

## III. OTRAS DISPOSICIONES

### MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 3655** *Orden ARM/500/2009, de 28 de enero, por la que se publica la Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y la Orden de 9 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por las que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen «Valdepeñas».*

El 15 de febrero de 2008 se publicó, en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Valdepeñas.

Asimismo, el 26 de septiembre de 2008 se ha publicado, en el mismo Diario Oficial, Orden de 9 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que también se modifica la citada Orden de 1 de febrero de 2006.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, prevé, en su artículo 32, la publicación en el Boletín Oficial del Estado, de la normativa específica de los vinos de calidad producidos en región determinada (v.c.p.r.d.) aprobada por las comunidades autónomas, a efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

A tal fin, han sido remitidas al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, certificaciones de las mencionadas Órdenes, de 1 de febrero de 2008 y de 9 de septiembre de 2008, cuya publicación debe ordenarse.

En su virtud, dispongo:

La publicación, en el Boletín Oficial del Estado, de la Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura, y de la Orden de 9 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, que modifican la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Valdepeñas, que figuran como anexo a la presente disposición, a los efectos de su protección nacional, comunitaria e internacional.

Madrid, 28 de enero de 2009.—La Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa Mangana.

#### ANEXO

**Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Valdepeñas**

Mediante la Orden de esta Consejería de 1 de febrero de 2006 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha número 45, de 28 de febrero de 2006) se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Valdepeñas.

Habiéndose advertido errores en la publicación de la Orden mencionada y considerando que deben matizarse algunas definiciones, es preciso modificar determinadas disposiciones de la misma.

En el proceso de elaboración de esta modificación, de conformidad con lo previsto 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, ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcpd.

Asimismo, en cumplimiento de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, el 4 de agosto de 2006, se publicó el anuncio de la Dirección General de Mercados Alimentarios, por el que se informaba sobre la concesión de autorización a los organismos de control, y en la citada Orden de 1 de febrero de 2006, se establece la obligación de recurrir a los organismos de control a los tres meses de constituirse la Organización Interprofesional que gestione esta Denominación de Origen.

La Disposición adicional del Decreto 24/2006, de 7 de marzo de 2006, regulador de las Organizaciones Interprofesionales agroalimentarias, establece que los productores y elaboradores inscritos en los registros de los Consejos Reguladores que hayan optado por la constitución de la correspondiente organización interprofesional, como ha sido el caso del Consejo Regulador de «Valdepeñas», deberán presentar en el plazo de tres meses desde la entrada en vigor del Decreto, la solicitud para la obtención del reconocimiento.

Ante la situación creada al haberse presentado la solicitud, sin haber realizado luego el resto de las actuaciones necesarias para su reconocimiento, se hace imprescindible fijar una fecha límite a partir de la cual sea ya obligatorio acudir a los citados organismos de control, todo ello con el fin de evitar desigualdades entre denominaciones, y también como forma de terminar con la situación de transitoriedad actual, ya que de lo contrario no se estaría dando cumplimiento al mandato impuesto por la normativa, y lo que en un principio era transitorio, corre el riesgo de convertirse en permanente.

Si bien sólo se han modificado determinados aspectos de las normas de producción contenidas en el anexo de la citada Orden de 01-02-2006, con el fin de que exista claridad jurídica se procede a la sustitución completa del mismo.

De acuerdo con lo expuesto y en virtud del 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, dispongo:

Artículo único.

La Orden de 1 de febrero de 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 Valdepeñas, quedará modificada del siguiente modo:

1. Se sustituye la disposición transitoria segunda por el siguiente texto:

«De conformidad con lo previsto en el apartado 2 de la disposición final segunda de la Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, 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 «Valdepeñas», comenzará a regir el 15 de febrero de 2008, correspondiendo entre tanto al Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Valdepeñas», la verificación de cumplimiento de los requisitos fijados y la toma de muestras sobre las partidas para las que los productores soliciten la calificación.»

2. El anexo de la Orden se sustituye por el que se incorpora a 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 2008.—La Consejera de Agricultura, María Mercedes Gómez Rodríguez.

## ANEXO

1. Nombre geográfico y delimitación de la zona de producción.

1.1. Nombre: Valdepeñas.

1.2. Zona de producción. El Registro Vitícola incorpora la identificación precisa de los polígonos, parcelas o subparcelas de vid de las que podrá proceder la uva empleada en la elaboración de vinos designados con el nombre geográfico «Valdepeñas».

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Valdepeñas, esta constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Valdepeñas, Santa cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torre- Nueva, y la parte de los municipios que se indica:

Alhambra: Los terrenos situados al suroeste de la carretera de La Solana a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 50-51 (parcelas 32 a 51); 52 (parcelas 8, 9 y 10); 53 a 90; 159 (parcela 1); 162:163-164 (parcelas 11 a 20).

Granátula de Calatrava: Los terrenos situados al este de la vereda de Las Fuentes: Polígonos: 8 a 32; 51 a 60; 69 y 70.

Montiel: El enclave situado al norte del camino de Torrenueva a Villanueva de Los Infantes: Polígonos: 62 a 76.

Torre de Juan Abad: Los terrenos situados al norte del camino de Torre- Nueva a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 1 a 69; 61 a 63.

2. Variedades de Vid:

Blancas: Airén, Macabeo (o Viura), Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.

Tintas: Cencibel (o Tempranillo), Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.

3. Prácticas culturales.—La densidad de plantación no será inferior a 1.200 cepas por hectárea, ni superior a 3.200 cepas por hectárea.

Los sistemas de conducción serán: El tradicional en cabeza o en vaso con una carga máxima de 12 yemas productivas por cepa sobre un máximo de 6 pulgares.

En el sistema de espaldera en sus diversas formas, la carga no será superior a 16 yemas productivas por cepa.

En atención a la densidad de plantación en ningún caso podrá superarse el límite máximo de 36.000 yemas productivas por hectárea.

El riego del viñedo podrá realizarse cuando la pluviometría, desde el 1 de agosto al 30 de abril sea inferior a 400 mm, según las mediciones efectuadas en la Estación de Viticultura y Enología de Valdepeñas, y estará encaminado al mantenimiento del sistema radicular y leñoso de la masa foliar del viñedo. Esta aportación de agua no superará los 1.000 metros cúbicos por hectárea.

4. Zona de Transformación.—La transformación y elaboración de las uvas cosechadas en la zona de producción se realizará en las bodegas situadas dentro de la zona de producción inscritas en el Registro de Industrias Agrarias y Alimentarias de Castilla-La Mancha.

5. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo.—Para optar a vinos vcprd Valdepeñas las uvas deberán cumplir con los parámetros necesarios para obtener vinos con las características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas que se definen en la presente norma.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo que tendrán los vcprd Valdepeñas será:

Vinos blancos: 11,0 % vol.

Vinos rosados: 11,5 % vol.

Vinos tintos tradicionales: 12,0% vol.

Vinos tintos: 12,5% vol.

Vinos espumosos: 11,0 % vol.

## 6. Métodos de vinificación.

### 6.1. Tipos de vino.

6.1.1 Vinos secos.—El proceso de fermentación alcohólica de los vinos incluidos en este punto, debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables:

a) Vinos blancos.—Estrujado el racimo, el escurrido se realizará por sistemas estáticos o dinámicos. La temperatura de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar 18°C. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un período de 1 a 6 días, la temperatura de fermentación podrá llegar hasta 25° C.

b) Vinos blancos total o parcialmente fermentados en bodega.—Proceso similar al anterior salvo que la fermentación se realiza total o parcialmente (al menos en un 60%) en bodegas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

c) Vinos blancos de maceración carbónica.—Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO<sub>2</sub> mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25° C, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,080.

d) Vinos rosados.—Obtenidos a partir de un mínimo del 25% de uvas de variedades tintas. Maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una temperatura menor de 25° C. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18° C.

e) Vinos tintos.—Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta. El estrujado se realizará con separación total o parcial de raspones. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una temperatura controlada menor de 28 °C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada no superior a 25° C.

f) Vinos tintos total o parcialmente fermentados en bodega.—Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación, a partir del descube, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 60%) en bodegas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

g) Vinos tintos de maceración carbónica.—Encubado de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO<sub>2</sub> mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despalillado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25 ° C, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,060.

h) Vino tinto tradicional.—Se obtendrá a partir de las variedades autorizadas con un mínimo del 50% de variedades tintas. El resto será igual que la de los vinos tintos con una maceración-fermentación comprendida entre 10-15 días a una temperatura no superior a 28 °C.

i) Vino roble.—Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido en bodega bordelesa de roble un periodo superior a 45 días en el caso de los vinos blancos y 90 días en el de los tintos.

j) Vinos de crianza.—Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido el tiempo necesario para obtener una buena concentración de aromas y/o materias polifenólicas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento. El período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos seis habrán permanecido en bodegas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros.

k) Vinos de reserva y gran reserva.—Es el vino tinto obtenido a partir de al menos el 85% de uvas de variedades tintas, elaborado según las definiciones anteriores que ha permanecido el tiempo necesario para obtener una buena concentración de aromas y/o materias polifenólicas que aseguren una evolución positiva del vino durante el envejecimiento.

Para vino «reserva» el período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

Para vino «gran reserva» el período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de dicho período.

6.1.2 Vinos semisecos, semidulces y dulces.—Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, conteniendo azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. Esta práctica se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas.

6.1.3 Vinos espumosos.—Los vinos espumosos de calidad producidos en la región determinada Valdepeñas deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la letra k) del anexo VI del Reglamento 1493/1999 y serán obtenidos a partir de las variedades establecidas en el apartado 2 del presente anexo. Podrán ser blancos y rosados, secos, semisecos, semidulces y dulces, y contendrán como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno y una graduación alcohólica adquirida mínima de 11% vol.

6.2. Prensado.—En ningún caso, para la extracción del mosto y en el prensado se aplicarán presiones superiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup>, de forma que el rendimiento máximo obtenido en los distintos procesos no supere los 70 litros de vino por cada 100 kg. de vendimia.

7. Condiciones y límites para llevar a cabo la acidificación.—En todos los casos se podrán acidificar los mostos con dosis máximas de 1,5 gramos por litro de ácido tartárico y los vinos con 1 gramo por litro. La práctica quedará reflejada en el Libro de Registro correspondiente.

8. Rendimientos por hectárea.

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

Variedades blancas 75 qm/ha.

Variedades tintas 60 qm/ha.

En caso de superarse estos rendimientos procederá la no calificación de la totalidad de la producción de la parcela correspondiente.

En campañas excepcionales, debido a las condiciones climatológicas, y a propuesta del Consejo Regulador, mediante resolución de la Dirección General competente en materia de Mercados Alimentarios se podrá modificar este límite. En cualquier caso tal modificación, al alza o a la baja, no podrá superar el 25 por ciento del rendimiento máximo autorizado.

8.2. Las producciones de viñedos inscritos de primer y segundo año de injerto no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos con Denominación de Origen Valdepeñas.

Los rendimientos máximos admitidos por hectárea para los viñedos que se encuentran en su tercer año de injerto serán:

Variedades blancas 37,5 qm/ha.

Variedades tintas 30,0 qm/ha.

9. Análisis y evaluación de las características físico-químicas de los vinos.

9.1. Las muestras representativas de las partidas presentadas a calificación serán sometidas a determinaciones físico-químicas en laboratorios debidamente autorizados.

9.2. Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces, dulces y espumosos.

a) Secos: Si el contenido en azúcar residual es inferior a 4 g/l.

b) Semisecos: Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre 4 y 12 g/l.

c) Semidulces: Si el contenido en azúcar residual está comprendido entre 12 y 45 g/l.

d) Dulces: Si el contenido en azúcar residual es superior a 45 g/l.

### 9.3. Características físico-químicas de los vinos blancos.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico (53,3 meq/l).

Acidez volátil máxima: 10 meq/l (0,60 g/l expresada en ácido acético) para los vinos jóvenes y 13,3 meq/l (0,80 g/l en ácido acético) para los vinos de edad superior a un año.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 180 mg/l para los vinos secos, e inferior a 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 16 g/l.

### 9.4. Características físico-químicas de los vinos rosados.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,5% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico (53,3 meq/l).

Acidez volátil máxima: 10 meq/l (0,60 gr./l expresada en ácido acético) para los vinos jóvenes y 13,3 meq/l (0,80 g/l en ácido acético) para los vinos de edad superior a un año.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 180 mg/l para los vinos secos, e inferior a 240 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 16 g/l.

### 9.5. Características físico-químicas de los Vinos tintos tradicionales.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico (53,3 meq/l).

Acidez volátil máxima: 10 meq/l (0,60 g/l expresada en ácido acético) para los vinos del año, este límite podrá superarse en 1 meq/l (0,06 g/l) por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l (1,2 g/l) para los vinos de crianza.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l para los vinos secos, e inferior a 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 18 g/l.

La intensidad colorante mínima será de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 4 u.a.

### 9.6. Características físico-químicas de los vinos tintos.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12,5% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico (53,3 meq/l).

Acidez volátil máxima: 10 meq/l (0,60 g/l expresada en ácido acético) para los vinos del año, este límite podrá superarse en 1 meq/l (0,06 g/l) por cada grado de alcohol que exceda de 12 y año de envejecimiento con un máximo de 20 meq/l (1,2 g/l) para los vinos de crianza, reserva y gran reserva.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l para los vinos secos, e inferior a 180 mg/l para los vinos semisecos, semidulces y dulces.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 22 g/l.

La intensidad colorante mínima será de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 5 u.a.

### 9.7. Características físico-químicas de los vinos espumosos.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,0% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico (53,3 meq/l).

Extracto seco no reductor: 12 a 20.

Acidez volátil máxima: 10 meq/l (0,60 g/l expresada en ácido acético).

Sobrepresión CO<sub>2</sub> (a 20°C): Superior a 5 atmósferas.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:

Extra brut: de 0 a 6 g/l.

Brut: de 6 a 15 g/l.

- Extra seco: de 12 a 20 g/l.  
Seco: de 17 a 35 g/l.  
Semiseco: de 33 a 50 g/l.  
Dulce: superior a 50 g/l.
- 9.8. Tolerancias máximas admisibles en la determinación analítica.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: +/- 0,4% vol.  
Acidez total: +/- 0,3 g/l.  
Acidez volátil: +/- 3 meq/l.  
Anhídrido sulfuroso: +/- 15 mg/l.  
Intensidad colorante: +/- 0,5 u.a.  
Extracto seco: +/- 1 g/l.
10. Análisis y evaluación de las características organolépticas.
- 10.1. Las muestras representativas de las partidas presentadas a calificación serán sometidas a determinación organoléptica en laboratorios autorizados.
- 10.2. Vino blanco:
- Fase visual: Color amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas.  
Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.  
Fase gustativa: Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.
- 10.3. Vino rosado:
- Fase visual: Color rosa con matices rojos y violetas.  
Fase olfativa: Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.  
Fase gustativa: Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez media-alta.
- 10.4. Vino tinto:
- Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa.  
Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.  
Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media- alta y agradable postgusto.
- 10.5. Vino tinto fermentación en barrica:
- Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa.  
Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica.  
Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.
- 10.6. Vino Tinto de maceración carbónica:
- Fase visual: Color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y de buena capa.  
Fase olfativa: Aromas frutales limpios, de intensidad media-alta.  
Fase gustativa: Sabor intenso, frutal y equilibrado.
- 10.7. Vino tinto tradicional:
- Fase visual: Color rojo violáceo - granate y limpios.  
Fase olfativa: Francos, afrutados, de intensidad aromática media y con aromas primarios.  
Fase gustativa: Expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.
- 10.8. Vino tinto crianza:
- Fase visual: Color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos.  
Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por barrica.

Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración.

10.9. Vino tinto reserva:

Fase visual: Color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta.

Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.

Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla, postgusto largo.

10.10. Vino tinto gran reserva:

Fase visual: Color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.

Fase olfativa: Intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.

Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

10.11. Vino espumoso:

Fase visual: Con tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente.

Fase olfativa: Aromas limpios y frutales de intensidad media.

Fase gustativa: Amplios y equilibrados.

**Orden de 9 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Valdepeñas**

Mediante la Orden de la Consejería de Agricultura, de 1 de febrero de 2006 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha n.º 45, de 28 de febrero) se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Valdepeñas. La citada Orden fue modificada mediante la Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura (Diario Oficial de Castilla-La Mancha n.º 35 de 15 de febrero) Habiéndose advertido errores en dicha publicación y considerando que deben matizarse determinados términos de la misma, se hace necesario publicar una nueva modificación.

En el proceso de elaboración de estas modificaciones, de conformidad con lo previsto 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, ha sido consultado el Comité de Gestión de los vcpd.

De acuerdo con lo expuesto y en virtud del 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, dispongo:

Artículo único.

La 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 Valdepeñas, quedará modificada del siguiente modo:

1. Se suprime el artículo 5.
2. El anexo de la Orden de 01-02-2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 01-02-2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen Valdepeñas, se modifica en los siguientes términos:

a) En el apartado 9.7 se sustituye el párrafo segundo por el texto siguiente:

«Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual, como sigue:



Brut nature: De 0 a 3 g/l, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después del degüello.

Extra brut: De 0 a 6 g/l.

Brut: De 6 a 15 g/l.

Extra seco: De 12 a 20 g/l.

Seco: De 17 a 35 gr. /l.

Semiseco: De 33 a 50 g/l

Dulce: Superior a 50 g/l.»

Disposición final.

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

Toledo, 9 de septiembre de 2008.—El Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural, José Luis Martínez Guijarro.