

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
 AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
 Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
 46018 VALÈNCIA

PLEC DE CONDICIONS - VI DE FINCA VERA DE ESTENAS

Document actualitzat a 11/09/2013

1. Denominació que ha de protegir-se

Vera de Estenas

2. Descripció del vi o dels vins

a) Característiques analítiques

Analítica vins negres

Analítica vi negre de gran reserva		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,50	
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	12,50	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en àcid tartàric (g/l)	5	± 1,5
Acidesa volàtil màxima expressada en àcid acètic (g/l)	0,95	
SO ₂ total màxim (mg/l)	140	
Índex de polifenols totals (IPT)	≥55	
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	11	± 5

Analítica vi negre de reserva		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,50	
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	12,50	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en àcid tartàric (g/l)	5	± 1,5
Acidesa volàtil màxima expressada en àcid acètic (g/l)	0,95	
SO ₂ total màxim (mg/l)	140	
Índex de polifenols totals (IPT)	≥55	
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	12	± 5

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESSES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Analítica vi negre de criança		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,00	
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	12,00	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en àcid tartàric (g/l)	5	± 1,5
Acidesa volàtil màxima expressada en àcid acètic (g/l)	0,95	
SO ₂ total màxim (mg/l)	140	
Índex de polifenols totals (IPT)	≥55	
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	10,5	± 5

Analítica vi negre criat en bóta		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,00	
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	12,00	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en àcid tartàric (g/l)	5	± 1,5
Acidesa volàtil màxima expressada en àcid acètic (g/l)	0,95	
SO ₂ total màxim (mg/l)	140	
Índex de polifenols totals (IPT)	≥55	
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	10	± 5

Analítica vins rosats

Analítica vi rosat		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,00	
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	12,00	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en àcid tartàric (g/l)	6	± 1.5
Acidesa volàtil màxima expressada en àcid acètic (g/l)	0,85	

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
 AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
 Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
 46018 VALÈNCIA

SO ₂ total màxim (mg/l)	190	
------------------------------------	-----	--

Analítica vins blancs

Analítica vi blanc criat en bóta		
Paràmetres	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	12,00	
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	12,00	
Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	≤4	
Acidesa total expressada en àcid tartàric (g/l)	5	± 1.5
Acidesa volàtil màxima expressada en àcid acètic (g/l)	0,90	
SO ₂ total màxim (mg/l)	190	

b) Característiques organolèptiques

Vi rosat:

Fase visual: color roig amb tons maduixes i rivets violacis, net i brillant.

Fase olfactiva: molt intens, afruitat.

Fase gustativa: molt equilibrat, i recorda la fruita i les aromes florals.

Vi blanc criat en bóta monovarietal (Chardonnay):

Fase visual: vi blanc, color groc pallós, aspecte brillant.

Fase olfactiva: aromes fruïteres i de torrats de cria en fusta.

Fase gustativa: frutalitat intensa i llépola molt destacable.

Vi negre criat en bóta amb Boval, Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Merlot:

Fase visual: tons violacis, brillant i net.

Fase olfactiva: bones aromes primàries, fruites roges, aromes de bosc i fusta.

Fase gustativa: agradables sabors especiats i afruitats.

Vi negre cria en bóta amb Boval, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot:

Fase visual: color roig cirera.

Fase olfactiva: notes a fruites i espècies ben integrades. Bosc baix Mediterrani.

Fase gustativa: suau en boca, fruits amb tanins dolços, amables en el seu pas.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Vi negre reserva amb Boval, Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Merlot:

Fase Visual: color roig guinda, amb tons suaus entre cirera i teula.

Fase Olfactiva: primeres aromes, frescos entre fruiters i varietals. S'aprecien aromes del raïm ben madur, avainillats i notes de suau calidesa.

Fase Gustativa: suau, amb gran volum en boca i final sec.

Vi negre gran reserva amb Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Boval o Merlot:

Fase visual: color granat amb tons teula.

Fase olfactiva: fruits secs, rojos molt madurs, amb el pas del temps poden evolucionar cap a espècies i notes balsàmiques ben conjugades. Fustes molt fines, vainilles i tocs de la fusta torrada del roure.

Fase gustativa: estructurat, amb fruita molt madura, que ompli amb plenitud el paladar.

3. Pràctiques enològiques específiques

- *Pràctiques culturals:*

Condicions enològiques

El coeficient de transformació de raïm en vi serà un màxim del 70%.

- *Pràctiques enològiques específiques utilitzades per a elaborar els vins i les restriccions pertinents imposades a la seua elaboració:*

Vi negre amb envelliment

La vinificació dels vins negres criats en bóta, criaça, reserva i gran rerserva, es farà amb les varietats Boval, Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Merlot.

L'elaboració serà en depòsits a temperatura controlada no superior de 28°C.

La permanència en bóta serà en envasos de roure de 225 litres o 300 litres de capacitat.

Els vins criats en bóta romandran en bóta durant un període inferior a 6 mesos. Els vins de criaça durant un mínim de sis mesos. Els de reserva durant un mínim de dotze mesos i els de gran reserva un mínim de díhuit mesos en bóta. Estos vins completaran el seu envelliment amb estada en botella fins a completar el temps mínim legalment establert.

Vi blanc Chardonnay criat en bóta

Fermentació en bótes noves de roure de 225 o 300 litres.

Vi rosat

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

El raïm empleat majoritàriament és el negre **Boval**. La seua elaboració en depòsits d'acer inoxidable a una temperatura no superior a 22°C.

4. Delimitació de la zona geogràfica

La finca són 45 hectàrees al voltant del celler. Està ubicada al terme municipal d'Utiel (València), està distribuïda de la manera següent:

- Polígon 37: parcel·les 101, 104, 141, 143, 146, 148 i 149.
- Polígon 38: parcel·les 195, 196, 205, 206a1 i a2, b, d, e, f, i g, 337 a, b i d. i 534,

La transformació del raïm recol·lectat en les vinyes delimitades es realitzarà en el celler ubicat en la zona de producció, parcel·la 206, del polígon 38 del municipi d'Utiel (València).

5. Rendiment màxim

Varietat	Rendiment màxim kg/ha	Rendiment màxim HI/ha
Negra	7.950	55,65
Blanca	8.700	60,90

6. Varietats de vinya

- Negres: Boval, Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot.
- Blanques: Chardonnay.

7. Vincle amb la zona geogràfica

a) Àrea geogràfica

Factors naturals

Vera de Estenas està enclavada a la comarca d'Utiel-Requena, fita a l'est amb la rambla de Estenas, frontera natural del terme municipal d'Utiel, a la província de València.

El clima és mediterrani amb trets de continentalitat, del tipus semiàrida de la classificació de Thornwaite.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Les precipitacions mitjanes són d'uns 430 mm, i la mitjana de dies plujosos és de 52. El nombre mitjà d'hores de sol és de 2.600 i el nombre de dies coberts és de 60 de mitjana, tenint uns 130 dies clars a l'any aproximadament.

Respecte al marc geològic, les vinyes de la finca estan situades principalment en terrenys miocens, i en menor proporció sobre quaternaris. El tipus de sòl predominant en la zona correspon als sòls bru calcari amb uns valors mitjans de 38% en calcària total i el 14% en calcària activa.

La textura del sòl en les distintes parcel·les de la finca és francoargil·losarenosa, excepte en una de les parcel·les, que és argilosa arenosa (arena entre 45% i 62%, llim entre 10% i 18% i argila entre 20% i 40%).

Els sòls tenen una conductivitat mitjana baixa, la qual cosa indica que no posseïxen problemes de salinitat, i amb un contingut de matèria orgànica de l'1,5% de mitjana.

Factors humans

Vera de Estenas Viñedos y Bodegas és una empresa familiar que té una llarga tradició vitivinícola, que es remunta a 1876. En els anys quaranta del segle XX Francisco Martínez Bermell s'establí pel seu compte a Requena, on va introduir noves varietats de vinya, com el Tempranillo, i on va adoptar noves pràctiques vitivinícoles que van millorar substancialment la qualitat dels vins de la comarca.

En 1981 els germans Martínez Roda, fills de Francisco, adquirixen Vera de Estenas i comencen a reconvertir la plantació, i introduïxen per primera vegada en la DO Utiel-Requena (Registre Vitícola Comunitat Valenciana) varietats foranes com la Cabernet Sauvignon, Merlot, i Chardonnay, que cultiven junt amb els ceps de Tempranillo i Boval.

Vera de Estenas és un conjunt de casa i celler d'estil modernista de principis del segle XX, on es respecta l'antiga arquitectura per a condicionar les necessitats d'elaboració i criança.

En l'orientació de vinyes, el criteri de l'elecció de l'orientació de les files i del sistema de conducció de la vinya, està en funció de la forma de la parcel·la, del sentit del pendent, de la disponibilitat d'aigua i ocasionalment de la direcció dels vents dominants. Independentment d'estes premisses, s'ha intentat buscar la recepció òptima de la radiació solar.

Qualitat i característiques del producte degudes fonamentalment o exclusivament al medi geogràfic.

Els vins d'esta DOP es caracteritzen per l'expressió de la singularitat del terrer. Així, obtenim bona graduació alcohòlica; colors intensos i brillants; aromes primàries de fruita madura que perduren diversos anys en el vi; en boca, vins estructurats i harmònics; amb un bouquet comú denominador de tots estos que es repetix cada any; bona estructura i aptes per a la criança en bóta i posteriorment en botella.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Nexe causal entre zona geogràfica i les característiques del producte.

Com hem assenyalat anteriorment, Vera de Estenas està just en el centre de les comarques d'Utiel i Requena. No obstant això, és un paratge diferenciat de la resta de la geografia comarcal i es pot apreciar a simple vista perquè en el centre de la finca hi ha un bosc. Este bosc provoca un microclima en tot el seu entorn, regulador d'humitat, amortidor de l'impacte dels vents i de la temperatura.

- Les dos hectàrees de jardí que hi ha en el centre de la finca i que mantenen la frescor en una àmplia zona durant l'estiu, provoquen una maduració lenta del raïm, que traslladat als vins resulta una acidesa molt equilibrada. I protegeixen del vent les vinyes pròximes en l'hivern i primavera i eviten les gelades tardanes.

- La proximitat per la part sud de la finca del riu Magre que servix com a moderador de les temperatures i humitat en l'horta d'este.

- La proximitat per la part nord de la finca de la serra Negrete que servix com a parapet per als freds vents del nord a l'hivern i a la primavera.

Un altre element diferenciador consistix en la rambla de Estenas que voreja la finca i drena les serres septentrionals d'Utiel, i porta les aigües al riu Magre. En la zona, els materials que formen les llores són del plistocé, mentre que en la resta de la comarca predominen els materials del miocé superior. Els sòls amb horitzó de crosta calcària, aporten un major grau d'humitat que l'existent en la resta de la comarca, on predominen els sòls sobre materials no consolidats.

A més, mentre que el pH de la comarca està entorn del 8.2-8.3, el sòl de la finca està sobre 8.5. Estos valors elevats de pH es deuen principalment a les importants quantitats de carbonat càlcic. Este alt pH, afavorix l'absorció per les plantes de fosfats, potassi, calci i magnesi.

Els sòls no coincidixen amb la resta de la comarca en el contingut calcari, ja que la comarca està situada en una mitjana del 25%, i els de la finca estan en un 38% de calcària total i de 14% de calcària activa. Igualment, els valors del fòsfor i del potassi en el sòl de la finca (encara que més variables segons parcel·les) són més alts que en la resta de la comarca, entre 30 i 50 ppm i el potassi entre 0,35 i 0,55 meq/l.

En conclusió, totes estes característiques fan que els vins de Vera de Estenas es caracteritzen per la intensitat del seu color, per tindre aromes primàries de fruita madura i que, en boca, siguen vins estructurats i harmònics.

8. Disposicions aplicables

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESSES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

a) Marc legal

El present plec de condicions.

b) Requisits addicionals

Etiquetatge

Per a la DOP Vera de Estenas, el terme tradicional a què fa referència l'article 118 duovicies.1 a) del Reglament (CE) 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM, és vi de finca.

Els termes tradicionals a què es referix l'article 118 duovicies.1b) del Reglament núm. 1234/2007, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la denominació d'origen protegida Vera de Estenas són:

criança, reserva, gran reserva, vi ranci, vi noble, vi vell.

9. Controls

a) Autoritat competent:

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca
Conselleria de Presidència i Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua
C/ Castán Tobeñas, núm. 77. 46018 València
Telèfon: 961247305
Fax: 961247933
Correu electrònic: àrea_calidad@gva.es

b) Tasques:

- Abast dels controls

Examen organolèptic i analític:

Control anual dels vins produïts en cada campanya amb presa de mostres de les partides de vi per a l'anàlisi organolèptica i fisicoquímica, als efectes de verificació del compliment de les característiques que figuren en l'apartat 2 del plec de condicions de la DOP Vera de Estenas.

- Metodologia de control



**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Les comprovacions indicades en l'apartat anterior es realitzen, com a mínim, anualment i es duen a terme per mostreig, de forma aleatòria basant-se en una anàlisi de riscos o sistemàticament.