

Solicitud de un nuevo nombre de vino

Proyecto - Guardado el **30/08/2019 13:13:03** por **n0027fiz**

URBEZO

PDO-ES-02585

Fecha de aplicación: 30/08/2019

Modificado 15/11/2020

1. DOCUMENTO ÚNICO

1.1. Nombre(s)

URBEZO (es)

1.2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

1.3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

1.4. Descripción del (de los) vino(s)

BLANCO

Fase visual: Color amarillo paja, tonalidades verdosas. Limpio y brillante.

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

Fase gustativa: intensidad alta. Acidez media-alta. Persistencia media-alta. Equilibrado y amplio. Final largo y con recuerdos de las sensaciones aromáticas.

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Si el contenido en azúcares es igual o superior a 5 g/l, el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total será 205 mg/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en

	ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	155

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 media-alta. Equilibrado en sus componentes.

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Si el contenido en azúcares es igual o superior a 5 g/l, el contenido máximo de anhídrido sulfuroso total será 185 mg/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

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 media-alta. Suave, complejo y estructurado.

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Los vinos serán secos

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

TINTO DE MACERACIÓN CARBÓNICA

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

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

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

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Los vinos serán secos

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

TINTO BARRICA

Fase visual: Color rojo cereza picota madura.

Fase olfativa: aromas con 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. Predominio de la fruta sobre sabores procedentes de la barrica.

Equilibrado en sus componentes.

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Los vinos serán secos

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130
--	-----

TINTO VENDIMIA SELECCIONADA

Fase visual: Color rojo cereza madura con tonalidades granate.

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

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

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Los vinos serán secos

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	14,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

TINTO CRIANZA

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

Fase olfativa: aromas de fruta madura rojas y negras, con suaves tostados.

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

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Los vinos serán secos

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	14,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

TINTO RESERVA

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

Fase olfativa: aromas balsámicos, especiados y tostados.

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

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Los vinos serán secos

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	14,15

miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

TINTO GRAN RESERVA

Fase visual: Color rojo granate con tonalidades teja.

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.

*Los azúcares expresados en glucosa + fructosa serán inferiores a 9 g/l

*La acidez total estará comprendida entre 4,5 y 7 gramos de ácido tartárico por litro.

*Los vinos serán secos

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	Los límites serán los de la legislación general aplicable
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	14,15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	130

1.5. Prácticas vitivinícolas

1.5.1. Prácticas enológicas específicas

TÉCNICAS DE CULTIVO ESPECÍFICAS

Práctica de cultivo

La densidad de plantación máxima:

Conducción tradicional en vaso: 3.000 cepas/ha

En espaldera (debe ser a doble cordón royat, vara y pulgar, o una vara): 4.000 cepas/ha

El cultivo del viñedo se realizará de forma ecológica, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 834/2007.

Dadas las condiciones climáticas de la zona delimitada «Urbezo» se permite el aporte de agua de riego con sistema localizado. Al inicio del invierno 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.

REQUISITOS BODEGAS DE VINIFICACIÓN Y EMBOTELLADO

Práctica enológica específica

Las bodegas de vinificación y envasado deberán estar certificadas como ecológicas por organismo competente.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SEPARANDO VARIEDADES

Práctica enológica específica

Las uvas se recolectarán separando las distintas variedades, e igualmente de forma separada se realizará la fermentación alcohólica.

ELABORACIÓN DE BLANCOS Y ROSADOS

Práctica enológica específica

Blancos. Vinificación de uvas blancas. Maceración pelicular en frío.

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

ELABORACIÓN DE TINTOS

Práctica enológica específica

Vinificación de 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.

TINTO MACERACIÓN CARBÓNICA

Práctica enológica específica

Vendimia será manual.

Encubado del racimo entero. Fermentación alcohólica con su levadura autóctona a temperatura controlada.

ENSAMBLAJE EN TINTOS

Práctica enológica específica

Terminada la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica se realiza la cata de los vinos tinto y tinto con maceración carbónica varietales, para realizar el ensamblaje.

TINTO BARRICA

Práctica enológica específica

Permanencia en barrica de roble de capacidad máxima de la barrica 300 litros un periodo mínimo de 3 meses.

TINTO VENDIMIA SELECCIONADA

Práctica enológica específica

Selección de uvas a lo largo del ciclo vegetativo en función de la curva de maduración (que determina la madurez enológica y polifenólica). Tras realizar la fermentación alcohólica y la actividad maloláctica, el vino que podrá ser de una o más variedades, se trasiega a barricas, permaneciendo un periodo de 4 a 12 meses. Embotellado, reposa en la bodega de crianza un mínimo de cinco meses hasta su salida al mercado.

TINTOS CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA.

Cumplirán los requisitos siguientes:

Crianza, indicación que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que al menos seis meses habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 300 litros.

Reserva, indicación que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, de los que habrán permanecido al menos doce, en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 300 litros, y en botella el resto de dicho período.

Gran Reserva, indicación que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses, de los que habrán permanecido al menos 18 meses en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 300 litros, y en botella el resto de dicho período.

1.5.2. Rendimientos máximos

VARIEDADES TINTAS

8000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS

56 hectolitros por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

8500 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

59,5 hectolitros por hectárea

1.6. Zona geográfica delimitada

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.

1.7. Principales variedades de uva de vinificación

GARNACHA BLANCA

MERLOT

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

GARNACHA TINTA

CHARDONNAY

MAZUELA

TEMPRANILLO

1.8 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.

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.

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 Frasnó 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.

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 f

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», concurrieron 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 (CE) nº 834/2007.

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 14°, 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 acetoina, 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 y humanos

La zona es abundante en gujarros 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 en cada caso.

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.

El viñedo se sitúa en una zona geográfica de pendiente suave que favorece el drenaje del agua y optimiza la exposición de la viña al sol, favoreciendo la maduración fenólica de la uva para conseguir, en consecuencia, el color y cuerpo característico de los vinos tintos de Urbezo.

El entorno natural que rodea al paraje “Urbezo” ayuda al cultivo ecológico de la vid ya que es fuente de una microfauna variada que permite la descomposición de la materia orgánica y contribuye al ciclo de nutrientes de la vid, favorece la aireación y conservación de la estructura del suelo y facilita el control biológico de plagas y enfermedades que afectan a la vid y a la uva, sin necesidad de utilizar pesticidas.

Aunque como ya se ha dicho, 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 seguidamente:

Parámetro-Urbezo-DOP Cariñena-Diferencias

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo-12,5 % vol. en vinos blancos y rosados y 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 y 130 mg/l para vinos tintos -180 mg/l para blancos; 180 mg/l para rosados y 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 y 185 mg/l para rosados-240 mg/l para blanco y 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 bodega-12,5 meq/l-13,3 meq/l-Menor contenido en acidez volátil en blanco, rosado, tinto y tinto con bodega

Rendimiento máximo por hectárea-Variedades tintas: 8.000 kg de uva y Variedades blancas: 8.500 kg de uva-Variedades tintas: 8.500 kg de uva y 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

En consecuencia:

- 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. Asimismo, la vinificación de acuerdo con las normas señaladas por la producción ecológica preserva la obtención de la tipicidad que ofrecen las levaduras autóctonas, evitando la estandarización de los aromas y preservando el gusto del vino.

Por otra parte, las prácticas culturales respetuosas con la agricultura ecológica, como: la poda de invierno y la poda en verde en primavera; los tratamientos ecológicos de invierno, primavera y verano, el abonado orgánico animal y vegetal, localizado en las calles aprovechando el compostaje con orujo fermentado, raspón, sarmiento triturado y cubierta vegetal; la no aplicación de abono foliar, estimulando y obligando a la planta que desarrolle su sistema radicular y se alimente del suelo, inciden conjuntamente en la consecución de racimos sueltos, con buen estado sanitario, adecuados para una buena maduración, tanto glucométrica como fenólica de los vinos de URBEZO.

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.

La estrategia global en la zona delimitada Urbezo está orientada a conseguir una viticultura más sostenible desde el punto de vista ambiental, social y económico, en un escenario de

cambio climático al que los vinos son particularmente sensibles, incidiendo también en los procesos y técnicas tendentes a optimizar el potencial enológico de sus vinos, en particular, su expresión sensorial, longevidad, personalidad y especificidad.

Las características de la zona geográfica «Urbezo» con sus perfiles histórico, humano y natural confieren una singularidad en los vinos elaborados por Bodegas Solar de Urbezo. S.L. que los hace ser equilibrados, con la mejor expresión aromática y frutal, buena coloración y una alta madurez de los taninos, lo que los distingue de los producidos en su entorno y los ofrece al consumidor como productos diferenciados.

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.

1.9 Condiciones complementarias

VINIFICACIÓN EN BODEGA SITUADA EN LAS INMEDIACIONES DE LA ZONA DELIMITADA.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

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.

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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”.

Cada botella deberá llevar una contraetiqueta de garantía con la serie y el número único de cada una de ellas.

Los vinos con derecho a las menciones: barrica, vendimia seleccionada, crianza, reserva, y gran reserva deberán indicar el año de la cosecha.

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.

1.10 Enlace al pliego de condiciones

[Pliego de condiciones de la DOP "Urbezo". 15 noviembre 2020](#)