

**PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) «AYLÉS»**

(Aprobado por Orden AGA/1399/2025, de 10 de octubre. BOA núm. 208, 28/10/2025)

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

«Aylés»

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Aylés» se corresponden con la categoría 1). VINO.

Podrán ser: blancos, rosados y tintos.

a. Características analíticas de los vinos:

a.1. El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo será:

- 11,5 % vol. en vinos blanco y rosado
- 12% vol. en vinos tintos

a.2. Azúcares totales expresados en términos de fructosa y glucosa

Se ajustarán a las limitaciones establecidas en la legislación vigente.

a.3. La acidez total mínima, expresada en ácido tartárico, será 4 g/l.

a.4. La acidez volátil máxima, expresada en ácido acético, será 0,90 g/l.

a.5. El dióxido de azufre total será:

- menor de 160 mg/l ($\pm 10\%$) para los vinos blanco y rosado.
- menor de 120 mg/l ($\pm 10\%$) para el vino tinto.

b. Características organolépticas de los vinos:

Las características organolépticas de los vinos de la DOP «Aylés» se describen a continuación, según el tipo de vino:

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.

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.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

a. Prácticas de cultivo.

El marco de plantación será de 3 x 1 metros.

El sistema de conducción será “cordón royat doble”, con una poda en verde para regular los racimos.

El riego será por goteo y se aplicará teniendo en cuenta las condiciones ecológicas de la añada y el momento del ciclo vegetativo. Su finalidad será complementar las precipitaciones para satisfacer las necesidades hídricas de las plantas cuando sea necesario.

En la aplicación del riego se distinguen tres fases:

Fase 1: Brotación a final de floración. Una restricción hídrica en esta fase no es deseable. En principio, las necesidades de agua en esta fase, se cubren por la propia naturaleza (precipitaciones, reservas del suelo). En caso de llegar a la brotación sin agua suficiente, se emplearía el riego hasta conseguir capacidad de campo del suelo.

Fase 2: Cuajado a envero. En esta fase de multiplicación celular en la baya, el riego será de razonamiento moderado.

Fase 3. Envero a madurez. En los veinte días anteriores a la vendimia no debe regarse, a no ser que exista un déficit hídrico muy intenso que haga peligrar la supervivencia de la planta. La distribución hídrica también se hará de forma semanal.

La fertilización, como el riego, se aplicará con el fin de mantener el equilibrio vegetativo de las plantas debiendo ser acorde con sus rendimientos, evitando un exceso de vigor durante el periodo de desarrollo de los frutos.

Las labores de mantenimiento del suelo tendrán como finalidad la conservación de la estructura y la lucha contra la erosión, facilitando la infiltración de las precipitaciones y evitando las escorrentías. En determinados periodos de primaveras lluviosas, se sustituirán las labores de arada por la siega de las hierbas adventicias de las calles.

La sanidad de la vid se mantendrá con criterios de lucha integrada, para lo cual los tratamientos se aplicarán tras un análisis previo de la situación, teniendo en cuenta el ciclo y el umbral de los daños de los agentes patógenos y el menor impacto posible en el medio ambiente.

Tras el cuajado de los frutos se realizarán controles de previsión de cosecha y, cuando se detecte que ésta puede superar los rendimientos máximos establecidos, se procederá al aclareo de racimos.

Solo se destinarán a vino de pago las uvas sanas y en perfecto estado de madurez, para lo cual se realizará desde el envero controles periódicos de su evolución. Tras la vendimia la vinificación será inmediata.

b. Prácticas enológicas específicas.

Vendimia:

La vendimia será mecánica y siempre 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.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será de:

- Vino blanco y vino rosado: 11% vol.
- Vino tinto: 12% vol.

La vinificación de las uvas se llevará a cabo de forma inmediata tras la vendimia.

Procesos de vinificación:

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

Vino rosado: Vinificación de uvas tintas. Maceración pelicular en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Sangrado del mosto lágrima.

Vino tinto: Vinificación de uvas tintas. Maceración pre-fermentativa a baja temperatura. Fermentación alcohólica con presencia de los hollejos a temperatura controlada. Se descuba el vino lágrima por escurrido estático.

«Tres de 3000»: En su elaboración intervienen los viñedos de parcelas seleccionadas de Merlot, Cabernet- Sauvignon y Garnacha tinta. Posteriormente, se realiza una maceración post-fermentativa con los hollejos.

Prensado:

La vendimia fermentada se pasa a prensa. 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 esta fase, antes de iniciarse la fermentación maloláctica, se podrá realizar una microoxigenación, para evitar trasiegos y bombeos innecesarios, hasta dosis máximas de 5 mg/l. En las dos fracciones de vino obtenido, se realizará la actividad maloláctica.

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

4. DEMARCACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA

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.

5. MÁXIMO RENDIMIENTO

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 kg de uva.

La producción máxima admitida por hectárea será de 56 hectolitros de vino.

6. VARIEDAD DE UVA O VARIEDADES

Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay y Merlot.

7. VINCULO CON EL ÁREA GEOGRÁFICA

a) Características de la zona geográfica.

HISTÓRICO:

«Aylés» es una finca agraria de 2.703 hectáreas situada en el término municipal de Mezalocha (Zaragoza), incluida en la zona delimitada de la Denominación de Origen Cariñena.

Antiguo señorío propiedad de la Orden del Císter y de notables aragoneses como el primer Justicia de Aragón o el Marqués de Tosos, su nombre se viene reseñando desde 1165.

La existencia de vid en «Aylés» se conoce desde principios del siglo pasado, si bien documentalmente la primera referencia es un plano parcelario de 1940, donde se encuentra un extenso viñedo plenamente conformado, precisamente en los campos donde hoy día se halla el viñedo más antiguo de la finca, en el Monte Blanco.

En los ficheros catastrales consta una referencia de 1953, relativa al Monte Blanco, donde Joaquín Felipe Martín, dueño de la finca, deja constancia de que es propietario de viñas en la finca (polígono 16, parcelas 42 y 44).

El vino de esta finca, al tratarse de una unidad productiva, en la comercialización siempre ha llevado el nombre de «Aylés».

NATURAL:

La zona de producción destinada a la elaboración de vino de pago «Aylés» se encuentra dentro de la cuenca del Ebro, en la subcuenca del río Huerva, que la cruza de Sur a Norte.

Predomina la presencia de calizas, margas y conglomerados.

Los suelos tienen unas pendientes entre el 1-4 %, con una erosión baja-media y un relieve plano (+ cóncavo y convexo...).

En esta zona no hay problemas apreciables de pedregosidad.

La fracción fina de estos suelos es dominante, y los tamaños predominantes de los elementos gruesos es inferior a 1-2 cm.

En cuanto a la clasificación de los suelos por unidades taxonómicas USDA (United States Department of Agriculture, 2003), pertenecen al grupo haploxeralf, el más interesante para el cultivo de la viña. Está caracterizado por un horizonte argílico (Bt) en un perfil bastante uniforme, y la nutrición y la alimentación hídrica de la viña se encuentran favorecidas.

Los suelos de la explotación contienen carbonato cálcico en proporciones muy importantes, entre un 25 y un 50 %, y ello se relaciona con una buena agregación en los horizontes superiores. El carbonato cálcico es importante como fuente de calcio y además la vid tiene exigencias específicas respecto a él.

La caliza activa es del más alto interés por cuanto es indispensable para una acertada elección del portainjerto, evitando la clorosis de las variedades de vitis vinífera injertada, a la vez que se considera como un factor de calidad a tener en cuenta. Estos suelos se caracterizan por un índice equilibrado de caliza, lo que se traduce en vinos alcohólicos y de calidad excelente.

En la finca «Aylés» no existen ni problemas de salinidad ni de alcalinidad. Los valores son bajos y medio bajos en la mayor parte de la finca.

En cuanto a la clase textural de los suelos, se observa una importante homogeneidad con predominio de las clases francas, francoarcilloarenosas y francoarcillosas.

En esta homogeneidad hay una situación ventajosa importante: no existen texturas contrastantes (uniformidad del perfil).

En el caso de la finca «Aylés» la mayoría de los valores de la arcilla del horizonte superficial están entre el 25 y el 35 %. Los suelos arcillosos en valores inferiores al 45% permiten aportar vinos ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta, y es en esas superficies donde se encuentran los viñedos de «Aylés».

Se han estudiado el Fe, Mn, Cu, Zn y B. Si exceptuamos el boro, los demás oligoelementos presentan niveles medios y bajos en los suelos de la finca.

El clima de la zona se caracteriza por precipitaciones medias anuales no demasiado abundantes, entre 350 y 550 mm, con un régimen pluviométrico estacional con máximos equinocciales y la estación más seca es la de verano. Con temperaturas medias entre 13° y 15°C, con notoria amplitud térmica anual y diaria, y heladas frecuentes, aunque pocos meses con temperaturas medias mensuales por debajo de los 6 °C. Según Martín Vidé y Olicna (2001), puede clasificarse el clima como mediterráneo continental, y según la clasificación de Capel Molina como templado frío continental con estación seca.

La temperatura media anual del suelo a 50 cm es superior a 15 °C pero inferior a 22 °C y la diferencia entre las medias de verano e invierno supera los 5 °C. Del mismo modo, el régimen de humedad xérico supone que el suelo está seco al menos la mitad de los días en los que la temperatura del suelo es superior a 5 °C, está seco más de 45 días consecutivos durante los 4 meses siguientes al solsticio de verano y está húmedo más de 45 días consecutivos durante 4 meses siguientes al solsticio de invierno.

b) Características del producto.

Partiendo del estudio realizado por el «Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología» del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Zaragoza, dirigido por el catedrático D. Juan Cacho, se pueden establecer las diferencias de los vinos de «Aylés» respecto a los de su entorno, basándose dicha distinción en el vínculo entre los vinos y el medio geográfico y climático de la finca «Aylés», como demuestran las analíticas correspondientes.

La diferente composición de los vinos de «Aylés» otorga aromas más intensos en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en los crianzas, con respecto a otros vinos del entorno.

Lo anterior se fundamenta en la diferente composición de componentes como, por ejemplo, que:

- El vino joven que ha venido produciéndose en las parcelas de la finca «Aylés» presenta contenidos 4 veces inferiores en acetoina, 1.2 veces inferiores en γ -nonalactona, 4 veces inferiores en alcohol bencílico y 1.6 veces inferiores en furfurílico. Por el contrario presenta contenidos superiores en ésteres como el acetato de isoamilo, 2 veces mayor, el decanoato de etilo, 1.6 veces mayor, y el succinato de dietilo, 1.3 veces mayor, (los ésteres contribuyen

fuertemente al aroma frutal de vinos jóvenes y desde los trabajos de Du Plessis (1975) se considera que los ésteres son responsables directos de la calidad de los vinos jóvenes), todo ello respecto a otros vinos de su entorno.

- El vino de crianza que ha venido produciéndose en «Ayles» presenta contenidos 1.6 veces inferiores en acetoína, 4 veces inferiores en 4-etil-fenol y 2.5 veces inferiores en 4-etil-guayacol, y contenido más alto en ésteres (2-metil-butirato de etilo 2.5 veces mayor, acetato de isobutilo 1.5 veces mayor, furoato de etilo 1.5 veces mayor, isovalerato de etilo 2.7 veces mayor), y en lactonas (1.4 veces mayor en el vino producido en «Aylés» que en otros vinos).

Se concluye tras el estudio que los vinos producidos en «Aylés» presentan una singularidad específica respecto a los otros vinos del entorno gracias a su composición.

c) Interacción causal.

La intersección de los diferentes mapas de los factores del medio estudiados (clima y litología) y las conclusiones del apartado de suelos permiten concluir la gran especificidad del medio en la finca «Ayles», dando lugar a vinos con un carácter diferenciado.

La singularidad de las parcelas que constituyen la finca «Aylés» juega un efecto ligado a lo que se denomina «terruño», sobre todo en aquellas situaciones de suelos de media-baja fertilidad y con un buen drenaje. Una materia orgánica media baja (0,75-1,5 %) en la mayor parte de los suelos y un suelo pobre en nitrógeno (<1 por 1000) pero con una relación C/N adecuada (>10%) dan lugar a vinos ricos en extracto y en antocianos.

Los débiles contenidos de elementos en las capas superficiales del suelo favorecen la extensión de las raíces en profundidad; este enraizamiento profundo permite una mayor regularidad en la alimentación de agua de la viña y, desde este punto de vista, los débiles contenidos en elementos se considera como un factor de calidad. También cabe destacar que la capacidad de intercambio catiónico (CIC) presenta un valor medio-alto (10-25 cmol+/kg arcilla y/o materia orgánica).

Estas características se reflejan en vinos equilibrados, sin resultar ácidos, y en la mejor expresión de aromas frutales y florales. Asimismo, la importante diferencia de temperatura día-noche disminuye la velocidad de maduración y aumenta la síntesis de aromas y polifenoles.

8. REQUISITOS APLICABLES ADICIONALES

i) Envasado

El vino será embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago.

Este proceso evitará al máximo todos los procesos mecánicos, tales como filtraciones, trasiegos, bombeos, u otros similares ya que todos ellos van disminuyendo poco a poco la calidad de los vinos. Se considera que 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.

ii) Etiquetado

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.