

PLEC DE CONDICIONS DE LA DOP CHOZAS CARRASCAL

1. Denominació que ha de protegir-se

Chozas Carrascal.

2. Descripció del vi

(a) Característiques analítiques

	VI NEGRE		VI NEGRE		VI ROSAT		VI BLANC	
Varietats que hi han d'intervindre	Boval, monestrell, garnatxa negra, ull de llebre, cabernet <i>sauvignon</i> , cabernet franc, syrah i merlot		Cabernet franc		Syrah, merlot, garnatxa negra i ull de llebre		<i>Chardonnay</i> , <i>sauvignon</i> blanc i macabeu	
	Límits d'acceptació	Toleràncies	Límits d'acceptació	Toleràncies	Límits d'acceptació	Toleràncies	Límits d'acceptació	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit mínim (% vol.)	13	1	13	1	12,5	1	12,5	1
Grau alcohòlic total mínim (% vol.)	13	1	13	1	12,5	1	12,5	1
Sucres reductors màxim (g/l)	4	0,5	4	0,8	4	1	4	1
Acidesa total expressada en àc. tartàric mínim (g/l)	4,5	0,7	4,5	0,6	4,5	0,6	4,5	0,6
Acidesa volàtil expressada en àc. acètic màxim (g/l)	0,6	0,3	0,5	0,3	0,4	0,3	0,4	0,3
SO ₂ total màxim (mg/l)	100	25	90	30	105	25	115	25
pH màxim	3,9	0,2	3,9	0,2	3,8	0,2	3,7	0,2
Índex de polifenols totals màxims (IPT)	70	30	70	30				
Intensitat colorant màxima (DO ₄₂₀ , DO ₅₂₀ i DO ₄₆₀)	13	5	13	5				

(b) Característiques organolèptiques

Vi negre monovarietal (cabernet franc):

Fase visual: roig violaci en la fase inicial. Net i brillant.

Fase olfactiva: café i xocolate. Fruites negres i balsàmic (timó, etc.). Predomini de la fruita sobre aromes provinents de la bota.

Fase gustativa: envoltant, llarg, mineral i balsàmic.

Vi negre (boval, monestrell, garnatxa negra, ull de llebre, cabernet *sauvignon*, cabernet franc, syrah i merlot):

Fase visual: roig intens. Net i brillant.

Fase olfactiva: fruites roges i balsàmic. Potent i elegant.

Fase gustativa: fresc, potent i persistent en boca. Equilibrat amb tanins madurs i redons pel seu pas per bota. Records fruiters, balsàmics, vainilla, xocolate i un toc mineral.

Vi blanc (*chardonnay*, *sauvignon blanc* i macabeu):

Fase visual: groc pallós en la fase inicial. Net i brillant.

Fase olfactiva: flors blanques, cítrics i fruites tropicals. Mel i vainilla.

Fase gustativa: aromàtic i elegant pel *sauvignon blanc*. Fresc pel macabeu. Potent i llarg pel *chardonnay*.

Vi rosat (syrah, merlot, garnatxa i ull de llebre):

Fase visual: rosa intens. Net i brillant.

Fase olfactiva: intensa i expressiva. Aromes a fruites roges, combinades amb una aroma dolça a mel, vainilla, caramel, etc.

Fase gustativa: fresc i untuós. Potent, llarg i dolç.

3. Pràctiques enològiques específiques

a) Pràctiques culturals

El marc de plantació per a les varietats *chardonnay*, *sauvignon blanc* i macabeu és inferior a 1,3 x 2,5 m. En el cas de les varietats ull de llebre, garnatxa negra, cabernet *sauvignon*, merlot, syrah, cabernet franc i monestrell és inferior a 1,4 x 2,5 m. Finalment, el marc de plantació per a la varietat boval és inferior o igual a 2,5 x 2,5 m.

b) Especificacions tècniques als processos d'elaboració:

1. Vi blanc

L'elaboració i conservació es realitza en dipòsits d'acer inoxidable o formigó. Es fa una maceració pel·licular que dependrà de la maduresa del raïm. Fermentació del vi blanc en botes de roure.

2. Vi rosat

Extracció del most flor de les quatre varietats que componen el cupatge d'aquest vi. Conservació en fred i desfangament fins a tindre els quatre mostos junts. Fermentació del vi en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració durant un mínim de 3 setmanes en botes de roure.

3. Vins negres

Elaboració de cada varietat per separat. La maceració es fa durant un mínim de 14 dies. Envelliment en botes; el vi resta en bota durant un mínim de 5 mesos.

4. Delimitació de la zona geogràfica

La zona delimitada es troba al terme municipal de Requena (València), a la pedania de San Antonio, distribuïda de la manera següent:

- Polígon 14: parcel·les 293, 294, 297, 300, 301.
- Polígon 16: parcel·les 101, 111, 112, 124, 125, 126, 127, 128, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 412.

5. Rendiment màxim

- Rendiment màxim en quilograms de raïm per hectàrea:
 - Raïm blanc: 9.000 kg/ha
 - Raïm negre: 7.500 kg/ha
- Rendiment màxim en hectolitre del producte final per hectàrea:
 - Vins blancs: 63 hl/ha
 - Vins rosats: 56 hl/ha
 - Vins negres: 53 hl/ha

6. Varietats de vinya

(a) Negres: boval, ull de llebre, garnatxa negra, cabernet *sauvignon*, merlot, syrah, cabernet franc i monestrell.

(b) Blanques: *chardonnay*, *sauvignon blanc* i *macabeu*.

7. Vincle amb la zona geogràfica

a) Àrea geogràfica

Entorn i factors naturals

Chozas Carrascal és el nom geogràfic utilitzat per a indicar el lloc on es troba l'àrea geogràfica delimitada, àrea cartografiada amb aquesta denominació. Es tracta d'un dels paratges més freds de tota la comarca per la seua altura, 720 m, i la seua proximitat a la serra de Juan Navarro, d'on provenen els vents dominants del nord. Com que és un paratge en planícia lleugerament inclinada, no hi ha grans barreres que impedisquen l'entrada tan directa d'aquesta influència de vents freds del nord.

Els límits del paratge són al nord, est i oest llomes de més altura, en forma d'altiplans allargats, no unides entre elles, la qual cosa genera dos congostos al NE i NW per on circulen a gran velocitat ratxes de vent del nord. Al sud, el límit és la Vereda Real i l'inici de l'altiplà central de Requena, sense barreres naturals a l'est i l'oest.

Aquesta peculiar orografia defineix d'una manera molt marcada el territori protegit, que, com que es troba a l'abric d'unes llomes més altes, té un microclima propi.

El clima de la zona és continental, amb influència mediterrània. La pluviometria mitjana anual és baixa, s'acosta als 350-400 litres anuals i es concentra en el mes de setembre. La radiació solar és molt intensa, amb quasi més de 3.000 hores de sol a l'any, en què destaca la gran diferència tèrmica entre el dia i la nit als mesos de setembre i octubre, moment de maduració del raïm.

Les condicions climàtiques del paratge es diferencien de les de la resta de la comarca i les zones adjacents en les altes ratxes de vent i temperatures mitjanes més baixes a causa de la influència del vent del nord i de la protecció que li confereixen les barreres naturals a l'est i l'oest. La prolongació de la serra de Juan Navarro al sud-est frena gran part dels núvols que provenen del Mediterrani carregats d'aigua; així, les pluges a Chozas Carrascal són menors que en altres zones de la comarca.

El sòl de la finca és basicoalcalí, amb un pH superior a 8 i inferior a 9. Amb textura franca, tendent a francoargilós o francoarenós, segons la part de la finca. La quantitat de matèria orgànica en el sòl és bastant pobra, de prop de l'1 %, i cal fer-ne correccions amb esmenes orgàniques cada cert temps. El percentatge de calcària activa és un factor important, amb valors que oscil·len entre el 7 i el 21 %, una xifra notablement elevada. Els sòls del paratge es caracteritzen per una productivitat baixa amb escàs desenvolupament de les arrels, que no aprofundeixen a més de 30 cm per la capa de calcària existent a aquesta profunditat.

Factors humans

El paratge demarcat compta amb una alta densitat de plantació, que en alguns casos arriba a més de 3.000 plantes per hectàrea, en compte de la densitat habitual de la comarca (1.600 plantes per hectàrea). Amb això s'aconsegueix una competència major entre les plantes, la qual cosa comporta un desenvolupament radicular menor; es controla així un excés de vigor i producció per cada cep, amb menys quilos de raïm per cep, i n'augmenta d'aquesta manera la qualitat. Així s'aconsegueix que cada planta no sobrepasse els 4 kg de producció.

Ha sigut la primera zona de la comarca a cultivar varietats foranes com cabernet *sauvignon*, cabernet franc, syrah, merlot, *chardonnay* i *sauvignon* blanc (plantades en 1992). Es tracta de vinyes de més de 20 anys d'edat perfectament aclimatades, i el paratge demarcat és la zona on millor domini d'aquestes varietats es té. Amb aquestes varietats ja consolidades i les autòctones que també s'hi cultiven (boval, ull de llebre, garnatxa negra, monestrell i macabeu) es fan vins singulars amb raïm provinent d'una única vinya, de manera que és així un vi irrepetible i singular en tota la comarca.

Cal destacar que l'àrea geogràfica delimitada comprén unes 30 ha. Es tracta de tota l'àrea que compleix les característiques descrites en els apartats anteriors, mentre que la propietat de l'entitat sol·licitant de la denominació d'origen protegida, l'únic celler existent en aquesta demarcació, és de 93 ha. Es tracta, per tant, d'una àrea geogràfica molt més extensa que l'àrea delimitada i a l'interior de la qual es troba aquesta.

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

Els vins d'aquest paratge estan condicionats per les particulars característiques del sòl i clima locals. Es tracta de vins amb un grau alcohòlic alt (13,5-14,5 %) i bona acidesa (4,5-5,5 g/l en TA), caracteritzats per aromes minerals, amb un alta maduresa dels tanins que es mostra en una gran estabilitat de color, amb una molt baixa incidència de malalties criptogàmiques, i amb ceps de baixa producció (< 4 kg/cep).

c) Nexa causal entre la zona geogràfica i les característiques del producte

A causa de les característiques edafològiques i climàtiques del paratge, les produccions no són excessives, ni les plantes molt vigoroses, i tot això incideix en la correcta absorció de microelements (potassi, calci i magnesi) i en la qualitat final del raïm. L'amplitud tèrmica entre dia i nit contribueix a aconseguir un adequat alt grau alcohòlic i una bona acidesa. Els sòls són de productivitat baixa, amb escàs desenvolupament de les arrels, que no aprofundeixen a més de 30 cm per la capa de calcària existent a aquesta profunditat, i això, unit a una escassa pluviometria anual i una gran insolació per la situació geogràfica del paratge en pendent i entre llomes, genera que la producció per cep siga inferior a 4 kg, que els vins adquireixen fortes

aromes minerals, una alta maduresa dels tanins i una baixa incidència de malalties criptogàmiques.

La zona delimitada es diferencia de la resta de zones adjacents per l'especial orografia, clima i sòl, uns elements que, combinats, generen un autèntic microclima que no es dona en les zones adjacents. Així, per exemple, aquesta orografia especial provoca que la pluviometria mitjana anual siga més baixa que la de la resta de zones adjacents al paratge i les que pertanyen a la resta de la DOP Utiel-Requena. El mateix ocorre en relació amb les fortes ratxes de vent. Tot això, unit a la gran insolació de les vinyes incloses en la finca per la situació geogràfica d'aquestes en pendent i entre llomes, així com la naturalesa dels sòls, amb una capa de calcària present a molt poca profunditat, impliquen que la delimitació geogràfica de l'àrea emparada s'haja dut a terme tenint en compte les particulars característiques naturals i antròpiques de l'entorn geogràfic que diferencia el vi produït en aquesta zona amb el produït en les zones veïnes.

Per tant, si bé la zona delimitada està dins de la zona de la DOP Utiel-Requena, es diferencia clarament d'aquesta pels factors següents i la seua repercussió en la vinya i el vi:

- La seua orografia ocasiona:

Temperatures màximes més baixes pels vents frescos del nord.

Temperatures mínimes més altes per les barreres naturals a l'est i l'oest: evita gelades de primavera.

Velocitat mitjana del vent més baixa, però amb ratxes del nord molt veloces: baixa humitat.

Pluges més escasses a causa d'una serra a l'est que frena els núvols.

El pendent de 6,5 %: bona insolació i gran diferència tèrmica dia-nit.

I això aporta:

Baixa incidència de plagues i malalties.

Bon nivell polifenòlic i de sucres.

Bona acidesa.

Bon desenvolupament del cicle vegetatiu.

Bona maduresa dels tanins.

- I el seu sòl és menys profund per capa de calcària a 30 cm de profunditat: menor vigor i desenvolupament radicular, menor producció (< 3 kg/cep i raïms i baies més xicotets).

I això aporta:

Millor qualitat del raïm.

Vins amb caràcter terrós i mineral.

Major proporció pell/polpa: vins més aromàtics.

D'altra banda, les diferències més notòries entre l'elaboració dels vins de Chozas Carrascal i els vins de la DOP Utiel-Requena són les següents, per exemple per als vins negres envellits:

PARÀMETRE	DOP UTIEL-REQUENA	CHOZAS CARRASCAL
Grau adquirit mín.	10,5 %vol.	13 % vol.
Sucres totals	9 g/l	Menys 4 g/l
Acidesa total mínima	3,5 g/l	4,5 g/l
Acidesa volàtil màxima	1,2 g/l	0,5-0,6 g/l
Diòxid de sofre màxim	150 mg/l	90-100 mg/l
Intensitat colorant mínima	-	13 UA/cm
Índex polifenols totals mínim	-	70
Rendiment màxim de raïm kg/ha	7.500 a 10.500	7.850
Rendiment extracció	74 %	70 %

Aquesta caracterització s'avalua pel fet que la propietat del sol·licitant ocupa unes 93 ha (àrea geogràfica molt més extensa que l'àrea delimitada i a l'interior de la qual es troba), de les quals només 30 ha són les que delimiten l'àrea geogràfica de la finca perquè no es poden obtenir vins amb aquestes mateixes característiques de les vinyes adjacents a la finca, ja que no s'hi donen les condicions edafoclimàtiques descrites.

Per tant, si bé en aquests moments només hi ha un elaborador en la zona delimitada, si en el futur s'hi instal·len més cellers podrien utilitzar la DOP, sempre que complisquen el seu plec de condicions.

8. Requisits aplicables

a) Marc legal

El present plec de condicions.

b) Requisits addicionals

- Per a la Denominació d'Origen Protegida Chozas Carrascal, el terme tradicional a què es refereix l'article 118 *duovicies* 1a del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM, és *vi de finca*.

Tal com s'estableix en l'article 118 *sexvicies* 3.a del reglament esmentat, aquesta menció tradicional podrà substituir en l'etiquetatge dels vins l'expressió *denominació d'origen protegida*.

- Els termes tradicionals a què es refereix l'article 118 *duovicies* 1.b del Reglament 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Chozas Carrascal són:

i) Per als que pertanyen a la categoria 1 de l'annex XI *ter* del Reglament (CE) 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007: "criança", "reserva" i "gran reserva".

9. Comprovació del compliment del plec

a) Autoritat competent

Direcció General de Desenvolupament Rural i Política Agrària Comuna
Conselleria d'Agricultura, Medi ambient, Canvi Climàtic i Desenvolupament Rural
C/ Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 València
Telèfon 961 247 305
Adreça electrònica: area_calidad@gva.es

– Tasques

a) Abast dels controls

Examen analític i organolèptic

Control anual dels vins produïts en cada campanya amb presa de mostres de les partides de vi per a l'anàlisi organolèptica i fisicoquímica, a l'efecte de verificació de les característiques que figuren en l'apartat 2 d'aquest plec de condicions.

Examen d'altres requisits

El pla d'inspecció inclourà:

- Efectuar controls de les instal·lacions en què es troben els productes i sol·licitar l'exhibició dels llibres de registre, dels documents d'acompanyament i de la resta de la documentació que els afecten, que en tot moment hauran de trobar-se a la seua disposició.
- Efectuar controls periòdics sobre matèria primera, elaboració, embotellament i etiquetatge, amb vista a obtindre garanties sobre la traçabilitat del vi i el compliment de les exigències d'aquest plec de condicions.
- Registrar i verificar les etiquetes que s'hagen d'utilitzar. Per a això es requerirà als responsables dels cellers la presentació de les proves que acrediten el correcte etiquetatge respecte del que s'estableix en aquest plec de condicions.

b) Metodologia de control

La comprovació anual es durà a terme per mitjà de controls sistemàtics, que consistiran en:

- a)* Inspecció al viticultor.
- b)* Inspecció al celler, durant la verema.
- c)* Auditoria al celler, amb una freqüència mínima anual.