



DOCUMENT ÚNIC IGP CASTELLÓ

1. DESCRIPCIÓ DEL VI

1.1. Vi

Vins negres:

Fase visual: color intens, tons rogencs.

Fase gustativa: amb bon equilibri i estructura, llarg postgust.

Fase olfactiva: de bona intensitat i carregada de fruita. Neta i agradable.

Vins negres envellits:

Característiques cromàtiques pròpies de l'elaboració.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 12

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 150 para vinos con < 5 g/l azúcar y 200 para vinos con \geq 5 g/l azúcar

Vins blancs:

Fase visual: tons grocs pàl·lids.

Fase olfactiva: neta i de bona intensitat, dominen les sensacions de fruita.

Fase gustativa: bona acidesa, frescos i afruitats. Bona persistència.

Vins blancs amb fermentació en bóta:

Característiques cromàtiques pròpies de l'elaboració.

Vi rosat:

Tonalitats rosàcies, aromes florals i de fruites roges. Equilibrat respecte al

sucre i acidesa.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 11

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 180 para vinos con < 5 g/l
azúcar y 250 para vinos con \geq 5 g/l azúcar

1.2. Vi de licor

Fase visual: tonalitats pròpies de la varietat d'elaboració, que van del color robí al color teula, segons l'edat.

Fase olfactiva: aromes dolces, de panses, alcohol, Moscatell.

Fase gustativa: untuosos, saborós i regust de fruita madura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 17,5

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): mínimo 15
máximo 22

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 150 para vinos con < 5 g/l
azúcar y 200 para vinos con \geq 5 g/l azúcar

1.3. Vi espumós de qualitat

Fase visual: el color és semblant al dels vins tranquils i dependrà de la varietat d'elaboració. Cal valorar les bombolles: grandària, formació del rosari, formació de la corona en la superfície i persistència.

Fase olfactiva: la complexitat és semblant als vins tranquils. Cal destacar aromes afruitades en jòvens i de rent fresc i de forn els de cria en botella.

Fase gustativa: en entrar a la boca la bombolla es fon cremosament i difon àmpliament frescor i acidesa equilibrada.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 11

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 185

1.4. Vi d'agulla

Fase visual: s'adequarà a les característiques ja descrites, segons siguen blancs, rosats o negres.

Fase olfactiva: aromes varietals.

Fase gustativa: lleugers i frescos.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 9

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: para vinos con < 5 g/l azúcar, 150 tintos y 180 blancos y rosados; para vinos con \geq 5 g/l azúcar, 200 tintos y 250 blancos y rosados

1.5. Vi de raïm sobremadurat

Fase visual: el color comprén de l'ambre al caoba i caramel.

Fase olfactiva: gran intensitat i complexitat aromàtica i riquesa de delicats matisos afruitats i panses.

Fase gustativa: en entrar a la boca la bombolla es fon cremosament i difon

àmpliament frescor i acidesa equilibrada.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 15

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

Acidez total mínima (en g/l ác. Tartárico): 4,5

Acidez volátil máxima (en meq/l): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 200 para tintos y 250 para blancos

2. Pràctiques vitivinícoles

2.1. Pràctiques enològiques específiques

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most o del vi i la seua separació de les brises, de manera que el rendiment no siga superior a 70 litres de vi per cada 100 kg de raïm.

2.2. Restriccions pertinents aplicades a les vinificacions

La producció màxima admesa per hectàrea serà de 8.000 kg de raïm per a les varietats negres i de 9.000 kg per a les varietats blanques.

El rendiment final de producte acabat serà, com a màxim, de 56 hl/ha per a vi negre i 63 hl/ha per a vi blanc.

3. Zona delimitada

Comarca vitícola l'Alt Palància-l'Alt Millars: Altura, Almedíjar, Arañuel, Azuébar, Castillo de Villamalefa, Caudiel, Chóvar, Cortes de Arenoso, Jérica, Ludiente, Montán, Segorbe, Soneja, Puebla de Arenoso, Villahermosa del Río, Viver, Zucaina.

Comarca vitícola Sant Mateu: Albocàsser, Alcalà de Xivert, Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benasal, Benicarló, Càlig, Canet lo Roig, Catí, Cervera del Maestre, Xert, les Coves de Vinromà, Culla, la Jana, la Salzadella, Peníscola, Rossell, Sant Jordi, Sant

Mateu, San Rafael del Río, Santa Magdalena de Pulpis, Tírig, Traiguera, Vinaròs.

Comarca vitícola les Useres-Vilafamés: Benlloch, Cabanes, les Useres, Sierra Engarcerán, Vall d'Alba, Vilafamés, Vilanova d'Alcolea

4. Raïm de vinificació

4.1. Varietats principals: Macabeu o Viura; Tempranillo o Ull de llebre.

4.2. Varietats secundàries: Boval, Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Gironet, Garnatxa tintorera, Merlot, Monestrell, Pinot negre, Bonicaire, Embolcaire, Syrah, Cabernet franc, Malbec, Carinyena, Forcallat negre, Graciano Mencía, Petit verdot, Chardonnay, Subirat parent, Messeguera, Exquitsagos, Verdosilla, Moscatell d'Alexandria, Pedro Ximenes, Planta fina de Pedralba, Forcallat, Forcallat blanc, Planta nova, Tardà, Sauvignon blanc, Tortosí, Verdil, Gewürztraminer, Moscatell de gra menut, Verdiell, Viognier, Riesling, Semillón.

5. Descripció del vincle

La província de Castelló està a l'est d'Espanya. Té un clima mediterrani, caracteritzat per temperatures suaus tot l'any i una pluviometria mitjana-baixa, concentrant-se les pluges a la tardor. El sol és de textura franca pardo-calcària i la topografia no molt abrupta.

En la zona el cultiu del raïm es remonta a èpoques ancestrals. La producció s'ha incrementat als últims anys. Ténen molt de prestigi reconegut a través de diversos premis.

Els vins, coneguts per la seua tradició, tenen una acidesa total equilibrada i un grau alcoòlic afavorit per les pluges escases i temperatures estiuenques.

6. Altres condicions essencials



6.1. Derogació de l'elaboració en la zona delimitada (article 6 del Reglament (UE) 607/2009)

La zona d'elaboració i cria coincidirà amb la zona descrita en l'apartat 4. No obstant això i segons el que estableix el punt 4 de l'article 6 del Reglament (CE) 607/2009, de 14 de juliol de 2009, es podrà elaborar vi en una zona situada als voltants de la zona delimitada en l'apartat 4 d'este plec de condicions, sempre dins dels límits de la província de Castelló.

7. Autoritat competent

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Pesca

C/ Castán Tobeñas, 77

CA 9 d'Octubre, Edifici B4 Planta 2

46018 València

Tel: 961247305

Fax: 961247933

Adreça electrònica: àrea [calidad@gva.es](mailto:area_calidad@gva.es)