

# PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE PAGO “AYLÉS”

## 1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

«Aylés»

## 2. DESCRIPCIÓN DEL VINO

### a- Características analíticas de los vinos:

a.1. El grado alcohólico volumétrico adquirido estará comprendido:

- entre 12 y 14,5 % vol ( $\pm 5\%$ ) para el vino rosado y para los tintos ‘joven’ y ‘barrica’.
- Entre 13 y 14,5 % vol ( $\pm 5\%$ ) para el tinto ‘crianza’.
- Entre 13,5 y 14,5 % vol ( $\pm 5\%$ ) para el tinto ‘tres de 3000’.

a.2. Azúcares totales expresados en términos de fructosa y glucosa

- Menores de 5 g/l ( $\pm 5\%$ ) para el vino rosado y para los tintos ‘joven’ y ‘barrica’.
- Menores de 4 g/l ( $\pm 5\%$ ) para los tintos ‘crianza’ y ‘tres de 3000’.

a.3. La acidez total, expresada en ácido tartárico, estará comprendida entre 4 y 7 g/l.

a.4. La acidez volátil, expresada en ácido acético, será:

- menor de 0,85 g/l. para el vino rosado y para los tintos ‘joven’ y ‘barrica’.
- menor de 0,90 g/l. para los tintos ‘crianza’ y ‘tres de 3000’.

a.5. El dióxido de azufre total será:

- menor de 90 mg/l ( $\pm 10\%$ ) para el vino rosado y para los tintos ‘joven’ y ‘barrica’.
- menor de 100 mg/l ( $\pm 10\%$ ) para los tintos ‘crianza’ y ‘tres de 3000’.

### b- Características organolépticas de los vinos:

a) Rosado: Fase visual: límpido, brillante, con buena y atractiva intensidad de color, entre rosa y violáceo. Fase olfativa: intensidad alta - muy alta, con presencia de aromas complejos y predominio de aromas primarios (florales o frutales) aportados por la variedad. Fase gustativa: intensidad alta, postgusto largo y una estructura tánica equilibrada con alcohol y glicerina.

b) Tinto «Joven»: Fase Visual: cristalino y límpido. Intensidad alta, con una tonalidad púrpura, violeta. Fase olfativa: intensidad alta-muy alta, predominando los aromas primarios (frutales y florales) sobre los secundarios (fermentativos). Recuerdos de frutos rojos. Fase gustativa: facilidad y armonía en el paso y entrada en boca, expresión frutal y largo recorrido al final del paladar.

c) Tinto «Barrica»: Fase visual: límpido, brillante, intensidad de color alta, con tonos violetas y rojos. Fase olfativa: intensidad alta, con presencia de aromas complejos (florales o frutales) y francos de crianza con tostados y ahumados, si bien deben estar presentes pero no deben predominar sobre los primeros. Fase gustativa: complejidad en boca, presencia de taninos de madera, buena estructura tánica sin ser agresiva, postgusto largo y final redondo.

d) Tinto «Crianza»: Fase visual: límpido, brillante, intensidad de color alta, con tonos rojos. Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas de fruta roja, especiados, minerales y de crianza con tostados y ahumados. Fase gustativa: intensidad alta, equilibrado en la relación azúcar/acidez, con notable presencia de taninos finos. Postgusto largo, elegante y sutil.

e) «Tres de 3000»: Fase visual: límpido y brillante, intensidad de color muy alta con una tonalidad muy atractiva (violáceos y rojos). Fase olfativa: intensidad alta con presencia de aromas frutales muy acentuados (frutos rojos y negros), gran complejidad por los aromas aportados por la barrica nueva (tostados y ahumados) y por los aportados por el suelo (mineralidad). Fase gustativa: intensidad muy alta, gran presencia y potencia en su paso y entrada en boca y con un postgusto muy largo. Final largo, amplio y con sensaciones muy agradables.

### 3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

#### - Prácticas de cultivo:

El marco de plantación será de 3 x 1 metros, por lo que la densidad de plantación es de 3.300 cepas por hectárea.

El sistema de conducción será "cordón royat doble", con una poda en verde para regular los racimos. Por la densidad del viñedo no se podrá superar el límite máximo de 40.000 yemas por hectárea.

El riego será por goteo y se aplicará teniendo en cuenta las condiciones ecológicas de la añada y el momento del ciclo vegetativo. Su finalidad será complementar las precipitaciones para satisfacer las necesidades hídricas de las plantas cuando sea necesario.

En la aplicación del riego se distinguen tres fases

En principio, las necesidades de agua en esta fase, se cubren por la propia naturaleza (precipitaciones, reservas del suelo). En caso de llegar a la brotación sin agua suficiente, se emplearía el riego hasta conseguir capacidad de campo del suelo.

Fase 2: Cuajado a envero. En esta fase de multiplicación celular en la baya, el riego será de razonamiento moderado.

Fase 3. Envero a madurez. En los veinte días anteriores a la vendimia no debe regarse, a no ser que exista un déficit hídrico muy intenso que haga peligrar la supervivencia de la planta. La distribución hídrica también se hará de forma semanal.

La fertilización, como el riego, se aplicará con el fin de mantener el equilibrio vegetativo de las plantas debiendo ser acorde con sus rendimientos, evitando un exceso de vigor durante el periodo de desarrollo de los frutos.

Las labores de mantenimiento del suelo tendrán como finalidad la conservación de la estructura y la lucha contra la erosión, facilitando la infiltración de las precipitaciones y evitando las escorrentías. En determinados periodos de primaveras lluviosas, se sustituirán las labores de arada por la siega de las hierbas adventicias de las calles.

La sanidad de la vid se mantendrá con criterios de lucha integrada, para lo cual los tratamientos se aplicarán tras un análisis previo de la situación, teniendo en cuenta el ciclo y el umbral de los daños de los agentes patógenos y el menor impacto posible en el medio ambiente.

Tras el cuajado de los frutos se realizarán controles de previsión de cosecha y, cuando se detecte que ésta puede superar los rendimientos máximos establecidos, se procederá al aclareo de racimos.

Solo se destinarán a vino de pago las uvas sanas y en perfecto estado de madurez, para lo cual se realizará desde el envero controles periódicos de su evolución. Tras la vendimia la vinificación será inmediata.

#### - Prácticas enológicas específicas:

Vendimia: La vendimia será mecánica (siempre escogiendo las temperaturas mínimas diarias). Por norma general el horario de vendimia será de las 00.00 horas a las 10.00 horas, por lo que se considerará una vendimia nocturna. Solamente se aplicará la vendimia manual en añadas y elaboraciones en las cuales la vendimia mecánica no permita realizar en el viñedo una selección de las distintas calidades.

El Grado alcohólico volumétrico natural mínimo será de:

- a) Tinto "joven", rosado y tinto "barrica": 12% vol.
- b) Tinto "crianza" y "Tres de 3000": 13% vol.

Fermentación alcohólica: Al estar el viñedo junto a la bodega, la vinificación de las uvas se llevará a cabo de forma inmediata tras la vendimia. La vinificación de cada variedad se hará por separado.

a) Para el tinto: Se realizará una maceración pre-fermentativa que durará de 5 a 7 días. La fermentación alcohólica durará de 10 a 12 días y en ella se controlará continuamente la temperatura, que en este caso deberá estar comprendida entre 24º y 26ºC. Igualmente se llevará el control diario de la densidad de los mostos-vino.

b) Para el rosado: Se hará una maceración pelicular en frío durante 10 horas. La fermentación alcohólica durará de 10 a 12 días y en ella se controlará continuamente la temperatura, que en este caso estará comprendida entre 14º y 16ºC. Igualmente se llevará el control diario de la densidad de los mostos-vino.

Posteriormente, para los tintos «Crianza» y «Tres de 3000» se realizará una maceración post-fermentativa con los hollejos.

Prensado: Para las operaciones de prensado se utilizarán únicamente prensas hidráulicas y neumáticas, obteniéndose un máximo de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. En esta fase, antes de iniciarse la fermentación maloláctica, se podrá realizar una microoxigenación, para evitar trasiegos y bombeos innecesarios, hasta dosis máximas de 5 mg/l.

Las barricas serán de roble de procedencia francesa, americana y de Europa del Este, de entre 225 y 300 litros de capacidad.

#### Elaboración de los diferentes subtipos de vino:

- a) Tinto «Joven»: Mezcla de las cuatro variedades que vienen cultivándose en el pago de «Aylés» (Garnacha Tinta, Merlot, Tempranillo y Cabernet-Sauvignon).
- b) Tinto «Barrica»: Elaborado a partir de una mezcla entre las cuatro variedades anteriores, con un ensamblaje en proporciones variables y con una permanencia en barrica entre 4 y 6 meses.
- c) Tinto «Crianza»: Elaborado a partir de Merlot, Cabernet-Sauvignon y Tempranillo. Sometido a un proceso de crianza en barrica que oscila entre 6 y 12 meses, permaneciendo el tiempo restante hasta 24 meses en botella.
- d) «Tres de 3000»: En él intervienen los viñedos de parcelas seleccionadas de Merlot, Cabernet- Sauvignon y Garnacha. Permanece en una selección de barricas durante 12 meses, las cuales serán un 75% barricas nuevas y un 25% barricas de segunda llenada.
- e) Rosado: Obtenido mediante el método de sangrado a partir de las variedades tintas que en cada añada determine el departamento técnico.

#### **4. DEMARCACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA**

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16:

Parcela 2, recintos 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Parcela 3, recinto 1

Parcela 4, recinto 1

Parcela 12, recintos 4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Parcela 13, recinto 23

Polígono 19:

Parcela 212, recinto 1

Parcela 213, recintos 1 y 3

Parcela 214, recintos 1 y 4.

Los recintos se corresponden a las referencias del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

#### **5. MÁXIMO RENDIMIENTO**

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 Kg de uva.

La producción máxima admitida por hectárea será de 56 hectolitros de vino.

## 6. VARIEDAD DE UVA O VARIEDADES

Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

## 7. VINCULO CON EL ÁREA GEOGRÁFICA

### a) Características de la zona geográfica.

#### HISTÓRICO:

«Aylés» es una finca agraria de 2.703 hectáreas situada en el término municipal de Mezalocha (Zaragoza), incluida en la zona delimitada de la Denominación de Origen Cariñena.

Antiguo señorío propiedad de la Orden del Císter y de notables aragoneses como el primer Justicia de Aragón o el Marqués de Tosos, su nombre se viene reseñando desde 1165.

La existencia de vid en «Aylés» se conoce desde principios del siglo pasado, si bien documentalmente la primera referencia es un plano parcelario de 1940, donde se encuentra un extenso viñedo plenamente conformado, precisamente en los campos donde hoy día se halla el viñedo más antiguo de la finca, en el Monte Blanco.

En los ficheros catastrales consta una referencia de 1953, relativa al Monte Blanco, donde Joaquín Felipe Martín, dueño de la finca, deja constancia de que es propietario de viñas en la finca (polígono 16, parcelas 42 y 44).

El vino de esta finca, al tratarse de una unidad productiva, en la comercialización siempre ha llevado el nombre de «Aylés».

#### NATURAL:

La zona de producción destinada a la elaboración de vino de pago «Aylés» se encuentra dentro de la cuenca del Ebro, en la subcuenca del río Huerva, que la cruza de Sur a Norte.

Predomina la presencia de calizas, margas y conglomerados.

Los suelos tienen unas pendientes entre el 1-4 %, con una erosión baja-media y un relieve plano (+ cóncavo y convexo...).

En esta zona no hay problemas apreciables de pedregosidad.

La fracción fina de estos suelos es dominante, y los tamaños predominantes de los elementos gruesos es inferior a 1-2 cm.

En cuanto a la clasificación de los suelos por unidades taxonómicas USDA (UnitedStatesDepartment of Agriculture, 2003), pertenecen al grupo haploxeralf, el más interesante para el cultivo de la viña. Está caracterizado por un horizonte argílico (Bt) en un perfil bastante uniforme, y la nutrición y la alimentación hídrica de la viña se encuentran favorecidas.

Los suelos de la explotación contienen carbonato cálcico en proporciones muy importantes, entre un 25 y un 50 %, y ello se relaciona con una buena agregación en los horizontes superiores. El carbonato cálcico es importante como fuente de calcio y además la vid tiene exigencias específicas respecto a él.

La caliza activa es del más alto interés por cuanto es indispensable para una acertada elección del portainjerto, evitando la clorosis de las variedades de vitis vinífera injertada, a la vez

que se considera como un factor de calidad a tener en cuenta. Estos suelos se caracterizan por un índice equilibrado de caliza, lo que se traduce en vinos alcohólicos y de calidad excelente.

En la finca «Aylés» no existen ni problemas de salinidad ni de alcalinidad. Los valores son bajos y medio bajos en la mayor parte de la finca.

En cuanto a la clase textural de los suelos, se observa una importante homogeneidad con predominio de las clases francas, francoarcilloarenosas y francoarcillosas.

En esta homogeneidad hay una situación ventajosa importante: no existen texturas contrastantes (uniformidad del perfil).

En el caso de la finca «Aylés» la mayoría de los valores de la arcilla del horizonte superficial están entre el 25 y el 35 %. Los suelos arcillosos en valores inferiores al 45% permiten aportar vinos ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta, y es en esas superficies donde se encuentran los viñedos de «Aylés».

Se han estudiado el Fe, Mn, Cu, Zn y B. Si exceptuamos el boro, los demás oligoelementos presentan niveles medios y bajos en los suelos de la finca.

El clima de la zona se caracteriza por precipitaciones medias anuales no demasiado abundantes, entre 350 y 550 mm, con un régimen pluviométrico estacional con máximos equinocciales y la estación más seca es la de verano. Con temperaturas medias entre 13° y 15°C, con notoria amplitud térmica anual y diaria, y heladas frecuentes, aunque pocos meses con temperaturas medias mensuales por debajo de los 6°C. Según Martín Vidé y Olicna (2001), puede clasificarse el clima como mediterráneo continental, y según la clasificación de Capel Molina como templado frío continental con estación seca.

La temperatura media anual del suelo a 50 cm es superior a 15°C pero inferior a 22°C y la diferencia entre las medias de verano e invierno supera los 5°C. Del mismo modo, el régimen de humedad xérico supone que el suelo está seco al menos la mitad de los días en los que la temperatura del suelo es superior a 5°C, está seco más de 45 días consecutivos durante los 4 meses siguientes al solsticio de verano y está húmedo más de 45 días consecutivos durante 4 meses siguientes al solsticio de invierno.

#### **b) Características del producto.**

Partiendo del estudio realizado por el «Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología» del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Zaragoza, dirigido por el catedrático D. Juan Cacho, se pueden establecer las diferencias de los vinos de «Aylés» respecto a los de su entorno, basándose dicha distinción en el vínculo entre los vinos y el medio geográfico y climático de la finca «Aylés», como demuestran las analíticas correspondientes.

La diferente composición de los vinos de «Aylés» otorga aromas más intensos en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en los crianzas, con respecto a otros vinos del entorno.

Lo anterior se fundamenta en la diferente composición de componentes como, por ejemplo, que:

- El vino joven que ha venido produciéndose en las parcelas de la finca «Aylés» presenta contenidos 4 veces inferiores en acetoína, 1.2 veces inferiores en  $\gamma$ -nonalactona, 4 veces inferiores en alcohol bencílico y 1.6 veces inferiores en furfurílico. Por el contrario presenta contenidos superiores en ésteres como el acetato de isoamilo, 2 veces mayor, el decanoato de etilo, 1.6 veces mayor, y el succinato de dietilo, 1.3 veces mayor, (los ésteres contribuyen fuertemente al aroma frutal de vinos jóvenes y desde los trabajos de Du Plessis (1975) se considera que los ésteres son responsables directos de la calidad de los vinos jóvenes), todo ello respecto a otros vinos de su entorno.

- El vino de crianza que ha venido produciéndose en «Ayles» presenta contenidos 1.6 veces inferiores en acetoina, 4 veces inferiores en 4-etil-fenol y 2.5 veces inferiores en 4-etil-guayacol, y contenido más alto en ésteres (2-metil-butilato de etilo 2.5 veces mayor, acetato de isobutilo 1.5 veces mayor, furoato de etilo 1.5 veces mayor, isovalerato de etilo 2.7 veces mayor), y en lactonas (1.4 veces mayor en el vino producido en «Aylés» que en otros vinos).

Se concluye tras el estudio que los vinos producidos en «Aylés» presentan una singularidad específica respecto a los otros vinos del entorno gracias a su composición.

### **c) Interacción causal.**

La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima y litología) y las conclusiones del apartado de suelos permiten concluir la gran especificidad del medio en la finca «Ayles», dando lugar a vinos con un carácter diferenciado.

La singularidad de las parcelas que constituyen la finca «Aylés» juega un efecto ligado a lo que se denomina «terruño», sobre todo en aquellas situaciones de suelos de media-baja fertilidad y con un buen drenaje. Una materia orgánica media baja (0,75-1,5 %) en la mayor parte de los suelos y un suelo pobre en nitrógeno (<1 por 1000) pero con una relación C/N adecuada (>10%) dan lugar a vinos ricos en extracto y en antocianos.

Los débiles contenidos de elementos en las capas superficiales del suelo favorecen la extensión de las raíces en profundidad; este enraizamiento profundo permite una mayor regularidad en la alimentación de agua de la viña y, desde este punto de vista, los débiles contenidos en elementos se considera como un factor de calidad. También cabe destacar que la capacidad de intercambio catiónico (CIC) presenta un valor medio-alto (10-25 cmol+/kg arcilla y/o materia orgánica).

Estas características se reflejan en vinos equilibrados, sin resultar ácidos, y en la mejor expresión de aromas frutales y florales. Asimismo, la importante diferencia de temperatura día-noche disminuye la velocidad de maduración y aumenta la síntesis de aromas y polifenoles.

## **8. REQUISITOS APLICABLES**

### **a) Marco legal**

Legislación nacional:

ORDEN de 25 de julio de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se reconoce, con carácter provisional, el vino de pago «Aylés»

ORDEN de 26 de septiembre de 2011, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se adopta una decisión favorable al reconocimiento del vino de pago Aylés y se aprueba su normativa específica.

Registros de la denominación:

- a) Registro de viñas
- b) Registro de bodegas
- c) Registro de etiquetas

## **b) Requisitos adicionales**

### **i) Elaboración**

#### **Excepción a la elaboración en la zona geográfica delimitada:**

Al ser vino de Pago, al delimitar la zona, no se hizo una demarcación municipal sino que se delimitó por polígono/parcela/recinto (por referencia sigpac). Por ello, el recinto donde está situada la bodega de elaboración, al lado de las viñas, al no tener uso agrícola, no se incluyó en la relación de polígono/parcela/recinto, puesto que la norma técnica se redactó enumerando la clasificación sigpac de las tierras agrícolas donde se pueden cultivar las viñas que producen el vino protegido.

Ahora, acogiéndonos al artículo 6.4.a) del Reglamento (CE) nº 607/09 de la Comisión, se especifica que el vino se puede elaborar en la bodega de la finca Aylés, situada en las inmediaciones de la zona delimitada.

### **i) Envasado**

El vino será embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago.

Este proceso evitará al máximo todos los procesos mecánicos, tales como filtraciones, trasiegos, bombeos, u otros similares ya que todos ellos van disminuyendo poco a poco la calidad de los vinos. Se considera que el potencial de estos vinos está intrínsecamente ligado a su lugar de origen, al sitio en el que se elaboran. Así pues, será de vital importancia que todos los procesos que tengan algo que ver en la calidad del producto se realicen dentro de la propia bodega, evitando de esta manera posibles pérdidas cualitativas derivadas de acciones como bombeos innecesarios, transportes, u otros similares.

### **ii) Etiquetado**

Los términos tradicionales que pueden utilizarse en los vinos amparados son:

- Término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: "Vino de Pago"
- Términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) Nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: "Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", "Añejo", "Noble", "Clásico", "Rancio", "Superior" y "Viejo".

## **9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO**

### **a) Organismo de control**

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Nombre        LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A.  
Dirección    Ctra. de acceso Facultad de Medicina, s/n  
                  08193-Bellaterra (Barcelona)  
Teléfono     (34) 93 567 2000

**b) Tareas**

**i)      Ámbito de aplicación de los controles**

**Auditoría**

Durante la auditoría de certificación el auditor verificará todos los puntos de control aplicables y realizará:

Inspecciones “in situ” (campo, instalaciones)

Revisión documental

Toma de muestras

Sistema de calidad

La frecuencia de control será generalmente de carácter anual, aunque dicha frecuencia se podrá aumentar según lo estime la entidad de certificación.

El momento de la auditoría se realizará cuando el producto a certificar se esté manipulando, elaborando o bien próximo a la recolección en el caso de certificaciones vegetales.

**ii)      Metodología de control:**

**Programa de muestreo**

En los casos en los que se requiera, LGAI TECHNOLOGICAL CENTER S.A. tomará muestras de producto para su análisis, que serán remitidas a laboratorios acreditados bajo la Norma UNE-EN-ISO/IEC 17025.