



**PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA**

URBEZO

TOMO I

4 de marzo de 2019

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER.

«Urbezo»

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Los vinos amparados por la denominación de origen protegida «Urbezo» se corresponden con la categoría 1) – VINO – de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) nº 1308/2013.

Podrán ser: blancos, rosados y tintos.

Los vinos tintos serán secos.

2.1. 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 miliequivalentes 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.

2.2. Características organolépticas de los vinos

a). Blanco.

Fase visual: color amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas florales, frutas de pepita, de hueso y tropicales.

Fase gustativa: intensidad alta. Acidez media-alta. Persistencia de intensidad media-alta.

Equilibrado y amplio. Final largo y con recuerdos de las sensaciones aromáticas.

b). Rosado.

Fase visual: límpido. Color rosa con tonalidades violáceas y fucsia.

Fase olfativa: aromas florales y de frutas rojas.

Fase gustativa: intensidad media-alta. Acidez media-alta. Persistencia de intensidad media-alta. Equilibrado en sus componentes.

c). Tinto.

Fase visual: color rojo cereza picota madura con tonalidades violáceas, rubí y tintas. Brillante.

Fase olfativa: aromas florales, frutas rojas y negras.

Fase gustativa: intensidad media-alta. Acidez media-alta. Persistencia de intensidad media-alta. Suave, complejo y estructurado.

d). Tinto de “maceración carbónica”.

Fase visual: color rojo cereza picota con tonalidades violáceas, púrpura y tintas.

Fase olfativa: aromas florales, balsámicos, frutas rojas y negras.

Fase gustativa: amplio, estructurado, equilibrado y de largo posgusto.

e). Tinto “barrica”.

Fase visual: color rojo de cereza picota madura.

Fase olfativa: aromas de buena intensidad dominada por la fruta. Notas de frutos rojos y negros maduros, frutos secos y balsámicos.

Fase gustativa: intensidad media-alta. Acidez media-alta. Persistente en boca de intensidad media-alta. Predominio de la fruta sobre sabores provenientes de la barrica. Equilibrado en sus componentes.

f). Tinto “vendimia seleccionada”.

Fase visual: color rojo de cereza madura con tonalidades granate.

Fase olfativa: aromas de frutas maduras, balsámicos, completados con tostados, frutas desecadas.

Fase gustativa: entrada suave, amplio y largo final. Equilibrado en sus componentes. Presencia de taninos maduros.

g). Tinto “crianza”.

Fase visual: color rojo cereza madura. Límpido y brillante.

Fase olfativa: aroma de frutas maduras rojas y negras, con suaves tostados.

Fase gustativa: intensidad media-alta. Acidez media-alta. Persistente en boca de intensidad media-alta. Equilibrado en sus componentes.

h). Tinto “reserva”.

Fase visual: color rojo granate. Límpido y brillante, con matices que denotan su madurez.

Fase olfativa: aromas, balsámicos, especiados y tostados.

Fase gustativa: intensidad alta. Acidez media-alta. Persistencia en boca de intensidad media-alta. Equilibrado en sus componentes. Presencia de taninos maduros.

i). Tinto “gran reserva”:

Fase visual: color rojo granate con tonalidades teja. Límpido y brillante.

Fase olfativa: intensidad media alta de frutas maduras negras en armonía con aromas balsámicos, especiados y ahumados.

Fase gustativa: intensidad alta. Acidez media-alta. Bien estructurado, persistente con taninos dulces y maduros. Equilibrado en sus componentes.

3. TÉCNICAS DE CULTIVO Y PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

3.1. Técnicas de cultivo específicas.

La densidad de plantación máxima admitida por hectárea será de:

- 3.000 cepas/ha, en parcelas en cultivo tradicional con conducción en vaso.
- 4.000 cepas/ha, en parcelas con cultivo en espaldera.

El sistema de conducción se realizará:

- en vaso, en el cultivo tradicional.
- a doble cordón royat, vara y pulgar, o una vara, en el cultivo en espaldera.

El cultivo del viñedo se realizará de forma ecológica, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91, el Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control, y el Reglamento (UE) 2018/848, del

Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento(CE) nº 834/2007 del Consejo.

El abonado orgánico será de origen vegetal y/o animal.

Dadas las condiciones climáticas específicas del área geográfica de producción destinada a la elaboración de los vinos «Urbezo», se permite el aporte de agua de riego con sistema localizado. Al inicio del envero se podrán realizar riegos nocturnos por goteo de un máximo de cinco horas, contribuyendo a mejorar los índices de calidad fenólica y de aromas de la uva, frenando la síntesis de azúcares y el ascenso excesivo del grado alcohólico.

3.2. Prácticas enológicas específicas.

Las uvas cultivadas en el área geográfica de producción destinada a la elaboración de los vinos «Urbezo» se recolectarán separando las distintas variedades, e igualmente de forma separada se realizará la fermentación alcohólica. La bodega de vinificación y envasado de los vinos procedentes de la zona geográfica a proteger deberá estar certificada como ecológica por organismo competente. Los vinos se elaborarán de acuerdo con lo que se indica a continuación:

a). Blancos. Maceración pelicular en frío. Vinificación de las uvas blancas.

b). Rosados. Vinificación de las uvas tintas. Maceración pelicular en frío. Sangrado del mosto lágrima. Fermentación alcohólica no sobrepasando la temperatura de 18°C y controlando diariamente la densidad del mosto.

c). Tintos. Vinificación de las uvas tintas. Maceración prefermentativa a baja temperatura. Fermentación alcohólica con presencia de los hollejos a temperatura controlada. Se descuba el vino lágrima por escurrido estático. El resto de vendimia fermentada se pasa a prensa. En las dos fracciones de vino obtenido se realizará la actividad maloláctica. Será vino monovarietal en esta fase.

d). Vinos tintos elaborados por el método de “maceración carbónica”. La vendimia será manual, 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 descritos en los apartados c) y d), para realizar el ensamblaje en proporciones de equilibrio a las características de los mismos.

e). Tinto “barrica”. Terminada la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica, se trasiega el vino a barrica de roble, de capacidad máxima de 300 l, donde permanece un mínimo de tres meses. Puede ser mono o plurivarietal, antes o después de llevar a barrica.

f). Tinto “vendimia seleccionada”. Las uvas son seleccionadas a lo largo del ciclo vegetativo y se vendimian atendiendo a su sanidad y a la curva de maduración determinada por la madurez enológica y polifenólica (Índice de polifenoles totales superior

a 50). La sanidad se controla antes de la vendimia y se descartan las parcelas con incidencias superiores al 5%. Se realizan muestreos para determinar la curva de maduración: 200, granos de los que no pueden sobrepasar 10 los que se encuentren en estado deficiente.

Deberán tener un contenido mínimo en azúcar expresado en glucosa + fructosa capaz de dar un grado alcohólico volumétrico total mínimo de 13 % vol., pH máximo 3,40 y Acidez Total mínima de 5,5 gramos de ácido tartárico por litro. Tras realizar la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica, el vino que podrá ser de una o más variedades, se trasiega a barrica de roble de una capacidad máxima de 300 litros, permaneciendo un periodo de 4 a 12 meses. Una vez embotellado, reposa en la bodega un mínimo de cinco meses hasta su salida al mercado.

g). Tinto “crianza”. Tiene un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que transcurrirán un mínimo de 6 meses en barrica de roble y el resto en botella. Pueden ser vinos mono o plurivarietales.

h). Tinto “reserva”. Tiene un periodo mínimo de envejecimiento de 36 meses de los que transcurrirán al menos 12 meses en barrica de roble y el resto en botella. Pueden ser vinos mono o plurivarietales.

i). Tinto “gran reserva”. Tiene un periodo mínimo de envejecimiento de 60 meses de los que transcurrirán al menos 18 meses en barrica de roble y el resto en botella. Pueden ser vinos mono o plurivarietales.

3.3. Restricciones en la vinificación.

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

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

El envejecimiento se realizará en barricas de roble de capacidad comprendida entre 225 l y 300 l.

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.

4. DEMARCACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

El área geográfica de la D.O.P. «Urbezo» está situada administrativamente 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 Monasterio de la Virgen de Lagunas frente al Moncayo y atravesada por el río Frasno 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. Desde el punto de vista vitivinícola, es un enclave que se encuentra incluido en la zona delimitada de la DOP Cariñena.

Las parcelas que la integran con sus recintos y superficies, se corresponden a las referencias del Ayuntamiento de Cariñena, SIGPAC, Catastro Regional de Aragón, Registro Vitícola, Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, Agroseguro, PAC, Confederación Hidrográfica del Ebro. Dichas parcelas coinciden con el polígono catastral 35 del citado término municipal. Se ha de significar que todas las parcelas agrícolas ubicadas en dicho polígono 35, quedarán protegidas con la denominación de origen “Urbezo”, siempre que cumplan el Pliego de condiciones presentado en el Expediente técnico al que se refiere el artículo 94, del Reglamento (UE) nº 1308/2013.

Hay que destacar que el solicitante, actualmente único productor en la zona delimitada, es propietario de una superficie menor que la incluida en la misma. Por tanto, ésta no se ha delimitado basándose en su propiedad, sino en las condiciones del medio que se han expuesto.

Si en el futuro se establecieran otros productores en la zona geográfica delimitada, estos podrán utilizar el nombre registrado siempre que se cumplan las condiciones fijadas en el Pliego de condiciones.

Anexo: Plano de identificación de la zona delimitada.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 kilos de uva (56 HI de vino) en variedades tintas y de 8.500 kilos de uva (59,5 HI) de vino en variedades blancas.

6. VARIEDADES DE VID DE LAS QUE PROCEDE EL VINO.

Las variedades autorizadas son:

Tintas: Garnacha Tinta, Cabernet-Sauvignon, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo.

Blancas: Chardonnay, Garnacha blanca y Moscatel de Alejandría.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

7.1. Características de la zona geográfica.

a) Factores humanos.

En los “Anales de la Corona de Aragón” y en el año 1178 existía “*la Villa y Lugar de Lagunas, situada entre Cariñena y Alfamén, a 502 metros de altitud, en un paraje lleno de viñas*”, siendo el actual Santuario de Nuestra Señora de Lagunas, *iglesia parroquial del Lugar de Lagunas y el paraje* los actuales viñedos de «Urbezo».

En febrero de 1585 el Rey Felipe II visitó la Villa y Ermita de la Virgen de Lagunas, en la que los monjes elaboraban sus vinos procedentes de las uvas de los viñedos que cultivaban.

Se conserva documentada desde comienzos del siglo XIX la tradición vitivinícola en el actual paraje «Urbezo», a través de los monjes y cinco generaciones de antepasados de los actuales viticultores.

A partir de 1902 por la plaga de la filoxera se perdieron numerosos viñedos, y tres años más tarde se iniciaron las nuevas plantaciones con pie americano, injertando en el terreno las variedades tradicionales de la zona, Garnacha blanca y tinta.

En 1929, viticultores y elaboradores de vinos, propietarios de parcelas en la zona delimitada, concurren al “II Congreso Internacional de la Viña y el Vino” celebrado en Barcelona, en el que, dos de estos viticultores fueron premiados con la medalla de oro y diploma de honor con un vino de la cosecha de 1928. Se conservan dichos títulos en Bodegas Solar de Urbezo y constan en los archivos del Ayuntamiento de Cariñena.

Desde 1929, el área geográfica descrita se ha venido cultivando de vid. Las viñas seguían

plantadas a marco real con poda en vaso y no más de dos brazos por cepa, con dos pulgares por brazo y dos yemas vistas por pulgar. Las producciones eran escasas por la baja pluviometría y los vinos de alta intensidad de color, graduación alcohólica, y excelente contenido en polifenoles. Esto era debido al retraso de la fecha de iniciación de la vendimia, largas fermentaciones alcohólicas y maceraciones posfermentativas, ya que los vinos se vendían a granel.

Desde 1995 estos viñedos los cultiva Bodegas Solar de Urbezo, eligiendo patrones poco productivos y variedades de vid tradicionales: Garnacha tinta y blanca, Moscatel de Alejandría, Mazuela y Tempranillo, algunas de ellas injertadas in situ con madera de cepas de más de 60 años, y las francesas: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Chardonnay, de clones poco productivos de gran calidad. El cultivo del viñedo se realiza de forma ecológica, aplicando abonado orgánico, y se ayuda a completar la maduración con riego por goteo nocturno, diario y de pocas horas. El vino producido en este paraje siempre ha llevado el nombre de «Urbezo».

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, 5º % 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 de 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.

La zona de producción destinada a la elaboración de vino DOP «Urbezo», se encuadra hidrográficamente en la cuenca del Ebro y aproximadamente en el centro de un rectángulo ideal que forman los ríos Ebro, Jalón, Huerva y Jiloca. Su situación en el somontano de la Sierra de Algairén, somete a la zona de producción a la influencia de los vientos procedentes del Moncayo.

-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 (CIC (Capacidad de intercambio catiónico), 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, P, fertilidad), muestran las diferencias entre los tipos de suelo del paraje «Urbezo» y los de su entorno, verificándose que estas diferencias afectan al vínculo que existe entre el suelo del paraje «Urbezo», las uvas obtenidas en el mismo y los vinos producidos con ellas. Las diferencias más significativas en las calicatas realizadas son:

	Clasificación:	C.E. (dS/m)	pH	Caliza Total (g/100 g)	Caliza Activa (g/100 g)	CIC	Mg	Na	K	K/Mg	Fe	Cu	Mn	Zn
Paraje Urbezo	Haploxeralf	2,1	7,9/8,2	3	0	10,2	1,27	0,641	0,961	0,76	9,64	2,06	7,1	1,5
DOP Cariñena	Calcixerapt Petroc	0,8	8/8,4	38,4	11,38	7,6	0,895	0,153	0,23	0,26	3,92	1,5	3,56	0,8

Profundidad (cm)	Paraje Urbezo (Media: 8 calicatas)		Cariñena Calicata 2		Cariñena Calicata 3		Cariñena Calicata 4	
	Fósforo (P) Olsen (mg/Kg.)	K (mg/Kg.)	Fósforo (P) Olsen (mg/Kg.)	K (mg/Kg.)	Fósforo (P) Olsen (mg/Kg.)	K (mg/Kg.)	Fósforo (P) Olsen (mg/Kg.)	K (mg/Kg.)
0 – 10	21	388	33	296	12	156	24	184
13 – 30	22	322	17	166	12	184	13	136
30 – 70	18	376	8	68	3	126	2	122

En el paraje «Urbezo», hay unos contenidos de elementos químicos y oligoelementos que lo diferencian de su entorno y hacen que los vinos tengan propiedades diferentes: el mayor contenido en *hierro* aporta vinos tintos de color intenso, el *magnesio* regula la acidez de los vinos y su equilibrio, la *arcilla* da cuerpo y tanino al vino, y el *silicio* potencia los aromas del vino. El *fósforo favorece* el metabolismo de los glúcidos, el desarrollo radicular, la fecundación, la maduración y el buen agostado de la madera, disminuyendo la sensibilidad al corrimiento fisiológico y a las enfermedades criptogámicas.

La clasificación de los suelos por unidades taxonómicas (USDA, 2014) identificadas en la zona geográfica protegida pertenecen a tres órdenes (Alfisol, Inceptisol y Entisol), a tres subórdenes (Xeralf, Xerept, Fluvent) y al grupo Haploxeralf, el más interesante para el cultivo de la viña.

La zona a proteger, «Urbezo», tiene terrenos sueltos y profundos, pedregosos más que arcillosos, buen drenaje que favorecen el crecimiento de las raíces y la alimentación hídrica. La estructura/porosidad y las propiedades dinámicas determinan que no son convenientes los laboreos excesivos, los riegos demasiado largos y es beneficioso realizar la cubierta vegetal. El coloide orgánico es escaso, pues los suelos son pobres en humus y la materia orgánica es media/baja de 0,86 a 1,37% en casi todos los suelos y son pobres en nitrógeno. El coloide mineral refleja el bajo contenido de elementos

nutrientes en las capas superficiales del suelo, favoreciendo así la extensión de las raíces en profundidad y permite una mayor regularidad en la alimentación de agua de la viña y es considerado como un factor de calidad. No existen problemas de salinidad y tampoco de clorosis.

La capacidad de intercambio catiónico (CIC) presenta un valor medio-bajo (5-14 cmol +/kg), lo que se refleja en la obtención de vinos equilibrados con buena acidez y expresión aromática.

-Especificidad del clima.

Siguiendo con los estudios de la ETSIA, se toma como referencia el observatorio meteorológico de La Pardina para la zona geográfica a proteger «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 zona geográfica a proteger «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, configurando la siguiente tabla:

	LA PARDINA/DOP Urbezo	AGRAMONTE/Entorno
PRECIPITACIÓN MEDIA ANUAL	423,4 mm/año	368,4 mm/año
PRECIPITACION MEDIA DÍAS /AÑO	+ 66 DIAS/año	57,4 DIAS/año
PRECIPITACIÓN MEDIA MENSUAL	35,28 mm/mes	30,7 mm/mes
PRECIPITACIÓN MEDIA DIARIA	1,18 mm/día	1,02 mm/día
EVAPOTRANSPIRACIÓN MEDIA COMPARATIVA	12.822 mm/12 años	13.430,09 mm/12 años
EVAPOTRANSPIRACIÓN ANUAL	1068,5 mm/año	1119,2 mm/año (PENMAN MONTEILH)
EVAPOTRANSPIRACIÓN MENSUAL	89 mm/mes	93,26 mm/mes
EVAPOTRANSPIRACIÓN DIARIA	2,97 mm/día	3,1 mm/día
RADIACIÓN SOLAR MEDIA ANUAL	180,32 MJ/m ² x año =50,49 KW h/m ² x día	190,23 MJ/m ² x año=53,26 KW h/m ² x día
RADIACIÓN SOLAR MEDIA MENSUAL	15,02 MJ/m ² x mes=4,20 KW h/m ² x día	15,85 MJ/m ² x mes =4,44 KW h/m ² x día
P-ETP MEDIA ANUAL	-645,1 mm/año	-750,8 mm/año
ÍNDICE DE HUMEDAD	0,40	0,33
HUMEDAD RELATIVA MEDIA	70,47 %	64,07 %
TEMPERATURA MEDIA MÍNIMA	8,4 °C	1,45 °C
TEMPERATURA MEDIA MÁXIMA	20,5 °C	28,58 °C
TEMPERATURA MEDIA (ENVERO-RECOLECCIÓN) TM-VR: ES MENOR	13,5 °C	14,36 °C
FALTA DE AGUA MEDIA (ABRIL-OCTUBRE)	357,1 mm	623,61 mm
RESERVA DE AGUA MEDIA (ABRIL-OCTUBRE) BH-OCT	89,6 mm	-46,01 mm
IBC/IBH ÍNDICE BIOCLIMATICO	9,78	9,30
BROTACION 1 de enero hasta inicio	FINAL DE MARZO- PRIMEROS DE ABRIL: 79 DÍAS	FINAL DE MARZO- PRIMEROS DE ABRIL: 89 DÍAS
FLORACION 1 de enero hasta inicio	MITAD DE MAYO- PRIMEROS DE JUNIO: 135 DÍAS	MITAD DE MAYO- PRIMEROS DE JUNIO: 157 DÍAS
ENVERO 1 de enero hasta inicio DU-VR: 28 DÍAS.	MITAD DE JULIO- MITAD DE AGOSTO: 201 DÍAS	MITAD DE JULIO-MITAD DE AGOSTO: 229 DÍAS
VENDIMIA 1 de enero hasta inicio	MITAD DE AGOSTO-MEDIADOS DE OCTUBRE: 232 DÍAS	MITAD DE AGOSTO- MEDIADOS DE OCTUBRE: 272 DÍAS
AZÚCAR DE LA BAYA g/l VENDIMIA	ENTRE 235,60 g/l y 248,2 g/l,	246 g/l

Observamos en el cuadro la diferencia de *precipitación media anual, días/año, mensual y diaria*, entre el paraje “Urbezo” y su entorno. Igualmente, se ponen de manifiesto la

diferencia significativa en la *evapotranspiración media comparativa* de los últimos 12 años entre el Paraje “Urbezo” y su entorno, así como la *anual, mensual y diaria*. De la misma forma, se observan diferencias en la *P-ETP* de 105 mm/año. Así mismo, la falta de agua media en el Paraje “Urbezo» (*abril – octubre*) es de 357'1 mm, y en su entorno, 623'61 mm; y la *reserva de agua media* en el mismo periodo, es de 89'6 mm en el Paraje “Urbezo» y de -46'01mm en su entorno, respectivamente.

Esta diferencia en 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, acidez total, peso de la baya y 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.

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

Los resultados de los estudios realizados, en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Zaragoza, en el Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología de dicha Universidad y la Estación de Viticultura y Enología, en los que se ha examinado el perfil de compuestos aromáticos y su composición química de los vinos elaborados con uvas procedentes del paraje «Urbezo», 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 diferente composición química y se demuestra por los análisis de su contenido mineral (cationes y aniones) y orgánico (polifenoles, taninos condensados, aromas, aminoácidos, vitaminas, etc.). Las diferencias no son solamente numéricas, sino estadísticamente significativas. Se constata la mayor cantidad de taninos condensados en los vinos tintos 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.

Se han analizado 21 muestras diferentes de blancos, rosados, tintos, tintos “barrica”, “crianza” y “reserva” elaborados como varietales y plurivarietales coincidiendo las mismas variedades en cada tipo de vino tinto a lo largo de los años 2007 a 2014. Se han determinado el contenido entre 67 y 71 compuestos, según los vinos. De los compuestos analizados de forma comparativa, entre 21 y 48 diferían significativamente entre los vinos «Urbezo», con los de su entorno vitivinícola, basados en el vínculo de los vinos y su medio geográfico y climático.

En la composición de los vinos, el terroir y el microclima favorecen la creación de precursores de aromas, alargando el ciclo vegetativo y asegurando una buena madurez fenólica. Los colores, aromas y sabores son diferentes a los vinos de su entorno geográfico y, por tanto, característicos del área geográfica de producción de uva destinada a la elaboración de los vinos «Urbezo».

El vino blanco Urbezo es de gran expresión aromática y buena acidez. Comparando los análisis con los vinos 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 obtenido del paraje «Urbezo» se elabora con uvas tintas monovarietales. A diferencia de otros vinos rosados de su entorno, presenta concentraciones superiores en ésteres etílicos ramificados, acetatos, monoterpenoles, fenoles, cinamatos y lactonas.

En los vinos tintos jóvenes, los taninos condensados tienen un Peso Molecular (PM) alrededor de 850, diferente a los del entorno, cuya media de PM en sus taninos no supera los 750. Los aromas otorgan diferencias y personalidad con un perfil y tipicidad determinados, basados principalmente en que poseen una concentración superior en ésteres etílicos ramificados, acetatos, monoterpenoles, fenoles, cinamatos y vainillinas (notas dulces) e inferior en acetoína, alcohol bencílico y furfurílico.

Los vinos tintos con crianza presentan un PM medio de taninos condensados de alrededor de 1.500, cuando en el resto de la zona está entre 1.000 y 1.200. Los aromas poseen contenidos superiores en ésteres/acetatos: isobutirato de etilo, terpenos: α -terpineol, fenoles: 4-vinilfenol y lactonas: γ -nonalactona y derivados de la vainillina, e inferiores en acetoína, 4-etil-fenol, 4-etil-guayacol. 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 dan lugar a vinos ricos en extractos y antocianos.

Los vinos tintos, presentan *equilibrio* entre azúcar, acidez total y alcohol, que se ve favorecido por su contenido en magnesio, que, unido a los taninos condensados, dan una gran redondez, amplitud, largo posgusto y mejor evolución en botella garantizada por la acidez total. El mayor contenido en hierro del terroir “Urbezo”, confiere intensidad de color a los tintos.

Se concluye, tras estos análisis, que los vinos procedentes de viñedos ubicados en el área a proteger «Urbezo», presentan una singularidad específica respecto a los otros vinos de su entorno, debido a su composición determinada por su medio geográfico de origen.

En Solar de Urbezo se elaboran dos tipos de vino específicos que se caracterizan y se diferencian de los de su entorno: vino tinto ecológico elaborado por el método de maceración carbónica y vino tinto ecológico de vendimia seleccionada.

7.3. Nexa causal entre las características de la zona geográfica y la calidad o características del vino.

Las características del área geográfica a proteger «Urbezo», con sus perfiles histórico, humano y natural, confieren una singularidad en los vinos que los hacen ser equilibrados, con buena expresión aromática, coloración y madurez de los taninos, configurando una personalidad propia que los distingue de los producidos en su entorno.

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».

Todas ellas conforman un ecosistema que ha mantenido el cultivo del viñedo a lo largo de 9 siglos, y concretamente en los últimos 200 años, se han elaborado uvas bien adaptadas a su medio natural. La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiado y las conclusiones del apartado de suelos da como resultado unas unidades que se diferencian de otras de su entorno, y permiten concluir la especificidad del medio en el paraje «Urbezo» dando lugar a vinos con un carácter diferenciado.

Las cepas bien adaptadas al clima y terroir, controlando sus rendimientos, proporcionan a las uvas aromas, color y taninos maduros, debido a una buena y larga maduración de los polifenoles del hollejo de la uva.

Se concluye, tras estos análisis, que los vinos procedentes de viñedos ubicados en el área a proteger «Urbezo», presentan una singularidad específica respecto a los otros vinos de su entorno, debido a su composición determinada por su medio geográfico de origen.

8. DISPOSICIONES APLICABLES.

8.1. Marco legal.

- Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.
- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones de origen protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.
- El presente pliego de condiciones.

8.2. Requisitos adicionales.

- 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.

i) 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). Etiquetado.

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

- 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”.

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

iii) Los vinos con derecho a las menciones: barrica, vendimia seleccionada, crianza, reserva, y gran reserva deberán indicar el año de la cosecha.

iiii) Los vinos certificados como ecológicos por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, deberán llevar en su etiqueta dorsal, el logo y número de la entidad certificadora o el logo de la UE, con el número de la entidad certificadora.

9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

9.1. Autoridad competente y organismo de control.

a). Autoridad competente.

Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón

Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario

Plaza San Pedro Nolasco, 7

50001 Zaragoza

Teléfono: +34 976 714 637

Fax: +34 976 714 677

Correo electrónico: direccionafadrs@aragon.es

b). Organismo de control.

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

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA).

Edificio Peritos - Avda. Serapio Huici, 22

31610 Villava (Navarra)

Teléfono: +34 948 013 040

Fax: +34 948 071 549

Correo electrónico: intiasa@intiasa.es

9.2. Tareas.

a). Ámbito de aplicación de los controles.

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

- Inspecciones: “in situ” (viña e instalaciones).
- Revisión documental.
- Toma de muestras.
- Sistema de calidad.
- Trazabilidad

b). Metodología de control.

La comprobación se realiza mediante:

- Control anual de viticultores.
- Auditoría anual a la bodega controlando la materia prima, elaboración, embotellado y etiquetado con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y el cumplimiento de las exigencias del presente pliego de condiciones.
- Toma de muestras de productos para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos.
- La toma de muestras se llevará a cabo durante la auditoria a la bodega que embotella Vino D.O.P. «Urbezo». Se realizará por muestreo aplicando criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción, disponibles en el momento de la auditoria.
- Verificar las etiquetas utilizadas y las que vayan a utilizarse.

4 de marzo de 2019

T.M. CARIÑENA - D.O.P. URBEZO

Pº 35

DILIGENCIA: Para hacer constar que la fotocopia que antecede es fiel reflejo de su original.

Cariñena, 3 de Octubre de 2016



El Secretario

