

**PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA**

URBEZO

4 de marzo de 2019

Modificado 19 de mayo de 2020

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER.

«Urbezo»

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Los vinos amparados por la denominación de origen protegida «Urbezo» se corresponden con la categoría 1) – VINO – de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) nº 1308/2013.

Podrán ser: blancos, rosados y tintos.

Los vinos tintos serán secos.

2.1. Características analíticas de los vinos.

a). El grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 % vol.

b) Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): los límites serán los de la legislación general aplicable c). El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo:

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

- 13 % vol. en vinos tintos.

d). Azúcares expresados en (glucosa + fructosa) será menor a 9 g/l.

e). La acidez total, expresada en gramos de ácido tartárico por litro, estará comprendida entre 4,5 y 7 g/l.

f). La acidez volátil máxima, expresada en miliequivalentes de ácido acético por litro será:

- 12,5 meq/l para los vinos blanco, rosado, tinto y tinto “barrica”.

- 14,15 meq/l para los vinos tinto con “crianza”, “vendimia seleccionada”, “reserva” y “gran reserva”.

g). El anhídrido sulfuroso total tendrá un contenido máximo en miligramos por litro de:

Cuando el contenido en azúcares sea menor a 5 g/l:

- 155 mg/l para el vino blanco.

- 150 mg/l para el vino rosado.

- 130 mg/l para el vino tinto.

Cuando el contenido en azúcares sea mayor o igual a 5 g/l:

- 205 mg/l para el vino blanco.

- 185 mg/l para el vino rosado.

2.2. Características organolépticas de los vinos

a). Blanco.

Fase visual: color amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas florales, frutas de pepita, de hueso y tropicales.

Fase gustativa: intensidad alta. Acidez media-alta. Persistencia de intensidad media-alta.

Equilibrado y amplio. Final largo y con recuerdos de las sensaciones aromáticas.

b). Rosado.

Fase visual: límpido. Color rosa con tonalidades violáceas y fucsia.

Fase olfativa: aromas florales y de frutas rojas.

Fase gustativa: intensidad media-alta. Acidez media-alta. Persistencia de intensidad media-alta. Equilibrado en sus componentes.

c). Tinto.

Fase visual: color rojo cereza picota madura con tonalidades violáceas, rubí y tintas. Brillante.

Fase olfativa: aromas florales, frutas rojas y negras.

Fase gustativa: intensidad media-alta. Acidez media-alta. Persistencia de intensidad

media-alta. Suave, complejo y estructurado.

d). Tinto de “maceración carbónica”.

Fase visual: color rojo cereza picota con tonalidades violáceas, púrpura y tintas.

Fase olfativa: aromas florales, balsámicos, frutas rojas y negras.

Fase gustativa: amplio, estructurado, equilibrado y de largo posgusto.

e). Tinto “barrica”.

Fase visual: color rojo de cereza picota madura.

Fase olfativa: aromas de buena intensidad dominada por la fruta. Notas de frutos rojos y negros maduros, frutos secos y balsámicos.

Fase gustativa: intensidad media-alta. Acidez media-alta. Persistente en boca de intensidad media-alta. Predominio de la fruta sobre sabores provenientes de la barrica. Equilibrado en sus componentes.

f). Tinto “vendimia seleccionada”.

Fase visual: color rojo de cereza madura con tonalidades granate.

Fase olfativa: aromas de frutas maduras, balsámicos, completados con tostados, frutas desecadas.

Fase gustativa: entrada suave, amplio y largo final. Equilibrado en sus componentes. Presencia de taninos maduros.

g). Tinto “crianza”.

Fase visual: color rojo cereza madura. Límpido y brillante.

Fase olfativa: aroma de frutas maduras rojas y negras, con suaves tostados.

Fase gustativa: intensidad media-alta. Acidez media-alta. Persistente en boca de intensidad media-alta. Equilibrado en sus componentes.

h). Tinto “reserva”.

Fase visual: color rojo granate. Límpido y brillante, con matices que denotan su madurez.

Fase olfativa: aromas, balsámicos, especiados y tostados.

Fase gustativa: intensidad alta. Acidez media-alta. Persistencia en boca de intensidad media-alta. Equilibrado en sus componentes. Presencia de taninos maduros.

i). Tinto “gran reserva”:

Fase visual: color rojo granate con tonalidades teja. Límpido y brillante.

Fase olfativa: intensidad media alta de frutas maduras negras en armonía con aromas balsámicos, especiados y ahumados.

Fase gustativa: intensidad alta. Acidez media-alta. Bien estructurado, persistente con taninos dulces y maduros. Equilibrado en sus componentes.

3. TÉCNICAS DE CULTIVO Y PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS.

3.1. Técnicas de cultivo específicas.

La densidad de plantación máxima admitida por hectárea será de:

- 3.000 cepas/ha, en parcelas en cultivo tradicional con conducción en vaso.
- 4.000 cepas/ha, en parcelas con cultivo en espaldera.

El sistema de conducción se realizará:

- en vaso, en el cultivo tradicional.
- a doble cordón royat, vara y pulgar, o una vara, en el cultivo en espaldera.

El cultivo del viñedo se realizará de forma ecológica, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) 2018/848, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento(CE) nº 834/2007 del Consejo.

El abonado orgánico será de origen vegetal o animal.

Dadas las condiciones climáticas específicas del área geográfica de producción destinada a la elaboración de los vinos «Urbezo», se permite el aporte de agua de riego con sistema localizado. Al inicio del envero se podrán realizar riegos nocturnos por goteo de un máximo de cinco horas, contribuyendo a mejorar los índices de calidad fenólica y de aromas de la uva, frenando la síntesis de azúcares y el ascenso excesivo del grado alcohólico.

3.2. Prácticas enológicas específicas.

Las uvas cultivadas en el área geográfica de producción destinada a la elaboración de los vinos «Urbezo» se recolectarán separando las distintas variedades, e igualmente de forma separada se realizará la fermentación alcohólica. Las bodegas de vinificación y envasado de los vinos procedentes de la zona geográfica a proteger deberán estar certificadas como ecológicas por organismo competente. Los vinos se elaborarán de acuerdo con lo que se indica a continuación:

a). Blancos. Maceración pelicular en frío. Vinificación de las uvas blancas.

b). Rosados. Vinificación de las uvas tintas. Maceración pelicular en frío. Sangrado del mosto lágrima. Fermentación alcohólica no sobrepasando la temperatura de 18°C y controlando diariamente la densidad del mosto.

c). Tintos. Vinificación de las uvas tintas. Maceración prefermentativa a baja temperatura. Fermentación alcohólica con presencia de los hollejos a temperatura controlada. Se descuba el vino lágrima por escurrido estático. El resto de vendimia fermentada se pasa a prensa. En las dos fracciones de vino obtenido se realizará la actividad maloláctica. Será vino monovarietal en esta fase.

d). Vinos tintos elaborados por el método de “maceración carbónica”. La vendimia será manual, transportando la uva a bodega en recipientes de pequeña capacidad. Encubado del racimo entero. Inicio de la transformación de azúcar en alcohol dentro del propio grano por un proceso enzimático. Fermentación alcohólica con su levadura autóctona a temperatura controlada.

Terminada la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica se realiza la cata de los vinos varietales descritos en los apartados c) y d), para realizar el ensamblaje en proporciones de equilibrio a las características de los mismos.

e). Tinto “barrica”. Terminada la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica, se trasiega el vino a barrica de roble, de capacidad máxima de 300 l, donde permanece un mínimo de tres meses. Puede ser mono o plurivarietal, antes o después de llevar a barrica.

f). Tinto “vendimia seleccionada”. Las uvas son seleccionadas a lo largo del ciclo vegetativo y se vendimian atendiendo a su sanidad y a la curva de maduración determinada por la madurez enológica y polifenólica (Índice de polifenoles totales superior a 50). La sanidad se controla antes de la vendimia y se descartan las parcelas con incidencias superiores al 5%. Se realizan muestreos para determinar la curva de maduración: 200 granos de los que no pueden sobrepasar un número de 10 los que se encuentren en estado deficiente.

Deberán tener un contenido mínimo en azúcar expresado en glucosa + fructosa capaz de dar un grado alcohólico volumétrico total mínimo de 13 % vol., pH máximo 3,40 y Acidez

Total mínima de 5,5 gramos de ácido tartárico por litro. Tras realizar la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica, el vino que podrá ser de una o más variedades, se trasiega a bodega de roble de una capacidad máxima de 300 litros, permaneciendo un periodo de 4 a 12 meses. Una vez embotellado, reposa en la bodega un mínimo de cinco meses hasta su salida al mercado.

g) Tintos Crianza, Reserva y Gran Reserva. Cumplirán los requisitos establecidos en la Disposición Adicional 2ª de la Ley 6/2015, de 12 de mayo.

3.3. Restricciones en la vinificación.

El rendimiento máximo admitido en la transformación uva/vino será de 70 litros de vino por 100 kg de uva.

El periodo de envejecimiento en bodega se contabilizará desde el 15 de diciembre del año de la cosecha.

El envejecimiento se realizará en bodegas de roble de capacidad comprendida entre 225 l y 300 l.

Los vinos certificados como ecológicos por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, deberán cumplir los requisitos establecidos por el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, el Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008 y el Reglamento (UE) 2018/848, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018.

4. DEMARCACIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

Se corresponde con polígono catastral 35 del término municipal de Cariñena, Comunidad Autónoma de Aragón, provincia de Zaragoza.

La superficie del área geográfica delimitada es de 232,0214 ha y está repartida entre 51 parcelas : 1, 6, 8, 9, 12, 13, 14, 17, 18, 20, 21, 24, 26, 27, 28, 31, 33, 34, 35, 36, 48, 51, 53, 54, 55, 63, 67, 68, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93 y 94.

Está limitada al norte, por el término municipal de Alfamén; al sur, por el camino de Longares a Almonacid de la Sierra; al este, por el Camino del Rotal de Alfamén al Santuario de la Virgen de Lagunas y al oeste, por los términos municipales de Alfamén y Cosuenda.

Anexo: Plano de identificación de la zona delimitada.

5. RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA.

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.000 kilos de uva (56 HI de vino) en variedades tintas y de 8.500 kilos de uva (59,5 HI) de vino en variedades blancas.

6. VARIEDADES DE VID DE LAS QUE PROCEDE EL VINO.

Las variedades autorizadas son:

Tintas: Garnacha tinta, Cabernet-Sauvignon, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo.

Blancas: Chardonnay, Garnacha blanca y Moscatel de Alejandría.

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

Medio (factores naturales y humanos)

La zona de producción destinada a la elaboración de vino DOP «Urbezo» se encuadra hidrográficamente en la cuenca del Ebro y aproximadamente en el centro de un rectángulo ideal que forman los ríos Ebro, Jalón, Huerva y Jiloca.

Está situada desde el punto de vista administrativo en la Comunidad Autónoma de Aragón, en la provincia de Zaragoza, al noroeste del Término Municipal de Cariñena.

Su situación en el somontano de la Sierra de Algairén hace que la zona de producción esté sometida a la influencia de los vientos procedentes del Moncayo, el monte más alto del sistema Ibérico aragonés, de 2.314 metros de altitud.

El río Frasno atraviesa la zona delimitada en dirección Sureste/ Noroeste. La zona también es cruzada, en esta ocasión en dirección Suroeste / Noroeste, por la rambla La Pardina, que presenta normalmente su cauce seco, pero que en épocas de lluvias abundantes puede arrastrar un significativo caudal.

El terreno tiene una altitud sobre el nivel del mar de 460 a 495 m. El relieve es prácticamente llano, con ligera pendiente hacia el Norte

-Especificidad de los suelos

La litología de la zona delimitada “Urbezo” está formada por materiales, posiblemente pleistocenos de fondo de valle, procedentes de la degradación de los depósitos tipo raña situados en el borde suroccidental de la depresión y que constituyen su relleno y la cruzan en dirección NNO-SSE.

Los suelos son bastante homogéneos ya que sus factores de formación, clima, vegetación, litología y relieve, lo son. Así y todo, la variabilidad dependiente del tiempo de desarrollo y de procesos erosivos y del manejo adicionales, perfilan tres órdenes de suelos de acuerdo con la metodología del Soil Survey Staff del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, 2014): alfisol, inceptisol y entisol, con subórdenes (Haploxeralf, Calcixerept y Xerofluvent) todos ellos de carácter eminentemente vitícola.

No existen problemas apreciables de pedregosidad en los suelos. En la clase textural de los suelos hay homogeneidad en las unidades y las observaciones se agrupan en el sub triángulo correspondiente a los suelos francos con predominio de los franco-arenosos, franco-arcillo-arenosos y franco-arcillosos.

La zona a proteger tiene terrenos sueltos y profundos, pedregosos, con buen drenaje, que favorecen el crecimiento de las raíces y la alimentación hídrica. El coloide orgánico es escaso, pues los suelos son pobres en humus y la materia orgánica es media/baja de 0,86 a 1,37% en casi todos los suelos y son pobres en nitrógeno.

La zona es abundante en guijarros que se encuentran en la superficie de la zona delimitada.

Especificidad del clima

Los datos meteorológicos están tomados del Observatorio de La Pardina que se encuentra a menos de 1 km de la zona delimitada. Están referidos al periodo 2005-2016.

La precipitación media anual (P) se sitúa en los 423,4 mm, dándose una media de 66 días de lluvia al año. La temperatura media mínima anual es de 8,4 °C mientras la media de las máximas da una cifra de 20,5°C. La evapotranspiración potencial (ETP) anual que resulta en la zona es de 1.068,5 mm. La diferencia entre la precipitación y la ETP ofrece la cifra negativa anual de 645,1 mm. Así mismo, la falta media de agua en el Paraje «Urbezo» (*abril – octubre*) es de *357'1 mm*, y la *reserva de agua media* en el mismo periodo, es de *89'6 mm*

Todo ello configura un régimen de humedad xérico y de temperatura, méxico.

En la zona delimitada no existen factores climáticos limitantes para el cultivo de la vid. Las precipitaciones presentan una gran variabilidad temporal, existiendo amplios períodos secos y con grandes fluctuaciones en el volumen de las precipitaciones anuales. Los meses de verano, julio y agosto son siempre secos, y a veces también aparecen con escasas lluvias los meses de enero, febrero, marzo, septiembre y diciembre. En ausencia de riego, el suelo durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre (y octubre), carece de agua disponible para la planta. El mes de mayo es muy irregular y a partir de la segunda quincena también puede hacerse notar la falta de agua. Es en estas circunstancias en las que el manejo del riego ha de adaptarse a la variabilidad anual del estado fenológico. El riesgo medio de heladas existe preferentemente desde mediados de Octubre (6-23/X) hasta finales de Abril (20-26/IV).

El viento “Cierzo” con procedencia del Noroeste, de incidencia frecuente en la zona, contribuye a proteger las plantaciones de las enfermedades criptogámicas.

Factores humanos.

En los “Anales de la Corona de Aragón” y en el año 1178 existía “*la Villa y Lugar de Lagunas, situada entre Cariñena y Alfamén, un paraje lleno de viñas*”, siendo el actual Santuario de Nuestra Señora de Lagunas, la iglesia parroquial *del Lugar de Lagunas y el paraje lleno de viñas*, los actuales viñedos de la zona «Urbezo».

En febrero de 1585 el Rey Felipe II visitó la Villa y Ermita de la Virgen de Lagunas, en la que los monjes elaboraban sus vinos procedentes de las uvas de los viñedos que cultivaban.

Se conserva documentada desde comienzos del siglo XIX la tradición vitivinícola en el actual paraje «Urbezo», a través de los monjes y cinco generaciones de antepasados de los actuales viticultores.

En 1929, viticultores y elaboradores de vinos, propietarios de parcelas en la zona delimitada «Urbezo», concurren al “II Congreso Internacional de la Viña y el Vino” celebrado en Barcelona, en el que dos de estos viticultores fueron premiados con la medalla de oro y diploma de honor con un vino de la cosecha de 1928. Se conservan dichos títulos en Bodegas Solar de Urbezo y constan en los archivos del Ayuntamiento de Cariñena.

El cultivo del viñedo se realiza de forma ecológica, estando certificado por el organismo competente, que es el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, cumpliendo con lo establecido en el Reglamento (UE) 2018/848, del Parlamento Europeo y del Consejo, de

30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo.

Al efecto, debe considerarse que la producción ecológica es un sistema de gestión agrícola y producción de alimentos, partiendo de sustancias y procesos naturales, que combina las mejores prácticas en materia de medio ambiente y clima, un elevado nivel de biodiversidad, la conservación de los recursos naturales y la aplicación de normas exigentes sobre producción.

Las uvas cultivadas en el área geográfica de producción destinada a la elaboración de los vinos «Urbezo» se recolectan separando las distintas variedades, e igualmente de forma separada se realiza la fermentación alcohólica a la que se aplica control de la temperatura.

El abonado es siempre de origen orgánico, ya sea de procedencia animal o vegetal, consistente este último en orujo fermentado, raspón, cubierta vegetal y los restos de los sarmientos de poda triturados procedentes de la zona.

Descripción del vino

Se trata de vinos con una buena graduación alcohólica, entre 12,5 y 14º, colores intensos y brillantes, aromas primarios de fruta madura, con contenidos en SO₂ relativamente bajos, buen equilibrio entre sus componentes y que mantienen sus características por tiempo prolongado.

Los vinos blancos *son* de gran expresión aromática y buena acidez. Poseen contenidos altos en ésteres etílicos ramificados, acetatos, cinamatos y lactonas (notas florales y frutales). El olor frecuente a manzana tanto verde como madura, es debido al hexanoato de etilo y otros ésteres de fermentación y sus combinaciones con otras moléculas.

Los vinos rosados se elaboran con uvas tintas monovarietales. Ofrecen concentraciones altas en ésteres etílicos ramificados, acetatos, monoterpenoles, fenoles, cinamatos y lactonas.

Los vinos tintos, presentan intenso color rojo cereza, adecuado equilibrio entre alcohol y acidez total que se ve favorecido por su contenido en magnesio. Ello unido a los taninos condensados, dan una gran redondez, amplitud, largo posgusto y buena evolución en botella, garantizada por la correcta acidez total.

Los vinos tintos jóvenes tienen aromas con un perfil y tipicidad basados en su proceso de elaboración por maceración carbónica, poseen una concentración elevada en ésteres etílicos ramificados, acetatos, monoterpenoles, fenoles, cinamatos y vainillinas (notas dulces).

En los vinos tintos sometidos a envejecimiento, los aromas poseen contenidos importantes en ésteres/acetatos: isobutirato de etilo, terpenos: α -terpineol, fenoles: 4-vinilfenol y lactonas: γ -nonalactona y derivados de la vainillina, e inferiores en acetofina, 4-etil-fenol, 4-etil-guayacol. En vinos de reserva y gran reserva, sus taninos condensados dan lugar a vinos ricos en extracto y antocianos.

Vínculo

Factores naturales

La zona es abundante en guijarros que se encuentran en la superficie de la zona delimitada «Urbezo», los cuales están sometidos durante los meses de verano a la irradiación solar. Se calientan durante el día produciendo alta reflexión del calor, enfriándose por la noche, debido al viento “Cierzo” y a la aplicación de riegos por goteo cortos y nocturnos. La lenta madurez de las uvas blancas y tintas, con importantes saltos térmicos entre el día y la noche, de hasta un 40%, logra que aumente el peso de la baya y una adecuada transformación de ácidos en azúcares.

Comparando los análisis de las tierras procedentes de calicatas realizadas en las parcelas de viñedo de la zona delimitada y las calicatas realizadas en su entorno, DOP Cariñena, se comprueba la diferencia en los datos analíticos obtenidos:

	Clasificación:	C.E. (dS/m)	pH	Caliza Total (g/100 g)	Caliza Activa (g/100 g)	CIC	Mg	Na	K	K/Mg	Fe	Cu	Mn	Zn
						cmol. (+) / Kg.								
Paraje Urbezo	Haploxeralf	2,1	7,9/8,2	3	1,68	10,2	1,27	0,641	0,961	0,76	9,64	2,06	7,1	1,5
DOP Cariñena	Calcixercept Petroc	0,8	8/8,4	38,4	11,38	7,6	0,895	0,153	0,23	0,26	3,92	1,5	3,56	0,8

Profundidad (cm)	Paraje Urbezo (Media: 8 calicatas)		Cariñena Calicata 2		Cariñena Calicata 3		Cariñena Calicata 4	
	Fósforo (P) Olsen (mg/Kg.)	K (mg/Kg.)	Fósforo (P) Olsen (mg/Kg.)	K (mg/Kg.)	Fósforo (P) Olsen (mg/Kg.)	K (mg/Kg.)	Fósforo (P) Olsen (mg/Kg.)	K (mg/Kg.)
0 – 10	21	388	33	296	12	156	24	184
13 – 30	22	322	17	166	12	184	13	136
30 – 70	18	376	8	68	3	126	2	122

El suelo de la zona geográfica “Urbezo” tiene una mayor conductividad eléctrica (C.E.), mayor capacidad de intercambio catiónico (C.I.C.), además de mayores contenidos en Mg, Na, K, K/Mg, Fe, Cu, Mn, Zn, Si y P respecto a la zona limítrofe. En este caso el P (Olsen mg/kg) mantiene su valor hasta los 40 cm. y con la profundidad en el terreno disminuye muy poco. Tiene menor pH, en torno a 8, y también menos Caliza Total y Caliza Activa.

Por tanto, estos mayores contenidos de elementos químicos y oligoelementos que existen en la zona geográfica a proteger “Urbezo”, hacen que los vinos tengan propiedades diferentes. *El hierro* aporta vinos tintos de color intenso, *el magnesio* regula el equilibrio y la acidez de los vinos, *la arcilla* da cuerpo y tanicidad al vino, *el silicio* potencia sus aromas y facilita la absorción por las raíces de oligoelementos y *el fósforo* favorece el metabolismo de los glúcidos, el desarrollo radicular, la fecundación, la maduración y el buen agostado de la madera, disminuyendo la sensibilidad al corrimiento fisiológico y a las enfermedades criptogámicas. Todas estas características ayudan a que se mantenga la masa foliar y se alargue el ciclo vegetativo.

Los datos que ofrece el coloide orgánico reflejan el bajo contenido de elementos nutrientes en las capas superficiales del suelo, favoreciendo así la extensión de las raíces en profundidad y permite una mayor regularidad en la alimentación de agua de la viña y es considerado como un factor de calidad. No existen problemas de salinidad y tampoco de clorosis. La eliminación del eventual exceso de agua de la zona se realiza adecuadamente por el río Frasnó y la rambla La Pardina, mientras que el drenaje interno se ve favorecido por los elementos gruesos.

Factores humanos

Aunque la zona delimitada se encuentra rodeada por la DOP Cariñena, cabe indicar que existen diferencias notables con ella, tanto en lo relativo a las características de los vinos como a las prácticas de cultivo, las cuales se resumen en el siguiente cuadro:

Parámetro	Urbezo	DOP Cariñena	Diferencias
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo	12, 5º % vol. en vinos blancos y rosados 13 % vol. en tinto	9 % vol. en vinos blancos, rosados y tintos	Mayor grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo en blanco, rosado y tinto
Anhídrido sulfuroso total (mg/l) para contenido en azúcar menor a 5 g/l	155 mg/l para vinos blancos 150 mg/l para vinos rosados 130 mg/l para vinos tintos	180 mg/l para blancos 180 mg/l para rosados 140 mg/l para tintos	Menor contenido en anhídrido sulfuroso para blanco, rosado y tinto

Anhídrido sulfuroso total (mg/l) para contenido en azúcar mayor o igual a 5 g/l	205 mg/l para vinos blancos 185 mg/l para rosados	240 mg/l para blanco 240 mg/l para rosado	Menor contenido en anhídrido sulfuroso para blanco y rosado
Acidez volátil (meq/l) para blanco, rosado, tinto y tinto con barrica	12,5 meq/l	13,3 meq/l	Menor contenido en acidez volátil en blanco, rosado, tinto y tinto con barrica
Rendimiento máximo por hectárea:	Variedades tintas: 8.000 kg de uva Variedades blancas: 8.500 kg de uva	Variedades tintas: 8.500 kg de uva Variedades blancas: 9.000 kg de uva	Menor rendimiento de uva por hectárea
Rendimiento máximo en la vinificación	70 litros de vino por 100 kg de uva	74 litros de vino por 100 kg de uva	Menor rendimiento en la vinificación
Cultivo ecológico del viñedo certificado por organismo competente	Obligatorio en la zona delimitada Urbezo	No se condiciona	Cumplimiento obligatorio de los principios de producción ecológica y de la regulación de la Unión Europea por Urbezo
Bodegas ecológicas de vinificación y envasado certificadas por organismo competente	Obligatoria para todos los productores de vino	No se condiciona	Cumplimiento obligatorio para todos los productores de vino de la regulación de la Unión Europea sobre producción ecológica por Urbezo

El buen nivel en grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo confiere a los vinos de la zona delimitada carácter, estructura y complejidad.

El contenido reducido de sulfuroso exige mayor control sanitario del viñedo y la uva, y una vinificación y crianza en barrica rigurosas.

El bajo nivel de acidez volátil hace que la vida de los vinos se alargue.

A tener en cuenta el escaso rendimiento por hectárea que confiere a las uvas una

maduración equilibrada y luego, a los vinos, un mayor contenido en aromas primarios y polifenoles, a ello contribuye, igualmente, el limitado rendimiento en la vinificación de 70 litros de vino por 100 kg de uva.

La circunstancia de que todos los viñedos de la zona delimitada estén cultivados como ecológicos, cumpliendo las disposiciones comunitarias en la materia, aseguran la ausencia de insecticidas, herbicidas y plaguicidas en las uvas, favoreciendo la presencia de la levadura autóctona en el hollejo, el control biológico de las plagas por la fauna autóctona y mejoran la actividad y diversidad de la misma.

En la vinificación se aprovechan las levaduras autóctonas procedentes del hollejo de las uvas que proceden de los viñedos ecológicos, aportando especificidad y ausencia de estandarización en los aromas y gusto del vino.

Los riegos al inicio del envero, nocturnos por goteo de un máximo de cinco horas, contribuyen a mejorar los índices de calidad fenólica y de aromas de la uva, frenando la síntesis de azúcares y el ascenso excesivo del grado alcohólico.

Bodegas Solar de Urbezo, SL es el único productor que desea presentar la solicitud teniendo en cuenta que el resto de viticultores propietarios de las parcelas 73,74 y 83 no han presentado oposición a la solicitud de protección en el período de información pública. Entendiéndose por único productor la única bodega que vinifica de forma diferenciada la producción obtenida de las parcelas de viñedo que cultiva en la zona delimitada.

La zona geográfica delimitada se reparte entre veintidós propietarios más el Ayuntamiento de Cariñena, por lo que suman en total veintitrés propietarios.

El viñedo suma actualmente 78,6432 ha. distribuidas de la siguiente manera: 76,7912 ha. cultivadas por el solicitante y 1,8520 ha. cultivadas por dos viticultores ajenos al solicitante.

Los viticultores de parcelas de viñedo ajenas al solicitante podrán pedir que los vinos obtenidos de las mismas puedan utilizar la DOP “*Urbezo*” siempre que cumplan con el Pliego de Condiciones de la misma”.

Las parcelas de viñedo cultivadas por el solicitante son las: 6, 8, 12, 13, 34, 55, 63, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 92, 93 y 94, del polígono 35 de Cariñena.

8. DISPOSICIONES APLICABLES.

8.1. Marco legal.

- Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

- Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

- Reglamento de ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las solicitudes de protección de las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y los términos tradicionales en el sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las modificaciones del pliego de condiciones, al registro de nombres protegidos, a la cancelación de la protección y al uso de símbolos, y del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a un sistema adecuado de controles.
- Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones de origen protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.
- El presente pliego de condiciones.

8.2. Requisitos adicionales.

- a) Se aplica lo dispuesto en el artículo 5.1. letra b) del R (UE) 2019/33 y todas las uvas producidas en la demarcación geográfica de la DOP «Urbezo» se vinificarán en bodegas situadas, en la misma unidad administrativa en la que esté situada la zona de producción y se corresponde con el término municipal de Cariñena.
- b) Los vinos se comercializarán para el consumidor en envase de vidrio de las capacidades autorizadas por la legislación correspondiente. Se evitará al máximo, los procesos mecánicos que disminuyan la calidad de los vinos y se realizará su envasado en atmósfera de nitrógeno para conservar los aromas intrínsecos de los mismos.
- c). Etiquetado.
 - i) Los términos tradicionales que pueden utilizarse en los vinos amparados son:
 - Términos tradicionales a los que se refiere el artículo 112, letra b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre 2013: “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”.
 - ii) Cada botella deberá llevar una contraetiqueta de garantía con la serie y el número único de cada una de ellas.
 - iii) Los vinos con derecho a las menciones: barrica, vendimia seleccionada, crianza, reserva, y gran reserva deberán indicar el año de la cosecha.
 - iiii) Los vinos certificados como ecológicos por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, deberán llevar en su etiqueta dorsal, el logo y número de la entidad certificadora o el logo de la UE, con el número de la entidad certificadora.

9. COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

9.1. Autoridad competente y organismo de control.

a). Autoridad competente.

Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón
Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria

En el caso de modificación de la estructura orgánica del Gobierno de Aragón, la autoridad competente corresponderá a los órganos que pasen a ostentar las competencias de los citados Departamento y Dirección General.

Plaza San Pedro Nolasco, 7

50001 Zaragoza

Teléfono: +34 976 714 637

Fax: +34 976 714 677

Correo electrónico: agricultura@aragon.es

b). Organismo de control.

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA).

Edificio Peritos - Avda. Serapio Huici, 22

31610 Villava (Navarra)

Teléfono: +34 948 013 040

Fax: +34 948 071 549

Correo electrónico: intiasa@intiasa.es

9.2. Tareas.

a). Ámbito de aplicación de los controles.

Durante la auditoría de certificación el auditor del organismo de control verificará todos los puntos de control aplicables y realizará:

- Inspecciones: "in situ" (viña e instalaciones).
- Revisión documental.
- Toma de muestras.
- Sistema de calidad.
- Trazabilidad

b). Metodología de control.

La comprobación se realiza mediante:

- Control anual de viticultores.
- Auditoría anual a la bodega controlando la materia prima, elaboración, embotellado y etiquetado con vistas a obtener garantías sobre la trazabilidad del vino y el cumplimiento de las exigencias del presente pliego de condiciones.
- Toma de muestras de productos para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos.
- La toma de muestras se llevará a cabo durante la auditoría a la bodega que embotella Vino D.O.P. «Urbezo». Se realizará por muestreo aplicando criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción, disponibles en el momento de la auditoría.
- Verificar las etiquetas utilizadas y las que vayan a utilizarse.

4 de marzo de 2019, modificado 19 de mayo de 2020

T.M. CARIÑENA - D.O.P. URBEZO

P^o 35

DILIGENCIA: Para hacer constar que la fotocopia que antecede es fiel reflejo de su original.

Cariñena, 3 de Octubre de 2016



El Secretario

