

## PLIEGO DE CONDICIONES - VINO DE PAGO VERA DE ESTENAS

Documento actualizado a 11/09/2013

### 1. Denominación que debe protegerse

“Vera de Estenas”

### 2. Descripción del vino o vinos

#### a) Características analíticas

Analítica vinos tintos

<b>Analítica vino tinto de gran reserva</b>		
<b>Parámetros</b>	<b>Límites de aceptación</b>	<b>Tolerancias</b>
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,50	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,50	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1,5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,95	
SO <sub>2</sub> total máximo (mg/l)	140	
Índice de polifenoles totales (IPT)	≥55	
Intensidad Colorante (DO420, DO520 y DO460)	11	± 5

<b>Analítica vino tinto de reserva</b>		
<b>Parámetros</b>	<b>Límites de aceptación</b>	<b>Tolerancias</b>
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,50	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,50	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1,5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,95	
SO <sub>2</sub> total máximo (mg/l)	140	
Índice de polifenoles totales (IPT)	≥55	
Intensidad Colorante (DO420, DO520 y DO460)	12	± 5

<b>Analítica vino tinto de crianza</b>		
<b>Parámetros</b>	<b>Límites de aceptación</b>	<b>Tolerancias</b>
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,00	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,00	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1,5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,95	
SO <sub>2</sub> total máximo (mg/l)	140	
Índice de polifenoles totales (IPT)	≥55	
Intensidad Colorante (DO420, DO520 y DO460)	10,5	± 5

<b>Analítica vino tinto madurado en barrica</b>		
<b>Parámetros</b>	<b>Límites de aceptación</b>	<b>Tolerancias</b>
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,00	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,00	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1,5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,95	
SO <sub>2</sub> total máximo (mg/l)	140	
Índice de polifenoles totales (IPT)	≥55	
Intensidad Colorante (DO420, DO520 y DO460)	10	± 5

Analítica vinos rosados

<b>Analítica vino rosado</b>		
<b>Parámetros</b>	<b>Límites de aceptación</b>	<b>Tolerancias</b>
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol.)	12,00	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,00	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	6	± 1.5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,85	
SO <sub>2</sub> total máximo(mg/l)	190	

## Analítica vinos blancos

<b>Analítica vino blanco Madurado en barrica</b>		
<b>Parámetros</b>	<b>Límites de aceptación</b>	<b>Tolerancias</b>
Grado alcohólico adquirido mínimo(% vol.)	12,00	
Grado alcohólico total mínimo(%vol)	12,00	
Azúcares totales expresados en termino de glucosa y fructosa (g/l)	≤4	
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	5	± 1.5
Acidez volátil máxima expresada en a. Acético (g/l)	0,90	
SO <sub>2</sub> total máximo(mg/l)	190	

### b) Características organolépticas

#### **Vino rosado:**

*Fase Visual:* color rojo con tonos fresas y ribetes violáceos, limpio y brillante.

*Fase Olfativa:* muy intenso, afrutado.

*Fase Gustativa:* muy equilibrado, recordando la fruta y los aromas florales.

#### **Vino blanco “Madurado en barrica” monovarietal (Chardonnay):**

*Fase Visual:* vino blanco, color amarillo pajizo, aspecto brillante.

*Fase Olfativa:* aromas frutales y de tostados de crianza en madera.

*Fase Gustativa:* frutalidad intensa y golosa muy destacable.

#### **Vino tinto “Madurado en barrica” con Bobal, Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Merlot:**

*Fase Visual:* tonos violáceos, brillante y limpio.

*Fase Olfativa:* buenos aromas primarios, frutas rojas, aromas de bosque y madera.

*Fase Gustativa:* Agradables sabores especiados y afrutados.

#### **Vino tinto “Crianza” con Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot:**

*Fase Visual:* color rojo cereza.

*Fase Olfativa:* notas a frutas y especias bien integradas. Monte bajo Mediterráneo.

*Fase Gustativa:* suave en boca, frutos con taninos dulces, amables en su paso.

**Vino tinto “Reserva” con Bobal, Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Merlot:**

*Fase Visual:* color rojo guinda, con tonos suaves entre cereza y teja.

*Fase Olfativa:* primeros aromas, frescos entre frutales y varietales. Se aprecian aromas de la uva bien madura, avainillados y notas de suave calidez.

*Fase Gustativa:* suave, con gran volumen en boca y final seco.

**Vino tinto “Gran Reserva” con Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Bobal o Merlot:**

*Fase Visual:* color granate con tonos teja.

*Fase Olfativa:* frutos secos, rojos muy maduros, con el paso del tiempo pueden evolucionar hacia especias y notas balsámicas bien conjugadas. Maderas muy finas, vainillas y toques del tostado del roble.

*Fase Gustativa:* estructurado, con fruta muy madura, que llena con plenitud el paladar.

**3. Prácticas enológicas específicas**

- *Prácticas culturales:*

Condiciones enológicas

El coeficiente de transformación de uva en vino será un máximo del 70%.

- *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración:*

**Vino tinto con envejecimiento**

La vinificación de los vinos tintos madurado en barrica, crianza, reserva y gran rerserva, se hará con las variedades Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot. La elaboración será en depósitos a temperatura controlada no superior de 28°

La permanencia en barrica será en envases de roble de 225 litros o 300 litros de capacidad.

Los vinos madurados en barrica permanecerán en barrica durante un periodo inferior a 6 meses. Los vinos de crianza durante un mínimo de seis meses. Los de reserva durante un mínimo de doce meses y los de gran reserva un mínimo de dieciocho meses en barrica. Estos vinos completarán su envejecimiento con estancia en botella hasta completar el tiempo mínimo legalmente establecido.

**Vino blanco Chardonnay madurado en barrica**

Fermentación en barricas nuevas de roble de 225 ó 300 litros.

**Vino rosado**

La uva empleada mayoritariamente es la tinta Bobal. Su elaboración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no superior a 22° C

#### 4. Delimitación de la zona geográfica

La finca son 45 hectáreas alrededor de la bodega. Esta ubicada en el término municipal de Utiel (Valencia), estando distribuido del siguiente modo:

- Polígono 37: parcelas 101, 104, 141, 143, 146, 148 y 149.
- Polígono 38: parcelas 195, 196, 205, 206a1 y a2, b, d, e, f, y g, 337 a, b y d. y 534,

La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la zona de producción, parcela 206, del polígono 38 del municipio de Utiel (Valencia).

#### 5. Rendimiento máximo

Variedad	Rendimiento máximo kg/ha	Rendimiento máximo Hl/ha
Tintas	7.950	55,65
Blanca	8.700	60,90

#### 6. Variedades de vid

- Tintas: Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.
- Blancas: Chardonnay.

#### - 7. Vínculo con la zona geográfica.

##### a) Área geográfica

##### Factores naturales

“Vera de Estenas” se encuentra enclavada en la comarca de Utiel-Requena, lindando al Este con la rambla de Estenas, frontera natural del término municipal de Utiel, en la provincia de Valencia.

El clima es mediterráneo con rasgos de continentalidad, del tipo semiárido de la clasificación de Thornwaite,

Las precipitaciones medias son de unos 430 mm, y la media de días lluviosos es de 52. El número medio de horas de sol es de 2600 y el número de días cubiertos es de 60 de media, teniendo unos 130 días despejados al año aproximadamente.

Respecto al marco geológico, los viñedos de la finca se hallan situados principalmente en terrenos Miocenos, y en menor proporción sobre Cuaternarios. El tipo de suelo predominante en la zona corresponde a los suelos pardocalizos con unos valores medios de 38% en caliza total y el 14% en caliza activa.

La textura del suelo en las distintas parcelas de la finca es franco-arcillo-arenosa, excepto en una de las parcelas, que es arcilloso arenosa (arena entre 45 y 62%, limo entre 10 y 18% y arcilla entre 20 y 40%).

Los suelos tienen una conductividad media baja, lo que indica que no poseen problemas de salinidad, y con un contenido de materia orgánica del 1,5% de media.

##### Factores humanos

“Vera de Estenas Viñedos y Bodegas” es una empresa familiar que cuenta con una larga tradición vitivinícola, que se remonta a 1876. En los años cuarenta del siglo XX Francisco Martínez Bermell se establece por su cuenta en Requena, donde introdujo nuevas variedades de vid, como el Tempranillo, y donde adoptó nuevas prácticas vitivinícolas que mejoraron sustancialmente la calidad de vinos de la comarca.

En 1981 los hermanos Martínez Roda, hijos de D. Francisco, adquieren “Vera de Estenas” y empiezan a reconvertir la plantación, introduciendo por primera vez en la D.O. Utiel-Requena (Registro Vitícola Comunidad Valenciana) variedades foráneas como la Cabernet Sauvignon, Merlot, y Chardonnay, que cultivan junto a las cepas de Tempranillo y Bobal.

“Vera de Estenas” es un conjunto de casa y bodega de estilo modernista de principios del siglo XX, donde se respeta la antigua arquitectura para acondicionar las necesidades de elaboración y crianza.

En la orientación de viñedos, el criterio de la elección de la orientación de las filas y del sistema de conducción del viñedo, está en función de la forma de la parcela, del sentido de la pendiente, de la disponibilidad de agua y ocasionalmente de la dirección de los vientos dominantes. Independientemente de estas premisas, se ha intentado buscar la recepción óptima de la radiación solar.

### **Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.**

Los vinos de ésta DOP se caracterizan por la expresión de la singularidad del terruño. Así, obtenemos buena graduación alcohólica; colores intensos y brillantes; aromas primarios de fruta madura que perduran varios años en el vino; en boca, vinos estructurados y armónicos; con un bouquet común denominador de todos ellos que se repite cada añada; buena estructura y aptos para la crianza en bodega y posteriormente en botella.

### **Nexo causal entre zona geográfica y las características del producto.**

Como hemos señalado anteriormente, “Vera de Estenas” se encuentra justo en el centro de las comarcas de Utiel y Requena. Sin embargo, es un paraje diferenciado del resto de la geografía comarcal y se puede apreciar a simple vista porque en el centro de la finca hay un bosque. Este bosque provoca un microclima en todo su entorno, regulador de humedad, amortiguador del impacto de los vientos y de la temperatura.

-Las dos hectáreas de jardín que existen en el centro de la finca y que mantienen el frescor en una amplia zona durante el verano, provocan una maduración lenta de las uvas, que trasladado a los vinos resulta una acidez muy equilibrada. Y protegen del viento las viñas próximas en el invierno y primavera evitando las heladas tardías.

-La proximidad por la parte sur de la finca del río Magro que sirve como moderador de las temperaturas y humedad en la vega del mismo.

-La proximidad por la parte norte de la finca de la Sierra Negrete que sirve como parapeto para los fríos vientos del norte en invierno y en primavera.

Otro elemento diferenciador consiste en la rambla de Estenas que bordea la finca y drena las sierras septentrionales de Utiel, llevando las aguas al río Magro. En la zona,

los materiales que forman las lomas son del pleistoceno, mientras que en el resto de la comarca predominan los materiales del mioceno superior. Los suelos con horizonte de costra caliza, aportan un mayor grado de humedad que el existente en el resto de la comarca, donde predominan los suelos sobre materiales no consolidados.

Además, mientras que el pH de la comarca está en torno al 8.2-8.3, el suelo de la finca está sobre 8.5. Estos valores elevados de pH se deben principalmente a las importantes cantidades de carbonato cálcico. Este alto pH, favorece la absorción por las plantas de fosfatos, potasio, calcio y magnesio.

Los suelos no coinciden con el resto de la comarca en el contenido calizo, ya que la comarca está situada en un promedio del 25%, y los de la finca se encuentran en un 38% de caliza total y de 14% de caliza activa. Igualmente, los valores del fósforo y potasio en el suelo de la finca (aunque más variables según parcelas) son más altos que en el resto de la comarca, entre 30 y 50 ppm y el potasio entre 0,35 y 0, 55 meq/l.

En conclusión, todas estas características hacen que los vinos de Vera de Estenas se caractericen por la intensidad de su color, por tener aromas primarios de fruta madura y que, en boca, sean vinos estructurados y armónicos.

## **8.- Disposiciones aplicables**

### a) Marco legal

El presente pliego de condiciones.

### b) Requisitos adicionales

Etiquetado

Para la DOP "Vera de Estenas", el término tradicional al que hace referencia el artículo 118 duovicies.1 a) del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, reglamento único para las OCM, es "vino de pago"

Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento nº 1234/2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Vera de Estenas" son:

"Crianza", "Reserva", "Gran Reserva", "Añejo", "Noble", "Viejo"

## **9.- Controles**

### a) Autoridad competente:

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural  
Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación  
C/ Amadeo de Saboya, nº 2. 46010 Valencia  
Teléfono: 963424689  
Fax: 963424699  
Correo electrónico: [area\\_calidad@gva.es](mailto:area_calidad@gva.es)

### b) Tareas:

- Alcance de los controles

Examen organoléptico y analítico:

Control anual de los vinos producidos en cada campaña con toma de muestras de las partidas de vino para el análisis organoléptico y físico-químico, a efectos de verificación del cumplimiento de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones de la DOP "Vera de Estenas"

- Metodología de control

Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan, como mínimo, anualmente y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos o sistemáticamente.