

gen, la propuesta de modificación de las normas de producción y el fomento de los vinos amparados.”

#### Disposición final

La presente orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 1 de febrero de 2006

La Consejera de Agricultura  
M<sup>a</sup> MERCEDES GÓMEZ RODRÍGUEZ

\*\*\*\*\*

### **Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Mondéjar.**

Visto el informe del Comité de Gestión de los vcpd del Ivicam, emitido según lo dispuesto en el artículo 10.3.b) del Decreto 231/2004, de 6 de julio, por el que se aprueban los Estatutos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 128 de 19/07/04), favorable a la aprobación de las normas de producción de los vinos de la Denominación de Origen “Mondéjar”, elaboradas a partir de la propuesta inicial formulada por su Consejo Regulador, de conformidad con la establecido en el párrafo primero de la Disposición Transitoria de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 50 de 8/04/2004), dispongo:

#### Artículo único.

Como Anexo de la presente Orden se establecen las normas de producción aplicables en la evaluación de la conformidad de los vinos de la denominación de origen “Mondéjar”.

#### Disposición transitoria primera.

De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, la obligación de recurrir a organismos de control independientes autorizados para la toma de muestras de los vcpd, en el caso de la Denominación de Origen “Mondéjar”, comenzará a regir a los tres meses de constituirse la Organización Interprofesional que gestione el sector de la Denominación de Origen

Mondejar, correspondiendo entre tanto al Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Mondéjar”, la verificación de cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación.

#### Disposición transitoria segunda.

El Consejo Regulador emitirá un certificado dirigido al Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha con las existencias de vino calificado como Denominación de Origen en cada una de las bodegas inscritas, especificando campaña, variedad y tipo de vino.

#### Disposición derogatoria.

Queda derogada la Orden de 24 de septiembre de 1.996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen “Mondéjar” y de su Consejo Regulador.

No obstante, conservarán su vigor hasta el reconocimiento de la Organización Interprofesional que gestione el sector de la Denominación de Origen “Mondéjar” los siguientes artículos y apartados de la Orden de 24 de septiembre de 1996, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Mondéjar, modificada por Orden de 1 de agosto de 1997: Los artículos 17 a 33, 35 a 42, 44.1, 44.3 y artículo 45; entendiéndose derogados a partir de la fecha en que se reconozca la Organización Interprofesional.

#### Disposición final.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 1 de febrero de 2006

La Consejera de Agricultura  
M<sup>a</sup> MERCEDES GÓMEZ RODRÍGUEZ

#### Anexo

#### 1. Nombre geográfico y delimitación del área vitícola.

##### 1.1 Nombre: Mondéjar.

1.2 Delimitación del Área Vitícola: El Registro Vitícola identificará las parcelas y subparcelas de vid, de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de los vinos designados con el nombre geográfico Mondéjar.

El área vitícola delimitada incluye las parcelas y subparcelas situadas en los

siguientes Municipios de la Provincia de Guadalajara:

Mondéjar, Sacedón, Pioz. Auñón, Albalate de Zorita, Albares, Almoguer, Almonacid de Zorita, Driebes, Escariche, Escopete, Fuentenovilla, Illana, Loranca de Tajuña, Mazuecos, Pastrana, Pozo de Almoguera, Sayatón, Valdeconcha, Yebra y Zorita de los Canes.

#### 2. Variedades de Vid.

- Variedades Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.  
- Variedades Blancas: Malvar, Macabeo, Torrontés, Sauvignon Blanc, Moscatel y Verdejo.

#### 3. Prácticas Culturales.

El marco de plantación cuando la conducción se realiza en cabeza o vaso es habitualmente de 2'8 x 3'8 m, y de 3 x 1'5 m en el caso de espaldera, sin que en ningún caso la densidad de plantación sea superior a 2.500 plantas por hectárea.

En cualquiera de los marcos y sistemas de plantación, la poda respetará el límite máximo de 36.000 yemas productivas por hectárea.

Las condiciones ecológicas serán tenidas en cuenta a la hora de aplicar los riegos, que serán de apoyo en invierno y de socorro en verano, encaminados al mantenimiento de los sistemas radicular y leñoso y de la masa foliar del viñedo. Con tal objeto, se seguirán las recomendaciones elaboradas para este cultivo por el Servicio Integral de Asesoramiento al Regante (SIAR) a partir de los datos suministrados por las estaciones agroclimáticas existentes en la comarca.

#### 4. Zona de Transformación.

La vinificación se realizará en bodegas situadas en los municipios comprendidos dentro de la zona de producción.

#### 5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será:

Para los vinos blancos: 10 % vol.  
Para los vinos rosados y tintos: 11 % vol.

#### 6. Métodos de vinificación y elaboración.

6.1 Vinos blancos: Ligera maceración de hollejos y mosto en frío para conseguir mayor intensidad aromática, escumido y posterior desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada < 18°C.

6.2 Vinos blancos fermentados en barricas: Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación se realiza parcialmente en barricas de roble, pudiendo permanecer sobre sus lías finas, una vez concluida la fermentación durante cierto tiempo con periódicos procesos de "batonage".

6.3 Vinos blancos semisecos: Podrán obtenerse vinos blancos con idéntico proceso de elaboración que los antes mencionados, pero con una concentración máxima de azúcares residuales de 18 g/l.

6.4 Vinos rosados: Obtenidos a partir de 100% de variedades tintas. Maceración durante un periodo de tiempo comprendido entre 4 y 12 horas a temperatura < 24°C, desfangado estático del mosto y fermentación a temperatura < 18°C.

6.5 Vinos tintos jóvenes: Despalillado y estrujado de uvas exclusivamente de variedades tintas. Maceración y parcial fermentación del mosto en presencia de los hollejos a una temperatura controlada < 26°C, hasta conseguir la deseada extracción polifenólica y aromática. Descubado, prensado y finalización sin presencia de hollejos a temperatura controlada (no superior a 22°C).

6.6 Vinos tintos de maceración carbónica: Encubado de racimos de uvas enteras, sin romper permaneciendo en un ambiente saturado de CO<sub>2</sub> mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Posterior despalillado y estrujado o bien prensado directo, continuando la fermentación alcohólica ya sin presencia de hollejos a temperatura controlada < 20°C.

6.7 Vinos tintos Crianza, Reserva y Gran Reserva: Obtenidos a partir exclusivamente de variedades tintas de buena maduración. Maceración y fermentación en presencia de los hollejos a temperatura controlada no superior a 32°C prolongándose dicha maceración el tiempo necesario para conseguir una buena concentración antocianica, polifenólica y aromática que asegure una evolución positiva de cada uno de estos tipos de vino durante el proceso de envejecimiento, que tendrá lugar en los envases y durante

los periodos mínimos legalmente establecidos.

6.8 En la extracción del mosto (sangrado) y en el prensado de la pasta de vendimia para todos los tipos de vino se aplicarán presiones inferiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup>, de forma que el rendimiento máximo (suma del vino sangrado y prensado) no supere los 70 litros por cada 100 Kg de vendimia. Excepcionalmente, a propuesta del Órgano de Gestión de la D.O., con informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del Ivicam, se podrá autorizar mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios la elevación del rendimiento hasta 74 litros por cada 100 kilos de uva.

7. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación.

Se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 g/l de ácido tartárico y los vinos con 1 g/l. La práctica se declarará a la autoridad competente y quedará reflejada en los registros.

8. Rendimiento por hectárea.

No se superarán en ningún caso los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:

52 hectolitros/hectárea para variedades tintas y 55 hectolitros/hectárea para variedades blancas, en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en cabeza o vaso.

55 hectolitros/hectárea para variedades tintas 58 hectolitros/hectárea para variedades blancas, en el caso de los vinos procedentes de viñedos con conducción en espaldera.

9. Elementos característicos de los vinos de la denominación de origen "Mondéjar" a determinar mediante un análisis físico-químico.

9.1 Vinos jóvenes: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 10 % vol. para los vinos blancos, 11 % vol. para los rosados y tintos. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/l (60 meq/l). Acidez volátil real expresada en ácido tartárico inferior a 0,60 g/l (10 meq/l) para los vinos blancos y rosados, e inferior a 0,80 g/l (13,3 meq/l) para los vinos tintos. Anhidrido Sulfuroso total inferior a 190 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 140 mg/l para los tintos. Si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales,

los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos. Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520, y 620 nanómetros) en los vinos tintos.

9.2 Vinos de edad superior a 1 año, vinos con fermentación en barrica y vinos tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva: Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo igual que para los vinos jóvenes. Acidez total expresada en ácido tartárico mínima de 4,5 g/l (60 meq/l). Acidez volátil real no superior a 0,80 g/l (13,3 meq/l); en los vinos tintos este límite podrá superarse en 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol. y año de envejecimiento, con un máximo de 1 g/l (16,7 meq/l) para los vinos de crianza. Anhidrido sulfuroso total, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l, de 190 miligramos por litros para los vinos blancos y rosados, y de 140 mg/l para los tintos; si contienen más de 5 g/l de azúcares residuales, los límites serán de 200 mg/l para los vinos blancos y rosados y de 160 mg/l para los tintos. La intensidad colorante mínima de los vinos tintos será de 4 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros respectivamente).

9.3 Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica del grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: +/-0,2% vol.; de la acidez total: +/-0,3 g/l; de la acidez volátil: +/-3 meq/l; del anhidrido sulfuroso: +/-15 mg/l; de la intensidad colorante: +/-0,5 u.a.

En campañas climatológicamente desfavorables, a propuesta del Órgano de Gestión de la D.O., con informe favorable del Comité de Gestión de los vcpd del Ivicam y mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios, los límites máximos establecidos en lo que respecta al contenido en anhidrido sulfuroso podrán ser elevados hasta los niveles permitidos en la reglamentación comunitaria.

10. Elementos característicos de los vinos de la denominación de origen "Mondéjar" a determinar mediante un análisis organoléptico.

10.1 Vinos blancos:

Fase Visual: Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos o acerados, limpios, brillantes y transparentes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales).

Fase gustativa: frescos, con acidez equilibrada y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

#### 10.2 Vinos blancos fermentados en barrica:

Fase visual: color amarillo, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica.

Fase gustativa: equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y en barrica.

#### 10.3 Vinos rosados:

Fase visual: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.

Fase olfativa: aromas principalmente primarios (frutas rojas y/o aromas florales).

Fase gustativa: cuerpo moderados, frescos y armónicos.

#### 10.4 Vinos tintos jóvenes:

Fase visual: color rojo cereza, con matices violáceos, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media con recuerdos frutales, florales y vegetales propios de la variedad.

Fase gustativa: equilibrados, sabrosos y moderadamente tánicos postgusto largo y persistente.

#### 10.5 Vinos tintos maceración carbónica:

Fase visual: color rojo cereza, con tonos violáceos de intensidad media alta, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media alta, frutales y perfumados de gran complejidad.

Fase gustativa: equilibrado, sedoso de gran tanicidad, postgusto persistente y frutal.

#### 10.6 Vinos de Crianza:

Fase visual: color rojo granate, con tenues tonos teja, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta, de tonos frutales y de barrica de roble bien conjuntados.

Fase gustativa: equilibrado, sedoso de gran tanicidad, postgusto persistente y armónico.

#### 10.7 Vinos Tintos de Reserva:

Fase visual: color rojo rubí, con tonos teja, limpios y brillantes.

Fase olfativa: aromas limpios de intensidad media-alta con tonos de fruta

madura, acompañada y los propios de su Crianza en barrica, vainilla, tostados, ahumados, etc...

Fase gustativa: tanicidad media-alta, pero sedoso en paso de boca, armónico, postgusto persistente y largo.

#### 10.8 Vinos tintos de Gran Reserva:

Fase visual: color rojo rubí, con tonos teja, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, de alta intensidad con tonos de fruta acompañada, tostados, especiados, confituras.

Fase gustativa: tanicidad alta, postgusto persistente y armónico.

\*\*\*\*\*

### **Orden de 01-02-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se reconoce la denominación de origen Dehesa del Carrizal para determinados vinos de calidad producidos en dicho pago vitícola y se establecen sus normas de producción.**

Vista la propuesta del Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, de fecha 20-01-2006, para la aprobación de las normas de producción de los vinos de calidad producidos en el pago "Dehesa del Carrizal", elaboradas a partir de la propuesta inicial formulada por la entidad lung, S.L. y tramitada a través del procedimiento establecido en el Decreto 127/2000, de 1 de agosto, por el que se establecen las condiciones del reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos vitícolas determinados (DOCM núm. 79, de 08-08-00) y estimando que concurren inicialmente todos los requisitos fijados en el mismo, así como en la Ley 8/2003, de 20-03-2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (DOCM núm. 50, de 08-04-03), en el ejercicio de la facultad atribuida a este órgano por el artículo 23.2.c de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y del Consejo consultivo de Castilla-La Mancha, para dictar normas reglamentarias en el ámbito de las propias competencias (DOCM núm. 143, de 06-10-03), dispongo:

Artículo único.

Como Anexo de la presente Orden se establecen las normas de producción aplicables en la evaluación de la conformidad de los vinos de calidad pro-

ducidos en el pago "Dehesa del Carrizal".

#### Disposición transitoria

Hasta el momento en que comience a regir la obligación prevista en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, de recurrir a organismos de control independientes autorizados, corresponderá a la Delegación Provincial de Agricultura de Ciudad Real la verificación del cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que la productora solicite la calificación como vcprd, incluidas las de los vinos ya elaborados y presentes en la bodega en la fecha de la adopción de la presente Orden.

#### Disposición final

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Toledo, 1 de febrero de 2006

La Consejera de Agricultura  
M<sup>a</sup> MERCEDES GÓMEZ RODRÍGUEZ

#### Anexo

1) Nombre geográfico y delimitación del área vitícola.

a) Nombre: Dehesa del Carrizal  
b) Delimitación del área vitícola: La superficie del viñedo actualmente ocupa, según el Registro Vitícola, 22,4283 ha distribuidas en las parcelas 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc y 449eca del polígono 9 del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real).

2) Variedades de vid.

Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo  
Blanca: Chardonnay

3) Prácticas culturales.

El marco de plantación del viñedo plantado en el año 1987 y 1997 es 3x2 m (1.666 plantas/ha) en empalizada con sistema de conducción y poda Cordón-Royat. El marco de plantación del viñedo plantado en el año 1998 es de 3x1,66 (2.000 plantas/ha) en empalizada con sistema de conducción y poda Smart-Dyson.

El número de yemas por pulgar será 2 ó 3 según rendimientos de la última vendimia, con una carga máxima por