



**DOCUMENTO ÚNICO
DEL
PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA**

URBEZO

TOMO I

4 de marzo de 2019

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre que debe registrarse

«Urbezo»

Lengua: Español

2. Tipo de indicación geográfica

DOP Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1.Vino

4.Descripción de los vinos

Blanco: color amarillo paja, tonalidades verdosas, aroma a flores blancas y frutas tropicales. Intensidad alta, equilibrado. Final largo.

Rosado: color rosa, con tonalidades violáceas a fucsia. Aromas a flores, frutas rojas. Intensidad media-alta, equilibrado.

Tinto: color rojo cereza picota, tonalidades violáceas, rubí y tintas. Brillante. Aromas florales, frutas rojas y negras. Suave, complejo y estructurado.

Tinto barrica: color rojo de cereza picota madura, aroma de frutas, balsámicos y matices de su paso por barrica. Intensidad media-alta, persistente. Equilibrado.

Tinto vendimia seleccionada: color rojo de cereza madura con tonalidades granate, aromas balsámicos, tostados, frutas desecadas. Persistente en boca, paso amplio, largo final, equilibrado. Presencia de taninos maduros.

Tinto crianza: color rojo cereza madura. Aroma de frutas maduras rojas y negras, combinadas con suaves tostados. Intensidad media-alta. Persistente en boca. Equilibrado.

Tinto reserva: color rojo granate. Límpido y brillante, con matices que denotan su madurez. Aromas, balsámicos, especiados y tostados. Intensidad alta. Persistencia en boca. Equilibrado. Presencia de taninos maduros.

Tinto gran reserva: color rojo granate con tonalidades teja. Límpido y brillante. Intensidad media alta de frutas maduras negras en armonía con aromas balsámicos, especiados y ahumados. Intensidad alta. Estructurado y persistente con taninos dulces y maduros. Equilibrado.

Características analíticas de los vinos

a). El grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 % Vol.

b). El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

- 12,5% Vol. en vinos blanco y rosado.
- 13 % Vol. en vinos tintos.

c). Azúcares expresados en (glucosa + fructosa) será menor a 9 g/l.

d). La acidez total, expresada en gramos de ácido tartárico por litro, estará comprendida entre 4,5 y 7 g/l.

e). La acidez volátil máxima, expresada en mili equivalentes de ácido acético por litro será:

- 12,5 meq/l para los vinos blanco, rosado, tinto y tinto “barrica”.
- 14,15 meq/l para los vinos tinto con “crianza”, “vendimia seleccionada”, “reserva” y “gran reserva”.

f). El anhídrido sulfuroso total tendrá un contenido máximo en miligramos por litro de:

Cuando el contenido en azúcares sea menor a 5 g/l:

- 155 mg/l para el vino blanco.

- 150 mg/l para el vino rosado.
- 130 mg/l para el vino tinto.

Cuando el contenido en azúcares sea mayor o igual a 5 g/l:

- 205 mg/l para el vino blanco.
- 185 mg/l para el vino rosado

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

Elaboración de los vinos:

Las uvas cultivadas en la zona geográfica delimitada, se recogen por variedades, realizándose la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Control diario de la densidad del mosto.

Vino blanco. Maceración pelicular en frío. Vinificación de las uvas blancas.

Vino rosado. Vinificación de las uvas tintas autorizadas para producir vino «Urbezo». Maceración pelicular en frío. Sangrado del mosto lágrima. Fermentación alcohólica no sobrepasando la temperatura de 18°C y controlando diariamente la densidad del mosto.

Vino tinto. Maceración prefermentativa de las uvas tintas. Fermentación alcohólica en presencia del hollejo.

Vino tinto elaborado por el método de maceración carbónica. La vendimia es manual por variedades, transportando la uva a bodega en recipientes de pequeña capacidad. Encubado del racimo entero. Inicio de la transformación de azúcar en alcohol dentro del propio grano por un proceso enzimático. Fermentación alcohólica con su levadura autóctona a temperatura controlada.

Terminada la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica se realiza la cata de los vinos varietales, para realizar el ensamblaje en proporciones de equilibrio a las características de los mismos.

Vino tinto con barrica. Terminada la vinificación se lleva a bodega, donde permanece un mínimo de tres meses.

Vino tinto vendimia seleccionada. Selección de uvas a lo largo del ciclo vegetativo. La curva de maduración nos determinará la madurez enológica y polifenólica. Tras realizar la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica, el vino que podrá ser de una o más variedades, se trasiega a barricas, permaneciendo un periodo de 4 a 12 meses. Embotellado, reposa en la bodega de crianza un mínimo de cinco meses hasta su salida al mercado.

Los vinos con proceso de envejecimiento, pueden utilizar las indicaciones relativas según la normativa vigente.

b. Restricción pertinente en la vinificación

El periodo de envejecimiento en bodega se contabilizará desde el 15 de diciembre del año de la cosecha.

La crianza en bodega se realiza en barricas de 225 y 300 litros, de roble.

El rendimiento máximo admitido en la transformación uva/vino será de 70 litros de vino por 100 kilogramos de uva.

Los vinos serán elaborados con uvas procedentes de viñedos inscritos en la demarcación del área geográfica protegida.

Todas las uvas producidas en la demarcación geográfica de la DOP «Urbezo» se vinificarán en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada y siempre dentro del término municipal correspondiente a la zona geográfica amparada.

El envasado de los vinos se llevará a cabo en una bodega situada en las inmediaciones de la zona delimitada y siempre dentro del término municipal donde se sitúa la zona geográfica amparada. Este requisito se justifica en la necesidad de evitar riesgos para la calidad del vino y

permite preservar sus características impidiendo fenómenos de oxidorreducción y variaciones de temperatura.

Los vinos certificados como ecológicos por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, deberán cumplir los requisitos establecidos por el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, el Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008 y el Reglamento (UE) 2018/848, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018..

c. Práctica de cultivo

La densidad de plantación máxima admitida por hectárea es: parcelas en cultivo tradicional con conducción en vaso, 3.000 cepas y en cultivo en espaldera, 4.000 cepas.

El cultivo del viñedo se realizará de forma ecológica.

Dadas las condiciones climáticas del paraje «Urbezo» se permite el aporte de agua de riego con sistema localizado en cantidad y momento necesarios, en función de la evapotranspiración del cultivo y de las precipitaciones, para conseguir que finalice bien el ciclo vegetativo de la viña.

d. Rendimientos máximos

8.000 kilos de uva tinta y 8.500 kilos de uva blanca por hectárea.

56 hl de vino tinto y 59,5 hl de vino blanco por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la D.O.P. «Urbezo» está ubicada en la Comunidad Autónoma de Aragón, provincia de Zaragoza y en el término municipal de Cariñena.

Geográficamente se localiza en el Somontano septentrional de la Sierra de Algairén, al noroeste del Santuario de la Virgen de Lagunas frente al Moncayo y atravesada por el río Frasnó de sur a norte.

Está limitada al norte, por el término municipal de Alfamén; al sur, por el camino de Longares a Almonacid de la Sierra; al este, por el Camino del Rutal de Alfamén al Santuario de la Virgen de Lagunas y al oeste, por los términos municipales de Alfamén y Cosuenda.

Las parcelas que la integran con sus recintos y superficies, se corresponden a las referencias del SIGPAC y al Catastro Regional de Aragón.

Coincide con el polígono catastral 35 del citado término municipal.

Anexo: Plano de identificación de la zona delimitada.

7. Variedades de vid de las que procede el vino:

Las variedades autorizadas son:

- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA BLANCA
- GARNACHA TINTA
- MAZUELA
- MERLOT
- MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
- SYRAH
- TEMPRANILLO

8. Descripción del vínculo

a. Factores humanos:

La existencia de viñedos en el área geográfica descrita se conoce documentalmente desde el año 1178 y es desde comienzos del siglo XIX, época en la que diversos viticultores entre los que se encontraban antepasados de los actuales propietarios, cultivaban viñedo en alguna de las parcelas del polígono 35. En aquel entonces, antes de la plaga de la Filoxera, las únicas variedades conocidas en estas parcelas eran la garnacha, tinta y blanca, plantadas con pie franco, a marco real 1,80m x 1,80m y poda en vaso; los vinos se elaboraban en pequeños lagares ubicados en las casas.

El hecho histórico acredita, desde hace más de 800 años, la aptitud específica del paraje Urbezo para el cultivo de la viña y la elaboración de vino, diferenciándose de su entorno geográfico inmediato, que queda delimitado por árboles frutales, cereal, caminos vecinales principales, así como el propio Santuario de Nuestra Señora de Lagunas.

Las diferencias más notorias en los factores humanos entre los vinos Urbezo y los de su entorno, se resumen en el siguiente cuadro:

Parámetro	Urbezo	DOP Cariñena	Diferencias
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo	12,5° % vol. en blanco y rosado 13 % vol. en tinto	9 % vol. en blanco, rosado y tinto	Mayor grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo en blanco, rosado y tinto
Anhídrido sulfuroso total (mg/l) para contenido en azúcar menor a 5 g/l	155 mg/l para blanco 150 mg/l para rosado 130 mg/l para tinto	180 mg/l para blanco 180 mg/l para rosado 140 mg/l para tinto	Menor contenido en anhídrido sulfuroso para blanco, rosado y tinto
Anhídrido sulfuroso total (mg/l) para contenido en azúcar mayor o igual a 5 g/l	205 mg/l para blanco 185 mg/l para rosado	240 mg/l para blanco 240 mg/l para rosado	Menor contenido en anhídrido sulfuroso para blanco y rosado
Acidez volátil (meq/l) para blanco, rosado, tinto y tinto con barrica	12,5 meq/l	13,3 meq/l	Menor contenido en acidez volátil en blanco, rosado, tinto y tinto con barrica
Rendimiento máximo por hectárea	Variedades tintas: 8.000 kg de uva Variedades blancas: 8.500 kg de uva	Variedades tintas: 8.500 kg de uva Variedades blancas: 9.000 kg de uva	Menor rendimiento de uva por hectárea
Rendimiento máximo en la vinificación	70 litros de vino por 100 kg de uva	74 litros de vino por 100 kg de uva	Menor rendimiento en la vinificación

Cultivo ecológico del viñedo certificado por organismo competente	Obligatorio en la zona a proteger Urbezo	No se condiciona	Cumplimiento obligatorio de los principios de producción ecológica y la regulación de la Unión Europea en esta materia
Bodega de vinificación y envasado de los vinos procedentes de la zona geográfica a proteger y certificada como ecológica por organismo competente	Obligatoria para todos los productores	No se condiciona	Cumplimiento obligatorio para todos los productores de la regulación de la Unión Europea sobre producción ecológica

b. Factores naturales:

- Especificidad de los suelos:

En el Estudio de Suelos y Ordenación del Cultivo de la Vid en la zona geográfica delimitada «Urbezo», realizado en la Universidad Politécnica de Madrid, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y por el Laboratorio Agroambiental del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, se comprueba que las diferencias de composición de los suelos, se han puesto de manifiesto en el XII Congreso Internacional del Terroir celebrado en junio de 2018 en Zaragoza. Comparando las 8 calicatas realizadas en el paraje «Urbezo» (225 Ha.) y las 3 calicatas realizadas en su entorno, DOP Cariñena (74.752 Ha.), los datos analíticos de las propiedades físico-químicas (Capacidad de Intercambio Catiónico (CIC), Ca, Mg, Na, K, H, K/Mg, Ca/Mg), color y agua del suelo (humedad, densidad aparente, reserva de agua), oligoelementos y arenas (Fe, Cu, Mn, Zn, Yeso, limo, arena, arcilla, caliza total, activa, pedregosidad 80 %; cantos, Ø 0,5-8 cm, rocosidad 0 %) y solución del suelo (humedad de saturación %, pH, C.E., Cl, SO₄, CO₃H, Ca, Mg, Na, K, fertilidad), muestran las diferencias entre los tipos de suelo del paraje «Urbezo» y los de su entorno, concretamente en la C.E., pH, caliza total, caliza activa, CIC, Mg, Na, K, K/Mg, Fe, Cu, Mn, Zn, P Olsen y K (mg/Kg), que afectan al vínculo que existe entre el suelo del paraje «Urbezo», las uvas obtenidas en el mismo y los vinos producidos con ellas.

Especificidad del clima:

Tomando como referencia el observatorio meteorológico de La Pardina para la D.O.P. Urbezo, dado que se encuentra a menos de 1 km de su límite geográfico y el observatorio de Agramonte para su entorno, situado a más de 10 km de la D.O.P. Urbezo, y realizados tratamientos estadísticos siguiendo los criterios de P. Vossen, hemos comprobado las diferencias existentes con los datos de los doce últimos años (01/01/2005 al 31/12/2016) obtenidos en ambos observatorios, relacionando las siguientes:

La diferencia de *precipitación media anual*, entre el paraje «Urbezo» (423,4 mm/año) y su entorno (368,4 mm/año). Igualmente, se ponen de manifiesto la diferencia significativa en la

evapotranspiración media comparativa de los últimos 12 años entre el paraje “Urbezo” (1.068,5 mm/año) y su entorno (1.119,2 mm/año). De la misma forma, se observan diferencias en la *P-ETP* entre el paraje “Urbezo” (-645,1 mm/año) y su entorno (-750,8 mm/año). Así mismo, la *falta de agua media (abril – octubre)* en el paraje “Urbezo” es de 357’1 mm, y en su entorno, 623’61 mm; y la *reserva de agua media (abril – octubre)* es de 89’6 mm en el paraje “Urbezo” y de -46’01mm en su entorno, respectivamente.

Esta diferencia de los datos pone de manifiesto que la zona de producción destinada a la elaboración de los vinos «Urbezo», disfruta de un microclima diferente para el cultivo del viñedo, consiguiendo que el ciclo vegetativo difiera del que se produce en su entorno geográfico, y que las fechas de los estados fenológicos, se adelanten en la brotación y floración, y se retrasen en la maduración y vendimia. La lenta madurez de las uvas blancas y tintas, con importantes saltos térmicos entre el día y la noche de hasta un 40%, alarga el ciclo vegetativo logrando una adecuada transformación de ácidos en azúcares, y una vez elaboradas dan vinos con buen equilibrio entre el contenido de azúcar, pH y acidez total, peso de la baya, polifenoles totales, antocianos y taninos. En las blancas, mayor contenido en fenoles (precursores aromáticos).

Esto es debido a que los guijarros que se encuentran en la superficie del terroir del paraje «Urbezo» están sometidos durante los meses de verano a la irradiación solar, pero menor que su entorno pues se calientan durante el día produciendo alta reflexión del calor, enfriándose por la noche, debido al cierzo procedente del Moncayo que es encaminado por la sierra de Algairén hacia el paraje «Urbezo»; el régimen de humedad es xérico y el de la temperatura méxico.

c. Calidad y características de los vinos debidas fundamentalmente al medio geográfico

Los estudios realizados en la Universidad de Zaragoza, Facultad de Ciencias Químicas, Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología de dicha Universidad, en los que se ha examinado el perfil de compuestos aromáticos de los vinos elaborados con uvas procedentes del paraje «Urbezo» y comparado con el de los vinos elaborados a partir de viñedos ubicados en su entorno, DOP Cariñena, llegan a la conclusión de que los primeros presentan características singulares y son claramente diferentes de los situados fuera de tal área geográfica. Las diferencias entre estos vinos se encuentran en su composición química y se demuestra por su contenido mineral (cationes y aniones) y orgánico (polifenoles, aromas, aminoácidos, vitaminas, etc.). Las diferencias no son solamente numéricas, sino estadísticamente significativas. Se constata la mayor cantidad de taninos condensados en los vinos Urbezo que en el conjunto de vinos del resto de la zona. Los compuestos diferentes, provienen de los sintetizados por las cepas y están relacionados con el clima y el suelo. Además, dada su trazabilidad pueden considerarse como vinos de parcela.

Todos los vinos, tras realizar el análisis sensorial descriptivo de forma individual, se encontraban en perfecto estado y mostraban diferencias organolépticas en los test triangulares y en los umbrales de olfacción, entre los procedentes del área geográfica de producción destinada a la elaboración de los vinos «Urbezo» y los de su entorno geográfico.

En el análisis cuantitativo de sus aromas, todos los vinos analizados se compararon por añadas, variedades y tipo, entre un vino procedente del paraje «Urbezo» y otros procedentes de su entorno vitivinícola.

El vino blanco es de gran expresión aromática, y buena acidez natural comparado con los de su entorno, posee contenidos muy superiores en ésteres etílicos ramificados, acetatos, cinamatos y lactonas (notas florales y frutales). El olor frecuente a manzana tanto verde como madura es debido al hexanoato de etilo y otros ésteres de fermentación y sus combinaciones con otras moléculas.

El vino rosado se diferencia de otros vinos rosados de su entorno, porque presenta concentraciones superiores en ésteres etílicos ramificados, acetatos, monoterpenoles, fenoles, cinamatos y lactonas.

En vinos tintos jóvenes, las diferencias se basan principalmente en que poseen una concentración superior en ésteres etílicos ramificados, acetatos, monoterpenoles, fenoles, cinamatos y vainillinas (notas dulces). Los taninos condensados tienen un Peso Molecular (PM) medio alrededor de 850, diferentes a los del entorno cuya media de PM en sus taninos no supera los 750.

Los vinos tintos con crianza en barrica presentan contenidos superiores en: Esteres/acetatos: isobutirato de etilo, terpenos: α -terpineol, fenoles: 4-vinilfenol y lactonas: γ -nonalactona. Presentan un PM medio de taninos condensados alrededor de 1.500, cuando en el resto de la zona está entre 1.000 y 1.200. En vinos de reserva y gran reserva, sus taninos condensados llegan a tener un PM de 4.000, mientras que en el resto de la zona están alrededor de 3.000 y da lugar a vinos ricos en extractos y antocianos.

Esta singularidad se atribuye a la composición de la uva, por las características particulares del viñedo, suelo, microclima, cercanía de la Sierra de Algairén y del Moncayo, flora microbiana de las uvas potenciada por las **prácticas culturales y de elaboración conformes a las normas de la producción ecológica** y clones de calidad en porta-injerto y variedad que existen en la explotación vitícola del paraje «Urbezo».

9. Condiciones complementarias esenciales

a) Todas las uvas producidas en la demarcación geográfica de la DOP «Urbezo» se vinificarán en una bodega situada en las inmediaciones de la zona delimitada y siempre dentro del término municipal correspondiente a la zona geográfica amparada.

b) El envasado de los vinos se llevará a cabo en una bodega situada en las inmediaciones de la zona delimitada y siempre dentro del término municipal donde se sitúa la zona geográfica amparada. Este requisito se justifica en la necesidad de evitar riesgos para la calidad del vino y permite preservar sus características impidiendo fenómenos de oxidorreducción y variaciones de temperatura.

Se comercializarán para el consumidor en envase de vidrio de las capacidades autorizadas por la legislación correspondiente, pudiendo utilizar otro tipo de envases para usos especiales. Se evitará al máximo, los procesos mecánicos que disminuyan la calidad de los vinos y se realizará su envasado en atmósfera de nitrógeno para conservar los aromas intrínsecos de los mismos. Los vinos serán calificados como “aptos”, por un sistema de trazabilidad y los análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su procedencia.

c) Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

- Términos tradicionales a los que se refiere el artículo 112, letra b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre 2013: “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, “Añejo”, “Noble”, “Clásico”, “Rancio”, “Superior” y “Viejo”.

Cada botella deberá llevar una contraetiqueta con la serie y el número único de cada una de ellas.

Marco jurídico : En la normativa de la UE.

Enlace al Pliego de Condiciones: <https://goo.gl/QGegmF>

OTROS DATOS

Solicitante: Bodegas Solar de Urbezo, S.L.

Nombre y título del solicitante: Santiago Gracia Isiegas en nombre y representación de Bodegas Solar de Urbezo, actuando como Administrador Solidario de la misma.

2b). Dirección

Bodegas Solar de Urbezo, S.L.

Calle San Valero 14

Código postal: 50400

Ciudad: Cariñena

Provincia: Zaragoza

Región: Aragón

País: España

Tel: +34 976 621 968

Fax: +34 976 620 549

E-mail: urbezoecologico@solardeurbezo.es

Web: www.solardeurbezo.es

Autoridad de control competente

Nombre de la autoridad de control competente:

INTIA

INSTITUTO NAVARRO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS AGROALIMENTARIAS

Dirección: Edificio Peritos – Avd. Serapio Huici, Número 22.

Código postal: 31610

Localidad: VILLAVA (NAVARRA)

País: España

Teléfono: 948013040

Fax:948071549

www.intiasa.es

correo electrónico: intiasa@intiasa.es

- Denominación de origen Protegida (DOP)
- Crianza
- Reserva
- Gran Reserva

Variedades autorizadas:

- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA BLANCA
- GARNACHA TINTA
- MAZUELA
- MERLOT
- MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
- SYRAH
- TEMPRANILLO

4 de marzo de 2018