

DOCUMENTO ÚNICO
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «AYLÉS»

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Aylés

2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

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)

Vino Blanco y Vino Rosado

Fase visual: color brillante.

Fase olfativa: intensidad alta con presencia de aromas florales y/o frutales aportados por la variedad.

Fase gustativa: intensidad alta, postgusto equilibrado.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
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):	160

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

Vino tinto

Fase visual: capa buena con tonalidad viva.

Fase olfativa: intensidad media predominando los aromas frutales y/o florales sobre los fermentativos.

Fase gustativa: equilibrado y persistente en boca.

Vino tinto con envejecimiento

Fase visual: capa media-alta.

Fase olfativa. Intensidad media con presencia de aromas frutales y/o florales. Puede contener notas de madera (como pueden ser tostados).

Fase gustativa: complejidad y madera en boca. Equilibrado en su estructura.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
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):	120

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

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas específicas

Prácticas de cultivo

Marco de plantación de 3 x 1 m.

El riego es por goteo teniendo en cuenta el ciclo vegetativo.

La fertilización se aplica para mantener el equilibrio vegetativo.

Las labores de mantenimiento del suelo tienen como fin la lucha contra la erosión y facilitar la infiltración de las precipitaciones.

La sanidad de la vid sigue criterios de lucha integrada.

Se realizan controles de previsión de cosecha; si puede superar los rendimientos máximos se procede al aclareo de racimos.

En el envero se realizan controles periódicos de madurez.

Tras la vendimia la vinificación será inmediata.

Prácticas enológicas específicas

La vendimia es mecánica, escogiendo las temperaturas mínimas diarias. Solamente se aplicará la vendimia manual en añadas y elaboraciones en las cuales la vendimia mecánica no permita realizar en el viñedo una selección de las distintas calidades. La vinificación será inmediata ~~y de cada variedad por separado~~ tras la vendimia.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será 11%vol. para vino blanco y vino rosado y 12%vol. para vino tinto.

Para las operaciones de prensado se utilizarán únicamente prensas hidráulicas y neumáticas, obteniéndose un máximo de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

En la vinificación se hará una maceración pre-fermentativa para el vino tinto y una maceración pelicular en frío para el vino blanco y el vino rosado.

El envejecimiento se realizará en barricas de roble de procedencia francesa, americana y de Europa del Este, durante los siguientes periodos mínimos:

- Vino blanco y vino rosado ≥ 30 días
- Vino tinto ≥ 60 días
- «Tres de 3000» ≥ 12 meses

b. Rendimientos máximos

8.000 kilogramos de uvas por hectárea

56 hectolitros por hectárea

6. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16: parcelas 2, 3, 4, 12 y 13

Polígono 19: parcelas 212, 213 y 214

7. VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN .

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO

Aylés es una finca agraria en la cuenca del río Huerva con existencia de vid desde principios del

siglo XX. Los suelos distintos a los del entorno son ricos en carbonato cálcico, equilibrados en caliza, pobres en materia orgánica y nitrógeno y con arcilla inferior al 45%, lo que se traduce en vinos alcohólicos, ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta, es decir, vinos de calidad excelente. La composición química (menor contenido en acetoína y mayor en ésteres que los vinos de su entorno) origina vinos equilibrados sin ser ácidos e intensa expresión de aromas frutales y florales en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en los crianzas.

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

a) Marco jurídico: En la legislación nacional

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

Descripción de la condición:

El vino será embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago. El potencial de estos vinos está intrínsecamente ligado a su lugar de origen, al sitio en el que se elaboran. Así pues, será de vital importancia que todos los procesos que tengan algo que ver en la calidad del producto se realicen dentro de la propia bodega, evitando de esta manera posibles pérdidas cualitativas derivadas de acciones como bombeos innecesarios, transportes, u otros similares.

b) Marco jurídico: En la legislación nacional

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

Descripción de la condición:

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

- Término tradicional para indicar que el producto está acogido a una denominación de origen protegida: «Vino de pago».
- Términos tradicionales para indicar el método de elaboración o envejecimiento: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Rancio», «Superior» y «Viejo».

Otras menciones facultativas según las características del viñedo:

- «Viñas viejas»: Vino elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos con una edad superior a 20 años.
- «Vendimia seleccionada» o «Selección»: Vino elaborado a partir de uvas procedentes de parcelas seleccionadas previamente a su cosecha y cuyo rendimiento de producción es inferior a los 7.000 kilos por hectárea.

Enlace al pliego de condiciones

