestras y la realización sobre las mismas de pruebas analíticas y organolépticas.

Asimismo, deberá comprobar que los medios utilizados para realizar dichas pruebas reúnen las condiciones necesarias para efectuarlas.

El organismo de certificación deberá muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos y organolépticos, al menos, un 50 por cien del volumen total del vino que en cada campaña el operador ha considerado como apto al cumplir las características analíticas y organolépticas y el resto de elementos descritos en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen.

La toma de muestras se atenderá al método establecido por el organismo de certificación en sus procedimientos, en el que detallará las reglas que permitan garantizar la representatividad de las muestras. En dichos procedimientos deberán figurar además todos los elementos necesarios para identificar las partidas muestreadas, debiendo hacer constar una declaración expresa del operador, o su representante, en la que manifieste su conformidad con esa representatividad. Las muestras deberán ser anónimas, es decir, no deberá estar identificado el operador, y se tomarán en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de embotellado o posteriormente, debiendo ser representativas de los vinos pertinentes que obren en poder del operador.

Los exámenes analíticos y organolépticos de estas muestras deberán ser realizados en laboratorios que cumplan y estén acreditados en los Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, norma EN ISO/IEC 17025 y demostrarán que el producto examinado cumple las características y cualidades descritas en el pliego de condiciones de la correspondiente denominación de origen y determinarán, como mínimo, los parámetros indicados en el artículo 26 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

No obstante lo indicado en el párrafo anterior, la Consejería competente en materia de agricultura podrá designar, mediante la concesión de una autorización provisional y mientras se sustancia el proceso de acreditación, aquellos laboratorios en los que se pueden realizar dichos exámenes analíticos y organolépticos, de modo que la entidad de acreditación pueda evaluar adecuadamente si la actividad del laboratorio se atiene a la citada norma EN 17025.