

**DOCUMENTO ÚNICO
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «CARIÑENA»**

1. Denominación del producto

Cariñena

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

3.1. Código de la nomenclatura combinada**— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE**

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. Descripción del (de los) vino(s)*Vinos Blancos, Rosados*

Fase visual: limpio.

— Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

— Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

Fase olfativa: frutal, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, ~~sin defectos~~.Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, ~~sin defectos~~.* Sulfuroso máximo 240 mg/l si azúcares $\geq$ 5 g/l

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180
--	-----

Vinos Blancos, Rosados (parcialmente desalcoholizados)

Los vinos blanco y rosado parcialmente desalcoholizados deberán presentar las mismas características organolépticas (visual, olfativa, gustativa) que el vino base. Las operaciones de desalcoholización empleadas no darán lugar a defectos organolépticos.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	0,5 – 8,5
Acidez total mínima:	4 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):	

Tintos

Fase visual: limpio de color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.

Fase olfativa: frutal, frutos rojos, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, ~~sin defectos~~.

Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sensación de astringencia media, ~~sin defectos~~.

* Sulfuroso máximo 180 mg/l si azúcares $\geq$ 5 g/l

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso	140

(en miligramos por litro):	
----------------------------	--

Tintos (parcialmente desalcoholizados)

Los vinos tintos parcialmente desalcoholizado deberán presentar las mismas características organolépticas (visual, olfativa, gustativa) que el vino base. Las operaciones de desalcoholización empleadas no darán lugar a defectos organolépticos.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	0,5 – 8,5
Acidez total mínima:	4 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):	

Vino de licor

Fase visual: limpio.

- Vino blanco: color amarillo, amarillo ámbar o amarillo dorado.
- Vino tinto: color rojo violeta, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, ~~sin defectos~~.

Fase gustativa: sensación del alcohol (calidez) y dulzor, ~~sin defectos~~.

* Sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcares $\geq$ 5 g/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	3,5 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):	150
--	-----

Vino espumoso de calidad

Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico.

- Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
- Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
- Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: frutal, **sin defectos**.

Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), **sin defectos**.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

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

Vino de aguja

Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico.

- Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
- Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
- Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: frutal, **sin defectos**.

Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), **sin defectos**.

- * vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 240 mg/l.
- * vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	7
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos de uvas sobremaduradas (Vendimia tardía)

Fase visual: limpio

- Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
- Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
- Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, **sin defectos**.

Fase gustativa: sensación de alcohol (calidez), dulzor en función de su contenido en azúcares, **sin defectos**.

- * vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares $\geq$ 5 g/l, entonces 240 mg/l.
- * vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares $\geq$ 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

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):	

Vinos de uvas sobremaduradas (Naturalmente dulce)

Fase visual: limpio

- Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
- Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
- Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, **sin defectos**.

Fase gustativa: dulzor medio-alto. **Sin defectos**.

- * vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 240 mg/l.
- * vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares ≥ 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

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):	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

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 igual o superior a 9 % vol de alcohol probable.

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

Las prácticas de desalcoholización únicamente podrán realizarse en instalaciones ubicadas en la zona geográfica definida.

Práctica de cultivo

La densidad de la plantación será de 1 500 cepas por hectárea, como mínimo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas
62,9 hectolitros por hectárea
8.500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas
66,6 hectolitros por hectárea
9.000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva y Vistabella de Huerva.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtibera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel, allá por el siglo III antes de Cristo. Ya en 1696 se limitaron plantaciones en función de la calidad, coincidiendo con municipios actuales que recoge esta DOP.

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a condiciones de bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia de cierzo, conforman un ecosistema selectivo, que con el paso de los siglos ha mantenido el cultivo del viñedo, obteniendo un producto final específico y singularizado adaptado al medio.

Las variedades presentes están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, comportando una serie de vinos específicos desde el punto de vista físico-químico y sensorial, conformando las señas de identidad de los vinos producidos con las variedades autorizadas.

VINO

La evolución de los diferentes suelos existentes en la zona geográfica, según las particularidades del territorio, así como la climatología y las diferentes variedades, dan lugar a unos vinos con intensos aromas, limpios y frescos, equilibrados, con una buena estructura y amplia persistencia.

VINO DE LICOR

La elaboración de los vinos de licor ha estado presente en la historia de esta zona geográfica, facilitada por las condiciones climáticas, con elevadas temperaturas diurnas y escasez de lluvias, lo que permite obtener cosechas muy ricas en azúcares, especialmente con las cosechas tardías.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Este proceso enológico, aplicando el método tradicional, se practica en las bodegas de la zona desde principios del siglo XX. Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en calizas, permite cultivar las variedades que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio. La escasa pluviometría y las horas de sol, condicionan un grado alcohólico natural que permite la elaboración de los vinos espumosos de calidad con las graduaciones definidas.

VINO DE AGUJA

El grado alcohólico natural, la ligera acidez e intensidad de aromas frutales que se obtienen en los vinos de aguja, son debidas a las horas de exposición solar que producen un grado de insolación óptimo, acompañado de los acusados contrastes térmicos derivados de la continentalidad climática de la zona, así como del reducido riesgo de precipitaciones durante el periodo de maduración de la uva.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

La práctica de retrasar las cosechas en la zona geográfica que comprende la Denominación de origen protegida «Cariñena» para obtener uvas con mayor contenido en azúcares, aporta a estas elaboraciones su característico aroma a fruta madura, así como un predominio del sabor dulce o de la sensación cálida, por su contenido en alcohol, un equilibrio que es consecuencia de la permanencia de la uva al sol, en su largo periodo de maduración.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

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 bodega inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su anotación en el Registro de etiquetas.

Figurará obligatoriamente una de las dos menciones que se indican a continuación:

Denominación de Origen «Cariñena» (término tradicional al que se refiere el Reglamento (CE) nº 1308/2013) o Denominación de Origen Protegida «Cariñena». 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.

Marco jurídico: En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto.

El embotellado constituye una operación importante, respetando exigencias rigurosas. Esto, hacen necesario el envasado en la zona delimitada por el Pliego de condiciones, preservando todas las

características físico-químicas y organolépticas.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protegida-carinena>