

DOCUMENTO ÚNICO
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «CAMPO DE BORJA»

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Campo de Borja

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumosos de calidad
- 16. **Vino de uvas sobremaduradas**

4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos, rosados

Vino blanco:

Fase visual: límpido, cristalino, amarillo-verdoso.

Fase olfativa: floral, frutal, franco.

Fase gustativa: fresco, ácido.

Vino rosado:

Fase visual: límpido, cristalino, rosa (franco).

Fase olfativa: frutal, floral.

Fase gustativa: fresco, ácido, frutal.

* **anhídrido** sulfuroso máximo 250 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.

Características analíticas generales *

| | |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 10 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13,33 |

| | |
|--|-----|
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 200 |
|--|-----|

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino tinto

Fase visual: límpido, cristalino, rojo (cereza).

Fase olfativa: frutal, maduro, floral.

Fase gustativa: largo, amable, estructurado, carnoso, volumen.

* **anhídrido** sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.

Características analíticas generales *

| | |
|--|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | Podrá superar los 15% vol. en vinos producidos sin enriquecimiento |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 11 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13,33 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150 |

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino de licor

Fase visual: de acuerdo a su vino base (según sean blancos, rosados o tintos), presentarán matices verdosos, violáceos y rojos.

Fase olfativa: sin alejarse de la propia de su vino base, con aromas limpios, más intensos.

Fase gustativa: intensa, agradable paso de boca con cierto dulzor, propio de su nivel de azúcares, con recuerdo a frutas confitadas o desecadas.

* **anhídrido** sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.

Características analíticas generales *

| | |
|---|----|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 15 |

| | |
|--|--|
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13,33 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150 |

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino espumoso de calidad

Fase visual: límpido, cristalino, amarillo **o rosa (según sean blancos o rosados)**.

Fase olfativa: frutal, floral.

Fase gustativa: ácido, equilibrado, fresco.

Características analíticas generales *

| | |
|--|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 10 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 10,83 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 160 |

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino de uvas sobremaduras

Vinos «Naturalmente dulce»:

Fase visual: de acuerdo a su vino base (según sean blancos, rosados o tintos), presentarán matices verdosos, violáceos y rojos.

Fase olfativa: sin alejarse de la propia de su vino base, con aromas limpios, más intensos.

Fase gustativa: intensa, agradable paso de boca con cierto dulzor, propio de su nivel de azúcares, con recuerdo a frutas confitadas o desecadas.

* **anhídrido** sulfuroso máximo en blancos 200 mg/l y 150 mg/l en tintos, si azúcares 5 g/l.

* **anhídrido** sulfuroso máximo en blancos 250 mg/l y 200 mg/l en tintos, si azúcares \geq 5 g/l.

Características analíticas generales *

| | |
|--|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 13 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 20 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | |

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

Vino «Vendimia tardía»:

Fase visual: de acuerdo a su vino base (según sean blancos, rosados o tintos), presentarán matices verdosos, violáceos y rojos.

Fase olfativa: sin alejarse de la propia de su vino base, con aromas limpios, más intensos.

Fase gustativa: intensa, agradable paso de boca con cierto dulzor, propio de su nivel de azúcares, con recuerdo a frutas confitadas o desecadas.

* **anhídrido** sulfuroso máximo en blancos 200 mg/l y 150 mg/l en tintos, si azúcares 5 g/l.

* **anhídrido** sulfuroso máximo en blancos 250 mg/l y 200 mg/l en tintos, si azúcares \geq 5 g/l.

Características analíticas generales *

| | |
|--|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 13 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 15 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | |

(*) Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

La densidad de la plantación será de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo y de 4.000 cepas por hectárea, como máximo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

Práctica enológica específica

La vendimia se realiza, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario, que tengan un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto, y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a ~~70~~ 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

8.000 kilogramos de uvas por hectárea

~~56~~ 59,2 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

10.000 kilogramos de uvas por hectárea

~~70~~ 74 hectolitros por hectárea

6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La zona geográfica de la DOP «Campo de Borja» está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Zaragoza, Comunidad Autónoma de Aragón: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbiente, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena, y Vera de Moncayo, así como en los polígonos catastrales número 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11 del término municipal de Mallén, y en los polígonos catastrales número 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 19 del término municipal de Fréscano.

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO, VIURA

MAZUELA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

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

VINO

El vínculo con su zona geográfica se basa en la tradición histórica que data de años anteriores al 1203. La influencia del Monasterio de Veruela en el desarrollo de la vid fue importante, conservando, desarrollando y potenciando la viticultura que llega hasta nuestros días. La escasa precipitación, presencia del cierzo y variaciones bruscas de temperatura, afectan a las características organolépticas de los vinos. El cierzo produce evotranspiración intensa que limita la humedad del suelo, provocando estrés hídrico permanente, lo que resta vigor a las viñas. Como consecuencia la maduración fenólica es muy lenta, lo que potencia la presencia de aromas y tonalidades de intenso color en vinos.

VINO DE LICOR

La tradición de los vinos de licor de la DOP «Campo de Borja» se remonta varios siglos atrás. Las condiciones geográficas y climáticas de la zona, proporcionan un grado de madurez muy elevado, y junto con las características de los viñedos, de escasa producción y de vendimia tardía, confieren una personalidad propia, en la que destacan los aromas de fruta muy madura o incluso sobremadura, cualidades muy apropiadas para los vinos de licor.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Los vinos espumosos de calidad están influenciados por los elementos naturales de la zona: edafología, climatología y viticultura, que les confieren sus específicas características visuales, olfativas y gustativas. Fruto de su elaboración por el método tradicional son espumosos suaves y cremosos en los que resaltan los aromas y sabores de los vinos de la zona geográfica. Como resultado de su segunda fermentación en botella y envejecimiento sobre lías de fermentación, se obtiene una burbuja fina y persistente, así como un aroma frutal y elegante.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Las características geográficas de DOP «Campo de Borja», con sus viñedos en laderas con pendiente suave, favorecen la lenta maduración de las uvas. Cuando la vendimia se realiza al final del ciclo de la maduración, se obtienen mostos más abocados, con un mayor grado alcohólico y una especial complejidad aromática otorgada por dicha maduración gradual. Así, los vinos de uvas sobremaduras obtenidos son complejos, con aromas limpios e intensos, con agradable paso de boca con cierto dulzor, propio de su nivel de azúcares, y con recuerdo a frutas confitadas o desecadas.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)

a) Marco jurídico: En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria: *Disposiciones adicionales relativas al etiquetado*

Descripción de la condición:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, para su anotación en el Registro de etiquetas, previo control de los requisitos relacionados en este pliego.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Campo de Borja». El

producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.

Los términos tradicionales que pueden utilizarse en los vinos amparados por la DOP «Campo de Borja» son:

- Término tradicional al que se refiere el artículo 112, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento y del Consejo: «Denominación de Origen» e «~~DO~~».
- Términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento y del Consejo: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Clásico», «Rancio», «Superior» y «Viejo».

Las menciones complementarias que se podrán utilizar en el etiquetado, según el método de producción, son: «Naturalmente dulce», «Vendimia tardía», «Maceración carbónica», «Roble» y «Fermentado en barrica».

~~Estas menciones se utilizarán en aquellos vinos que cumplan con los requisitos establecidos en los puntos 2 y 3.~~

b) Marco jurídico: En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria: *Envasado en la zona geográfica delimitada*

Descripción de la condición:

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el punto 4 del pliego de condiciones, lo que permitirá garantizar el origen del producto.

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de oxidorreducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto.

El embotellado constituye una operación importante que, si no se efectúa respetando exigencias rigurosas, puede menoscabar gravemente la calidad del producto y modificar sus características.

Esto, unido a la experiencia y el conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquirido durante años por las bodegas de la DOP «Campo de Borja», hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características físico-químicas y organolépticas de estos vinos.