

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2  
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2023/C 246/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Finca Élez”

PDO-ES-A0053-AM04

Data przekazania informacji: 28.4.2023

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Dodanie odmiany Viognier**

Opis

Dodano odmianę Viognier.

Zmieniono zatem pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Ustalono, że od czasu istnienia posiadłości na jednej z działek znajdujących się w jej obrębie uprawia się białe winogrona odmiany Viognier.

2. **Zmiana nazw wina w celu uwzględnienia nowej odmiany Viognier**

Opis

Wprowadzono zmiany nazw niektórych rodzajów wina w celu uwzględnienia nowej odmiany Viognier.

Zmieniono pkt 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1, 2.2.2, 3.3.1 i 3.3.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 i 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie

Uwzględnienie w specyfikacji produktu odmiany Viognier oznacza, że można z niej produkować wina jednoodmianowe.

### 3. Dostosowanie warunków mających zastosowanie do niektórych rodzajów win

Opis i uzasadnienie

— Usunięto określenie *joven* (młode). Obecnie używa się określenia *lias finas* (z delikatnym osadem), co wskazuje na większą objętość i pełniejszy smak.

Zmieniono zatem pkt 2.1.1, 2.2.1 i 3.3.1 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

— Określenie *en barrica* (w beczce) zastąpiono określeniem *en tonel de roble* (w dębowych kadziach).

Zmieniono zatem pkt 2.1.2, 2.2.2 i 3.3.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

— Określenie *barrica* (beczka) zastąpiono określeniem *envejecido* (dojrzewające).

Zmieniono zatem pkt 2.1.5, 2.2.5 i 3.4.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Celem jest rozszerzenie gamy produktów, aby móc sprostać oczekiwaniom rynku.

Dodanie określenia „w dębowych kadziach” pozwala na użycie kadzi o różnych rozmiarach, co może wpłynąć na złożoność i strukturę win.

Dodanie terminu *envejecido* umożliwia oferowanie szerszej gamy win, w tym win dojrzewających bez aromatów palonych i wędzonych, aby sprostać zmieniającym się oczekiwaniom konsumentów końcowych.

### 4. Zmiany w opisach właściwości organoleptycznych

Opis

Dopracowano i uzupełniono opisy organoleptyczne win, w szczególności czerwonych, w zależności od tego, czy dojrzewanie odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej lub betonu, czy też w drewnianych kadziach.

Zmieniono zatem pkt 2.2 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Dopracowano opisy rodzajów produktów.

### 5. Zmiany limitów dotyczących zawartości dwutlenku siarki

Opis

Określono różne limity dotyczące zawartości dwutlenku siarki w winach ekologicznych i nieekologicznych. W odniesieniu do win nieekologicznych maksymalną zawartość dwutlenku siarki dostosowano do limitów określonych w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2019/934, a w odniesieniu do win ekologicznych określono niższe limity.

Zmieniono pkt 2.1.4, 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.9 i 2.1.10 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Zmiana polega na dostosowaniu do obowiązujących przepisów w zakresie właściwości fizycznych i chemicznych. Nie prowadzi ona do zmian produktu końcowego, który utrzymuje cechy i profil wynikające z interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Zwiększono całkowitą zawartość dwutlenku siarki, rozszerzając zakres możliwości prawidłowego przechowywania wina. W odniesieniu do win ekologicznych i nieekologicznych obowiązują inne limity.

## 6. Zmiana wymogów dotyczących zakwaszania

Opis

W przypadku zakwaszania moszczu białych winogron zwiększono maksymalną ilość kwasu winowego, jaką można dodać, z 0,8 g na litr do 1 g na litr.

Zmieniono pkt 3 specyfikacji produktu. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Rodzaj zmiany: standardowa. Zmiana polega na dostosowaniu do obowiązujących przepisów w zakresie właściwości fizycznych i chemicznych. Nie prowadzi ona do zmian produktu końcowego, który utrzymuje cechy i profil wynikające z interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi, zgodnie z opisem związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Zwiększono limit zakwaszenia, rozszerzając zakres możliwości w przypadku konieczności skorygowania nierównowagi.

## 7. Zmiany dotyczące maceracji

Opis

— Określono, że maceracja może, ale nie musi, być stosowana w produkcji.

Zmieniono pkt 3.3.1 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

— Dostosowano minimalny czas maceracji i maksymalną pojemność drewnianych naczyń.

Zmieniono pkt 3.3.2 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Produkcja bez maceracji lub z różnym stopniem maceracji może skutkować subtelnymi różnicami organoleptycznymi, które można wyczuć w ustach, takimi jak większa gładkość lub pełniejsze odczucie smakowe. W zależności od warunków dojrzewania winogron maceracja może nie być konieczna do uzyskania pożądanego rezultatu. Może się tak zdarzyć, jeśli mięsz winogron jest już dojrzały z powodu braku deszczu, a przedłużony kontakt ze skórką nie jest konieczny.

Wraz z włączeniem odmiany Viognier i odniesieniem do *toneles de roble* (dębowych kadzi) zamiast *barricas* (beczek) minimalny czas maceracji został skrócony do 2 godzin, a maksymalna pojemność dębowych naczyń została zwiększona do 5 000 litrów.

## 8. Skreślenie zakresu temperatury maceracji/fermentacji

Opis

Maceracja/fermentacja może zachodzić w temperaturze nieprzekraczającej 30 °C.

Zmieniono pkt 3.4.1 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

Zmiana ma na celu doprecyzowanie i rozszerzenie zakresu fermentacji alkoholowej.

## 9. Dostosowanie praktyk enologicznych w odniesieniu do dojrzewających win czerwonych

Opis i uzasadnienie

Aby umożliwić stosowanie mniej ekstraktywnych procesów produkcji wina, okres fermentacji skrócono z 10 do 7 dni. W celu doprecyzowania i rozszerzenia zakresu fermentacji alkoholowej ustalono maksymalną temperaturę maceracji/fermentacji na poziomie 30 °C. Aby uzyskać wino o bardziej złożonej strukturze, przechowuje się je przez co najmniej 8 miesięcy w drewnianych kadziach o maksymalnej pojemności 5 000 litrów lub w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez co najmniej 8 miesięcy. Wino można również przechowywać w drewnianych kadziach o maksymalnej pojemności 600 litrów przez co najmniej 2 miesiące.

Zmieniono pkt 3.4.2 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

## 10. Dostosowanie praktyk enologicznych w przypadku wina czerwonego *Crianza*, *Reserva* i *Gran Reserva*

Opis

Maceracja/fermentacja może zachodzić w temperaturze nieprzekraczającej 30 °C.

W przypadku wina *Crianza* po 7 latach stosowania beczki mogą pozostać w użyciu.

W przypadku wina *Reserva* minimalny czas dojrzewania w beczkach został skrócony do 12 miesięcy. Określono czas dojrzewania w butelkach; po 7 latach stosowania beczki mogą pozostać w użyciu.

W przypadku wina *Gran Reserva* minimalny czas dojrzewania w beczkach został skrócony do 18 miesięcy. Określono czas dojrzewania w butelkach; po 6 latach beczki mogą pozostać w użyciu.

Zmieniono zatem pkt 3.4.3, 3.4.4 i 3.4.5 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie

W celu doprecyzowania i rozszerzenia zakresu fermentacji alkoholowej zwiększono zakres temperatury maceracji/fermentacji.

Czas dojrzewania w beczkach i butelkach dostosowano do warunków stosowania tradycyjnych określeń *Reserva* i *Gran Reserva*.

Ponieważ dojrzewanie w beczkach może nadal podkreślać finezję i złożoność wina, usunięto ograniczenie dotyczące czasu, przez jaki można używać beczek.

## 11. Rozszerzenie i zdefiniowanie zakresu gęstości wina różowego częściowo fermentowanego w beczkach

### Opis

Zwiększono zakres gęstości w przypadku ściągania z nad osadu wina różowego częściowo sfermentowanego w beczkach do poziomu 1 100–1 015. Ponadto określono, że co najmniej 10 % wina należy poddać fermentacji w dębowych kadziach o maksymalnej pojemności 5 000 litrów.

Zmieniono pkt 3.4.7 specyfikacji produktu. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

### Uzasadnienie

Celem jest dokładne określenie, kiedy należy dokonać ściągania z nad osadu.

Ustalono proces częściowej fermentacji.

## 12. Uwzględnienie limitów wydajności w odniesieniu do nowej odmiany Viognier

### Opis

Określono limity wydajności w odniesieniu do odmiany Viognier.

Zmieniono zatem pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: standardowa. Niniejsza zmiana nie pociąga za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

### Uzasadnienie

Określenie limitów produkcji w odniesieniu do nowej odmiany jest konieczne, tak jak ma to miejsce w przypadku pozostałych odmian uwzględnionych w specyfikacji produktu.

## 13. Dane właściwego organu

### Opis

Zaktualizowano informacje dotyczące właściwego organu.

Zmieniono pkt 9 specyfikacji produktu. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Rodzaj zmiany: standardowa. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

### Uzasadnienie

Zmiana specyfikacji produktu daje możliwość aktualizacji tych informacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa lub nazwy

Finca Élez

### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. Chardonnay, Viognier, Chardonnay *lías finas*, Viognier *lías finas* i wino czerwone *Joven*

###### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Chardonnay, Viognier, Chardonnay *lías finas* i Viognier *lías finas*: wina te są klarowne i jasne oraz mają barwę od żółta-wozielonej do złotej; mają bardzo intensywny bukiet, a aromaty podstawowe – owocowe i kwiatowe; na podniebieniu średni bukiet, bardzo intensywny, odpowiednie zrównoważenie alkoholu i kwasowości.

Wino czerwone *Joven*: jest klarowne i błyszczące, ma bardzo głęboką barwę z fioletowymi i czerwonymi refleksami; zawiera owocowe i kwiatowe aromaty podstawowe; jest bardzo intensywny w smaku, ma długi posmak i okrągły finisz.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

\*\* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

Chardonnay, Viognier, Chardonnay *lías finas*, Viognier *lías finas*

- 200 mg/l w przypadku win nieekologicznych;
- 170 mg/l w przypadku win ekologicznych; całkowita zawartość cukrów od 2 do 7 g/l (glukoza + fruktoza);
- 150 mg/l w przypadku win ekologicznych; całkowita zawartość cukrów poniżej 2 g/l (glukoza + fruktoza).

Wino czerwone *Joven*:

- 150 mg/l w przypadku win nieekologicznych;
- 120 mg/l w przypadku win ekologicznych; całkowita zawartość cukrów od 2 do 5 g/l (glukoza + fruktoza);
- 100 mg/l w przypadku win ekologicznych; całkowita zawartość cukrów poniżej 2 g/l (glukoza + fruktoza).

###### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### 2. Wina Chardonnay i Viognier częściowo fermentowane w dębowych kadziach oraz wina czerwone *Envejecido*, *Crianza* i *Reserva*

###### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wszystkie wina są klarowne i błyszczące.

Chardonnay i Viognier: mają barwę od złotej do żółtej o średniej intensywności; charakteryzuje je bardzo intensywny bukiet ze złożonymi aromatami owocowymi i kwiatowymi oraz aromatami uzyskanymi podczas dojrzewania; są bardzo intensywny i charakteryzuje je długi posmak; ich taniczna struktura zachowuje równowagę między zawartością alkoholu a gliceryną.

Wino czerwone *Envejecido*: ma bardzo głęboką barwę z purpurowymi i czerwonymi refleksami; ma bardzo intensywny bukiet, a aromaty – owocowe i kwiatowe. Wina dojrzewające w zbiornikach ze stali nierdzewnej zachowują swoją odmianową świeżość i zyskują na krągłości; wina dojrzewające w zbiornikach betonowych są świeże i bardzo kwiatowe; z kolei wina dojrzewające w drewnianych kadziach charakteryzują odważne aromaty powstałe w wyniku dojrzewania oraz złożony posmak. Wina dojrzewające w zbiornikach ze stali nierdzewnej charakteryzują się w posmaku jedwabistością i objętością; wina dojrzewające w zbiornikach betonowych są gładkie, aromatyczne i mają dobrą kwasowość; a wina dojrzewające w drewnianych kadziach zawierają garbniki winne. Ma dobrą strukturę taniczną, długi posmak i okrągły finisz.

Wino czerwone *Crianza*: ma bardzo głęboką barwę z czerwonymi i niebieskimi refleksami; charakteryzuje je bardzo intensywny bukiet z aromatami dojrzałych owoców uzyskanymi podczas dojrzewania; w smaku jest bardzo intensywny. Charakteryzuje je równowaga między zawartością alkoholu a kwasowością oraz wyraźnie wyczuwalne delikatne taniny.

Wino czerwone *Reserva*: ma bardzo głęboką barwę owocu granatu z ceglanymi refleksami; charakteryzuje je bardzo intensywny bukiet z wyraźnymi aromatami uzyskanymi podczas dojrzewania i aromatami dojrzałych owoców; w smaku od średnio do bardzo intensywnego, zawiera garbniki winne i posiada dobrą i nieagresywną strukturę taniczną.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

\*\* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki (mg/l):

Wina białe

- 200 w przypadku win nieekologicznych;
- 170 w przypadku win ekologicznych; zawartość cukrów od 2 do 7 g/l;
- 150 w przypadku win ekologicznych; zawartość cukrów < 2 g/l.

Wina czerwone

- 150 w przypadku win nieekologicznych;
- 120 w przypadku win ekologicznych; zawartość cukrów od 2 do 5 g/l;
- 100 w przypadku win ekologicznych; zawartość cukrów < 2 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 3. Wino Chardonnay

#### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino jest klarowne i błyszczące; ma barwę od złotej do żółtej o średniej intensywności. Występują w nim owocowe i słodkie aromaty uzyskane dzięki dojrzewaniu. Nie wykazuje jednak przewagi tego ostatniego. Jest średnio intensywnie. W smaku jest bardzo intensywnie. Wykazuje równowagę między kwasowością a zawartością cukru.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

\*\* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

- 250 mg/l w przypadku win nieekologicznych;
- 220 mg/l w przypadku win ekologicznych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Wino czerwone *Gran Reserva*, wino różowe *Joven* i wino różowe częściowo fermentowane w beczkach

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone: mają odcienie czerwone i ceglane; charakteryzuje je bardzo intensywny bukiet z wyraźnymi aromatami uzyskanymi podczas dojrzewania i aromatami dojrzałych owoców; Zawierają garbniki winne i posiadają dobrą i nieagresywną strukturę taniczną.

Wino różowe *Joven*: wino klarowne, lśniące, o żywych odcieniach różu; bardzo intensywny i czysty bukiet z aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawek, malin, czerwonej porzeczki); bardzo intensywnie owocowy, o odpowiednio zrównoważonej kwasowości i zawartości alkoholu.

Wino różowe częściowo fermentowane w beczkach: wino klarowne, lśniące, o żywych odcieniach różu; bardzo intensywny i czysty bukiet z nutami prażonymi i aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawek, malin, czerwonej porzeczki); bardzo intensywnie owocowy, o odpowiednio zrównoważonej kwasowości i zawartości alkoholu.

\* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie przekracza najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

\*\* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

Wino czerwone *Gran Reserva*

- 150 mg/l w przypadku win nieekologicznych;
- 120 mg/l w przypadku win ekologicznych; całkowita zawartość cukrów od 2 do 5 g/l (glukoza + fruktoza);
- 100 mg/l w przypadku win ekologicznych; zawartość cukrów poniżej 2 g/l (glukoza + fruktoza).

Wino różowe *Joven* i wino różowe częściowo fermentowane w beczkach

- 180 mg/l w przypadku win nieekologicznych;
- 170 mg/l w przypadku win ekologicznych; całkowita zawartość cukrów od 2 do 10 g/l (glukoza + fruktoza);
- 150 mg/l w przypadku win ekologicznych; całkowita zawartość cukrów poniżej 2 g/l (glukoza + fruktoza).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Ciśnienie podczas tłoczenia nie może pozwolić na uzyskanie więcej niż 74 litrów ze 100 kg zbiorów. Maksymalne ciśnienie w procesie tłoczenia: 2 kg/cm<sup>2</sup>.

W przypadku win Chardonnay poddawanych maceracji minimalny czas przebywania w zbiorniku do maceracji/tłoczenia wynosi 2 godziny. Homogenizacja w zbiorniku musi trwać 24–72 godzin.

Co najmniej 10 % wina poddaje się fermentacji w dębowych kadziach o maksymalnej pojemności 5 000 litrów. Wino pozostawia się w dębowej kadzi na co najmniej 2 miesiące.

Wina czerwone *Envejecido* i *Crianza* poddaje się fermentacji i maceracji przez co najmniej 7 dni, a wina *Reserva* i *Gran Reserva* przez co najmniej 15 dni, w temperaturze nieprzekraczającej 30 °C.



## 5.2. Maksymalna wydajność

### 1. Cabernet Sauvignon, Chardonnay i Viognier

9 000 kilogramów winogron z hektara

66,60 hektolitrow z hektara

### 2. Tempranillo

12 000 kilogramów winogron z hektara

88,80 hektolitrow z hektara

### 3. Merlot

8 500 kilogramów winogron z hektara

62,90 hektolitrow z hektara

### 4. Syrah

13 000 kilogramów winogron z hektara

96,20 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar obejmuje następujące działki w gminie El Bonillo (Albacete):

— wielobok 95: działki 16d, 16da, 16db i 17;

— wielobok 97: działka 24;

— wielobok 100: działki 2, 3 i 8.

## 7. Odmiany winorośli

Cabernet Sauvignon

Chardonnay

Merlot

Syrah

Tempranillo

Viognier

## 8. Opis związku lub związków

Działka znajduje się na wysokości 1 080 m. Na opisywanym obszarze panuje klimat kontynentalny z bardzo suchym powietrzem i dużymi różnicami temperatur między dniem a nocą w czasie dojrzewania win. Gleby są glebami gliniasto-wapiennymi, ubogimi, kamienistymi i o dobrym odprowadzaniu wody. Ich podstawowe pH wynosi około 8.

Wina te charakteryzują się równowagą między kwasowością a zawartością alkoholu, która jest często stosunkowo wysoka. Dzięki temu wina są bardziej świeże i lepiej przystosowane do procesu dojrzewania. Wina nabierają smaku wraz z dojrzewaniem, rozwijając bukiet świeżej owocowej kwasowości z nutami kwiatowymi i mineralnymi; mają bardziej kontynentalny niż śródziemnomorski styl, aromaty o średniej do wysokiej intensywności, są eleganckie, zrównoważone i świeże.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

—

### Link do specyfikacji produktu

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/M04PC\\_FINCAELEZ\\_20221104.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/M04PC_FINCAELEZ_20221104.pdf)