

ESTUDIO DE LAS NUEVAS IGP's DEL VINO EN ESPAÑA

Trabajo Entorno Laboral

RUBÉN ABALO RODRÍGUEZ

C.F.G.S. Vitivinicultura on-line

I.E.S. La Laboral

Curso 2019-2020

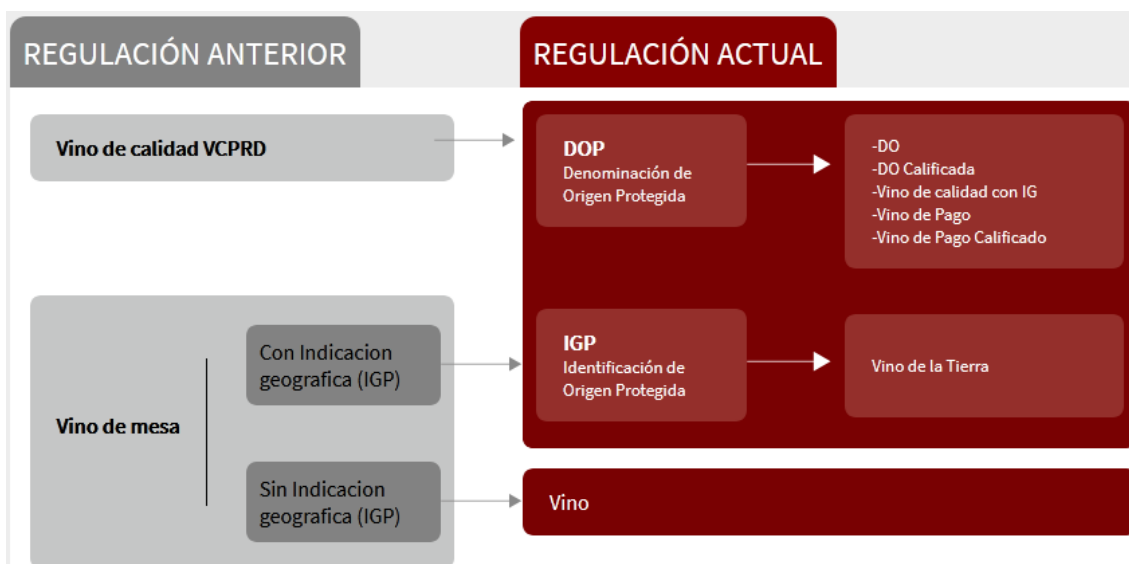
1	INTRODUCCIÓN.	1
1.1	CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS.	1
1.1.1	Vinos de Mesa:	1
1.1.2	Vinos con una Identificación Geográfica:	2
1.2	VINOS DE LA TIERRA.	3
1.2.1	Principales diferencias entre DOP e IGP:	3
2	DOP's E IGP's DEL VINO EN ESPAÑA.	4
3	IGP's POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS.	10
3.1	SUPRA-AUTONÓMICA.	10
3.1.1	Ribera del Queiles:	10
3.2	ANDALUCÍA.	11
3.2.1	Altiplano de Sierra Nevada:	11
3.2.2	Bailén:	13
3.2.3	Cádiz:	15
3.2.4	Córdoba:	16
3.2.5	Cumbres del Guadalfeo:	17
3.2.6	Desierto de Almería:	18
3.2.7	Laderas de Genil:	20
3.2.8	Laujar-Alpujarra:	21
3.2.9	Los Palacios:	23
3.2.10	Norte de Almería:	24
3.2.11	Ribera del Andarax:	25
3.2.12	Sierra Norte de Sevilla:	27
3.2.13	Sierra Sur de Jaén:	28
3.2.14	Sierras de las Estancias y los Filabres:	29
3.2.15	Torreperogil:	30
3.2.16	Villaviciosa de Córdoba:	31
3.3	ARAGÓN.	33
3.3.1	Bajo Aragón:	33
3.3.2	Ribera del Gállego-CincoVillas:	36
3.3.3	Ribera del Jiloca:	37
3.3.4	Ribera del Valdejalón:	39
3.3.5	Valle del Cinca:	40
3.4	CANTABRIA.	42
3.4.1	Costa de Cantabria:	42
3.4.2	Liébana:	43
3.5	CASTILLA Y LEÓN.	44
3.5.1	Castilla y León:	44
3.6	CASTILLA LA MANCHA.	47
3.6.1	Castilla:	47
3.7	COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA.	48
3.7.1	Tres Riberas:	48
3.8	COMUNIDAD DE VALENCIA.	49

3.8.1	Castelló:	49
3.9	EXTREMADURA.	52
3.9.1	Extremadura:	52
3.10	GALICIA.	54
3.10.1	Barbanza e Iria:	54
3.10.2	Betanzos:	55
3.10.3	Ribeiras do Morrazo:	57
3.10.4	Val do Miño-Ourense:	59
3.11	ISLAS BALEARES.	61
3.11.1	Formentera:	61
3.11.2	Ibiza:	63
3.11.3	Illes Balears:	64
3.11.4	Isla de Menorca:	66
3.11.5	Mallorca:	67
3.11.6	Serra de Tramuntana-Costa Nord:	68
3.12	LA RIOJA.	70
3.12.1	Valles de Sadacia:	70
3.13	REGIÓN DE MURCIA.	72
3.13.1	Campo de Cartagena:	72
3.13.2	Murcia:	74
4	CONCLUSIÓN.	76
5	BIBLIOGRAFÍA.	77

1 INTRODUCCIÓN.

1.1 CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS.

Según la normativa europea, existen dos categorías de vinos en Europa, los vinos de mesa y los vinos con una Identificación Geográfica. Los vinos con una Identificación Geográfica se clasifican en diferentes categorías de acuerdo a su nivel de protección geográfica y al grado de exigencia en su proceso de fabricación.



En el caso de España existen las siguientes categorías de vino:

1.1.1 *Vinos de Mesa:*

Están en el escalón más bajo de la clasificación regulada de los vinos. No pertenecen a ninguna Denominación de Origen y tampoco tienen por qué especificar ni la añada, ni la procedencia, ni la variedad de uva empleada.

Antes de la entrada en vigor del Reglamento (CE) 479/2008, era la denominación de venta obligatoria para el vino que no estaba acogido a ninguna denominación de origen ni indicación geográfica. En Francia y Luxemburgo se llamaba vin de table, en Rumania vin de masă, en Portugal vinho de mesa, en Italia vino da tavola, en Grecia epitrapezios oinos y en Alemania Deutscher Tafelwein.

Con el Reglamento del 2008, el vino de mesa ha pasado a denominarse simplemente vino.

1.1.2 *Vinos con una Identificación Geográfica:*

1.1.2.1 Vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP):

Son vinos cuya calidad y características se deben esencialmente o exclusivamente a su origen geográfico, con sus factores humanos y culturales inherentes. Todas las uvas tienen que proceder exclusivamente de la zona geográfica de producción y su elaboración tiene lugar dentro de la zona geográfica.

Estos vinos, de mayor a menor calidad, se clasifican en:

1.1.2.1.1 Vinos de Pago:

Originarios de un pago, entendiendo por tal el paraje o sitio rural con características propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en una Denominación de Origen Calificada, podrá recibir el nombre de «Pago Calificado», y los vinos producidos en él se denominarán «Vinos de Pago Calificado», siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la Denominación de Origen Calificada y se encuentre inscrito en la misma.

1.1.2.1.2 Vinos con Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca):

Vinos con Denominación de Origen que han alcanzado altas cotas de calidad durante un dilatado periodo de tiempo. Tendrán una mayor exigencia de control y calidad, deben haber transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como «Denominación de Origen» para poder obtener la categoría de «Calificada».

1.1.2.1.3 Vinos con Denominación de Origen (D.O):

Vinos que proceden de un área de producción delimitada y con una elaboración reglamentada por un Consejo Regulador. Deben haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como «Vino de Calidad con Indicación Geográfica».

1.1.2.1.4 Vinos de Calidad con Indicación Geográfica (VC):

Es el producido y elaborado en una región o en lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio

geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.

1.1.2.2 Vinos con Identificación Geográfica protegida (IGP), termino tradicional Vinos de la Tierra (VdlT)

Son vinos procedentes y elaborados en un área geográfica delimitada, teniendo en cuenta unas determinadas condiciones ambientales y de cultivo que puedan conferir a los vinos características específicas. Poseen una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico. Al menos el 85% de las uvas procede exclusivamente de la zona geográfica.

1.2 VINOS DE LA TIERRA.

Su designación oficial es Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vinos de la Tierra, seguido del nombre de la zona, o directamente Indicación Geográfica Protegida (IGP) y el nombre de la zona. Vinos de la Tierra, es la designación tradicional que se le daba a estos vinos, que se encontraban en un limbo, antes de que se crearan las IGP's.

En cuanto a la calidad de sus vinos, las IGP's se encuentran entre los vinos de mesa y las Denominaciones de Origen protegidas (DOP). La IGP es una mención geográfica que se creó en España al aplicar la normativa europea y que es equivalente a las indicaciones Vin de pays en Francia, Luxemburgo y Valle de Aosta (Italia), Vinho regional en Portugal, Landwein en Alemania, o Indicazione geográfica típica en Italia, regional wine en el Reino Unido, topikós óinos en Grecia o landwijn en los Países Bajos.

En comparación con estos países de nuestro entorno, en España se empezaron a crear las IGP's del vino hace relativamente pocos años. Tanto es así, que algunas, como por ejemplo la IGP Ribeiras do Morrazo, en Galicia, se creó en el 2016.

1.2.1 Principales diferencias entre DOP e IGP:

En general, para cualquier producto, podemos decir que el vínculo con el territorio es más fuerte en el caso de la DOP. Así, mientras que la DOP designa la denominación de un producto cuya producción, transformación y elaboración deben tener lugar en una zona geográfica determinada, con una especialización reconocida y comprobada, la IGP indica el vínculo con el territorio en, al menos, una de las fases de producción, transformación o elaboración.

En el caso concreto del vino, estos serían a grandes rasgos los requisitos principales para cada una:

1.2.1.1 Requisitos que deben cumplir los vinos con DOP:

-Su calidad y características son esencialmente o exclusivamente debidas a su origen geográfico, con sus factores humanos y culturales.

-El 100% de las uvas proceden exclusivamente de la zona geográfica de producción.

-Su elaboración tiene lugar dentro de la zona geográfica.

-Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a Vitis vinífera.

1.2.1.2 Requisitos de los vinos con IGP:

-Deben poseer una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico.

-Al menos el 85% de las uvas procederán exclusivamente de la zona geográfica.

-Su elaboración tiene lugar en el área geográfica.

-Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a Vitis vinífera y otras especies del género Vitis.

2 DOP's E IGP's DEL VINO EN ESPAÑA.

A día 31 de Mayo de 2020 existían en España 97 DOP's y 42 IGP's (ver lista en las páginas siguientes).

LISTADO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS E INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS DE <u>VINOS</u> REGISTRADAS EN LA UNIÓN EUROPEA			
Número de DOPs: 97			
Número de IGP's: 42			
Actualizado a 31/05/2020			
Tipo de Indicación	Nombre	Término Tradicional (*)	Nº de Expediente asignado por la Comisión
SUPRAAUTONÓMICAS (4)			
DOPs (3)	Cava	DO	PDO-ES-A0735
	Jumilla	DO	PDO-ES-A0109
	Rioja	DOCa	PDO-ES-A0117
IGP (1)	Ribera del Queiles	VT	PGI-ES-A0083
ANDALUCÍA (24)			
DOPs (8)	Condado de Huelva	DO	PDO-ES-A1485
	Granada	DO	PDO-ES-A1473
	Jerez-Xérès-Sherry	DO	PDO-ES-A1483
	Lebrija	VC	PDO-ES-A1478
	Málaga	DO	PDO-ES-A1481
	Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	DO	PDO-ES-A1482
	Montilla-Moriles	DO	PDO-ES-A1479
	Sierras de Málaga	DO	PDO-ES-A1480
IGPs (16)	Altiplano de Sierra Nevada	VT	PDO-ES-A1402
	Bailén	VT	PGI-ES-A1404
	Cádiz	VT	PGI-ES-A1405
	Córdoba	VT	PGI-ES-A1406
	Cumbres del Guadilfeo	VT	PGI-ES-A1407
	Desierto de Almería	VT	PGI-ES-A1408
	Laderas del Genil	VT	PGI-ES-A1409
	Laujar-Alpujarra	VT	PGI-ES-A1410
	Los Palacios	VT	PGI-ES-A1411
	Norte de Almería	VT	PGI-ES-A1412
	Ribera del Andarax	VT	PGI-ES-A1414
	Sierra norte de Sevilla	VT	PGI-ES-A1415
	Sierra sur de Jaén	VT	PGI-ES-A1416
	Sierras de las Estancias y los Ríabres	VT	PGI-ES-A1417
	Torreperogil	VT	PGI-ES-A1418
	Vitaviciosa de Córdoba	VT	PGI-ES-A1419

Tipo de Indicación	Nombre	Término Tradicional (*)	Nº de Expediente asignado por la Comisión
ARAGÓN (10)			
DOPs (5)	Aylés	VP	PDO-ES-A1522
	Calatayud	DO	PDO-ES-A0247
	Campo de Borja	DO	PDO-ES-A0180
	Cariñena	DO	PDO-ES-A0043
	Somontano	DO	PDO-ES-A0534
IGPs (5)	Bajo Aragón	VT	PGI-ES-A1362
	Ribera del Gállego-Cinco Villas	VT	PGI-ES-A0245
	Ribera del Jiloca	VT	PGI-ES-A0244
	Valdejalón	VT	PGI-ES-A0246
	Valle del Cinca	VT	PGI-ES-A0181
ASTURIAS (1)			
DOP (1)	Cangas	VC	PDO-ES-A0119
CANARIAS (11)			
DOPs (11)	Abona	DO	PDO-ES-A0975
	El Hierro	DO	PDO-ES-A1250
	Gran Canaria	DO	PDO-ES-A0112
	Islas Canarias	VC	PDO-ES-A1511
	La Gomera	DO	PDO-ES-A0111
	La Palma	DO	PDO-ES-A0510
	Lanzarote	DO	PDO-ES-A0113
	Tacoronte-Acentejo	DO	PDO-ES-A0115
	Valle de Güimar	DO	PDO-ES-A0980
	Valle de la Orotava	DO	PDO-ES-A1040
	Ycoden-Deute-Isora	DO	PDO-ES-A0114
CANTABRIA (2)			
IGPs (2)	Costa de Cantabria	VT	PGI-ES-A0129
	Liébana	VT	PGI-ES-A0130

Tipo de Indicación	Nombre	Término Tradicional (*)	Nº de Expediente asignado por la Comisión
CASTILLA-LA MANCHA (21)			
DOPs (20)	Almansa	DO	PDO-ES-A0044
	Calzadilla	VP	PDO-ES-A0056
	Campo de la Guardia	VP	PDO-ES-A0055
	Casa del Blanco	VP	PDO-ES-A0060
	Dehesa del Carrizal	VP	PDO-ES-A0054
	Dominio de Valdepeña	VP	PDO-ES-A0052
	El Vicario	VP	PDO-ES-N1634
	Fincas Élez	VP	PDO-ES-A0053
	Gujoso	VP	PDO-ES-A0058
	La Jara	VP	PDO-ES-01895
	La Mancha	DO	PDO-ES-A0045
	Los Cerrillos	VP	PDO-ES-02228
	Manchuela	DO	PDO-ES-A0046
	Méntrida	DO	PDO-ES-A0047
	Mondéjar	DO	PDO-ES-A0048
	Pago Florentino	VP	PDO-ES-A0057
	Ribera del Júcar	DO	PDO-ES-A0049
	Uclés	DO	PDO-ES-A0050
	Valdepeñas	DO	PDO-ES-A0051
	Vallegarcía	VP	PDO-ES-02085
IGP (1)	Castilla	VT	PGI-ES-A0059
CASTILLA Y LEÓN (14)			
DOPs (13)	Aranza	DO	PDO-ES-A0613
	Arribes	DO	PDO-ES-A0614
	Bierzo	DO	PDO-ES-A0615
	Cebreños	VC	PDO-ES-02348
	Cigales	DO	PDO-ES-A0622
	León	DO	PDO-ES-A0882
	Ribera del Duero	DO	PDO-ES-A0626
	Rueda	DO	PDO-ES-A0889
	Sierra de Salamanca	VC	PDO-ES-A0631
	Tierra del Vino de Zamora	DO	PDO-ES-A0634
	Toro	DO	PDO-ES-A0886
	Valles de Benavente	VC	PDO-ES-A0646
	Valtiendas	VC	PDO-ES-A0747
IGP (1)	Castilla y León	VT	PGI-ES-A0948

Tipo de Indicación	Nombre	Término Tradicional (*)	Nº de Expediente asignado por la Comisión
CATALUÑA (11)			
DOPs (11)	Alella	DO	PDO-ES-A1423
	Cataluña	DO	PDO-ES-A1549
	Conca de Barberà	DO	PDO-ES-A1422
	Costers del Segre	DO	PDO-ES-A1523
	Empordà	DO	PDO-ES-A1548
	Montsant	DO	PDO-ES-A1550
	Penedès	DO	PDO-ES-A1551
	Pla de Bages	DO	PDO-ES-A1557
	Priorat	DOCs	PDO-ES-A1560
	Tarragona	DO	PDO-ES-A1555
	Terra Alta	DO	PDO-ES-A1556
EXTREMADURA (2)			
DOP (1)	Ribera del Guadiana	DO	PDO-ES-A1295
IGP (1)	Extremadura	VT	PGI-ES-A1300
GALICIA (9)			
DOPs (5)	Monterrei	DO	PDO-ES-A1114
	Rias Baixas	DO	PDO-ES-A1119
	Ribeira Sacra	DO	PDO-ES-A1128
	Ribeiro	DO	PDO-ES-A1123
	Valdeorras	DO	PDO-ES-A1132
IGPs (4)	Barbanza e Iria	VT	PGI-ES-A1255
	Betanzos	VT	PGI-ES-A1257
	Ribeiras do Morrazo	VT	PGI-ES-02238
	Valle del Miño-Ourense/ Val do Miño-Ourense	VT	PGI-ES-A1259
ISLAS BALEARES (8)			
DOPs (2)	Bínissalem	DO	PDO-ES-A1056
	Pla i Llevant	DO	PDO-ES-A1038
IGPs (6)	Formentera	VT	PGI-ES-A0875
	Ibiza	VT	PGI-ES-A0110
	Illes Balears	VT	PGI-ES-A0947
	Isla de Menorca	VT	PGI-ES-A0870
	Mallorca	VT	PGI-ES-A0960
	Serra de Tramuntana-Costa Nord	VT	PGI-ES-A0103

Tipo de Indicación	Nombre	Término Tradicional (*)	Nº de Expediente asignado por la Comisión
LA RIOJA (1)			
IGP (1)	Valles de Sadacia	VT	PGI-ES-A0511
MADRID (1)			
DOP (1)	Vinos de Madrid	DO	PDO-ES-A1525
MURCIA (4)			
DOPs (2)	Bullas	DO	PDO-ES-A0536
	Yecla	DO	PDO-ES-A0606
IGPs (2)	Campo de Cartagena	VT	PGI-ES-A0607
	Murcia	VT	PGI-ES-A0608
NAVARRA (5)			
DOPs (4)	Navarra	DO	PDO-ES-A0127
	Pago de Arinzano	VP	PDO-ES-A0183
	Pago de Otazu	VP	PDO-ES-A0184
	Prado de Irache	VP	PDO-ES-A0182
IGP (1)	3 Riberas	VT	PGI-ES-A0128
PAÍS VASCO (3)			
DOPs (3)	Chacolí de Álava – Arabako Txacolina	DO	PDO-ES-A0732
	Chacolí de Bizkaia – Bizkaiko Txacolina	DO	PDO-ES-A0746
	Chacolí de Getaria – Getariako Txacolina	DO	PDO-ES-A0741
C. VALENCIANA (8)			
DOPs (7)	Alicante	DO	PDO-ES-A1526
	Chozas Carrascal	VP	PDO-ES-N1637
	El Terrazo	VP	PDO-ES-A0940
	Los Bolegueros	VP	PDO-ES-A0941
	Utiel-Requena	DO	PDO-ES-A0874
	Valencia	DO	PDO-ES-A0872
	Vera de Estenas	VP	PDO-ES-N1665
IGP (1)	Castelló	VT	PGI-ES-A1173

(*) La expresión "Denominación de Origen Protegida" puede ser sustituida en el etiquetado por los siguientes Términos Tradicionales: DOCa: "Denominación de Origen Calificada"; DO: "Denominación de Origen"; VP: "Vino de Pago"; VC: "Vino de Calidad".

Por su parte, la expresión "Indicación Geográfica Protegida" se puede sustituir por: VT: "Vino de la Tierra".

3 IGP's POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS.

En este punto se describen todas las IGP's del vino existentes en España hasta la fecha por comunidades autónomas.

Toda la información que se aporta fue sacada de los pliegos de condiciones de cada IGP y está dispuesta a modo de resumen.

Se aporta el año de creación de la IGP, sus características más destacables, su zona geográfica, las variedades que están autorizadas y los rendimientos máximos que se permiten por hectárea.

Así mismo, también se adjunta una tabla con los datos estadísticos más recientes de cada IGP (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). Dichos datos son, la superficie de viñedos amparados por la IGP, el número de viticultores y de bodega y también la producción obtenida en hectolitros.

Para finalizar, se describen las principales características organolépticas que tienen los vinos que se producen dentro de la IGP.

3.1 SUPRA-AUTONÓMICA.

3.1.1 *Ribera del Queiles:*

3.1.1.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2003
Características a destacar	<p>Comprende territorios de Aragón y Navarra.</p> <p>Sólo se autoriza la producción de vinos tintos secos.</p> <p>Se caracteriza por la irregularidad de las precipitaciones, media anual entre 300-500mm repartidas en unos 60/70 días de lluvia, y una evapotranspiración potencial entre 700-800mm anuales; los vientos dominantes cierzo, el bochorno, 2700 horas de luz anuales y las fuertes oscilaciones térmicas día/noche debidas a la cercanía del Moncayo (2313m), sobre todo en el período que va desde el envero hasta la vendimia, son muy importante (15°C), lo cual contribuye a la formación de taninos y antocianos.</p>
Zona geográfica	Deberán proceder exclusivamente de viñedos de los siguientes términos municipales de la Comunidad Autónoma de Aragón, en la

	Provincia de Zaragoza: Grisel, Lituenigo, Los Fayos, Malón, Novallas, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torrellas, y Vierlas; y de la Comunidad Foral de Navarra: Ablitas, Barillas, Cascante, Monteagudo, Murchante, Tudela (la parte de término municipal al sur del río Ebro), y Tulebras.	
Variedades de uva	Tintas	Cabernet Sauvignon, Graciano, Garnacha tinta, Merlot, Tempranillo y Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	9000 kg de uva o 65 Hl de vino.	

3.1.1.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	72
Nº de viticultores	2
Nº de bodegas	2
Producción obtenida (Hl)	3061

3.1.1.3 *Principales características organolépticas:*

Los vinos serán tintos secos, limpios, brillantes y bien cubiertos de color en fase visual; con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden; en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados.

No presentarán sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración.

3.2 ANDALUCÍA.

3.2.1 *Altiplano de Sierra Nevada:*

3.2.1.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2009
Características a destacar	Se caracteriza por tener la mayor parte de su superficie vitícola en torno los 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar, que da lugar a una maduración más lenta y uniforme. Esta altitud condiciona el régimen térmico, la diferencia entre las temperaturas máximas y

	mínimas diarias en maduración oscilan entre los 30-35° C de máxima y los 13-15° C de mínima. Esto favorece la maduración del hollejo y las pepitas, factores importantes para la calidad organoléptica de los vinos. La vendimia se suele alargar generalmente hasta principios de Octubre.	
Zona geográfica	Los siguientes municipios de granada: Aldeire, Alicún de Ortega, Alquife, Albuñán, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castril, Castelléjar, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, La Peza, Lanteira, Lugros, Marchal, Orce, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres, Zújar.	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Baladí verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Macabeo, Sauvignon Blanc, Vijiriego, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo.
	Tintas	Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Rome y Petit Verdot.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	12000 kg
	Tintas	10000 kg

3.2.1.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	84
Nº de viticultores	11
Nº de bodegas	7
Producción obtenida (Hl)	1030

3.2.1.3 Principales características organolépticas:

Los vinos deberán ser limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color, con aroma franco en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden. En boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las

características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos, con poca acidez y gran cuerpo.

3.2.2 **Bailén:**

3.2.2.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2004	
Características a destacar	Una característica propia de los vinos con la mención Vino de la Tierra de “Bailén” es su variedad principal conocida como “Molinera de Bailén”, que está presente obligatoriamente en todos los vinos de esta Indicación Geográfica, siendo una uva tinta autóctona que constituye un ecotipo de la variedad “Molinera”, la cual ocupa en la zona la mayor parte de la superficie de viñedo, y que se emplea tanto para elaborar los vinos blancos (vino blanco de uvas tintas), como en la composición con las demás uvas tintas para la elaboración de los vinos tintos.	
Zona geográfica	Comarca vitivinícola formada por los siguientes términos municipales de la provincia de Jaén: Bailén, Baños de la Encina, Guarromán, Mengíbar, Torredelcampo y Villanueva de la Reina.	
Variedades de uva	Blancas	<u>Autorizada</u> : Pedro Ximénez.
	Tintas	<u>Preferente</u> : “Molinera de Bailén”. <u>Autorizadas</u> : Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	10000 kg
	Tintas	10000 kg

3.2.2.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	20
Nº de viticultores	40
Nº de bodegas	1

Producción obtenida (HI)	466
--------------------------	-----

3.2.2.3 *Principales características organolépticas:*

Vino blanco: Fase visual: Color amarillo pálido con tonalidades verdosas o doradas. Fase olfativa: Aromas primarios limpios afrutados, frescos afrutado e intensos, y en su caso aromas ligeros propios de la fermentación y/o crianza en roble. Fase gustativa: Suave, ligero y afrutado.

Vino rosado: Fase visual: Color violáceo. Fase olfativa: Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos. Fase gustativa: Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez equilibrada.

Vino tinto: Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa. Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden. Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

Vino tinto con fermentación en barrica: Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa. Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica. Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.

Vinos Tintos criados en barrica: Con carácter general para los vinos con envejecimiento, y aquellos en los que se emplee la mención "Roble": Fase visual: Color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos. Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por barrica. Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración.

Para los tintos con la indicación "Noble": Fase visual: Color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta. Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella. Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla, postgusto largo.

Para los tintos con la indicación "Añejo" y "Viejo": Fase visual: Color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta. Fase olfativa: Intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella. Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

Vino Tinto “maceración carbónica”: Fase visual: Color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y de buena capa. Fase olfativa: Aromas frutales limpios, de intensidad media-alta. Fase gustativa: Sabor intenso, frutal y equilibrado.

Vino tinto “tradicional”: Fase visual: Color rojo violáceo-granate y limpios. Fase olfativa: Francos, afrutados, de intensidad aromática media y con aromas primarios. Fase gustativa: Expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

3.2.3 **Cádiz:**

3.2.3.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2005	
Características a destacar	<p>El área de producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.</p> <p>La pluviometría media anual es de 600 mm, teniendo lugar fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. Las tierras albarizas, típicas de la zona, tienen la capacidad de retener la humedad y evitar la evapotranspiración.</p> <p>Efecto regulador del mar, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, aminorando la transpiración y regulado las altas temperaturas a que se ve sometida.</p> <p>Importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido, y viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.</p>	
Zona geográfica	<p>Está constituida por los siguientes términos municipales de Cádiz:</p> <p>Arcos de la Frontera, Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Prado del Rey, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Olvera, Setenil, Villamartín, Bornos y San José del Valle.</p>	
Variedades de uva	Blancas	Garrido Fino, Palomino, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Montúa (Chelva), Perruno, Macabeo,

		Sauvignon Blanc, Pedro Ximénez, Riesling y Verdejo.
	Tintas	Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Monastrel, Merlot, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Cabernet franc, Mollar Cano y Graciano.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	14285 kg
	Tintas	11500 kg

3.2.3.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	926
Nº de viticultores	595
Nº de bodegas	13
Producción obtenida (Hl)	45644

3.2.3.3 Principales características organolépticas:

Blancos: Color: atractivos toques desde el amarillo pálido al amarillo intenso.

Aroma: con toques afrutados. Gusto: fresco y ligero.

Blancos con envejecimiento: Color: amarillo pálido a dorado intenso. Aroma: afrutado con toques de madera, de distinta intensidad. Gusto: ligero, con sabor perceptible a madera.

Rosados: Color: rosado brillante. Aroma: con toques afrutados. Gusto: fresco y ligero.

Tintos jóvenes: Color: tonos desde el violáceo a rojo rubí. Aroma: toques afrutados. Gusto: armónico y con cuerpo característico.

Tintos con envejecimiento: Color: rubí-picota, rico en materia colorante. Aroma: potente, amplio y muy equilibrado. Gusto: profundo, amplio y persistente

3.2.4 **Córdoba:**

3.2.4.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2004
Características a destacar	Sólo se autoriza la producción de vinos rosados y tintos, con o sin envejecimiento.
Zona geográfica	Toda la provincia de Córdoba, incluyendo todos sus municipios.

Variedades de uva	Tintas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Pinot Noir y Tintilla de Rota.
Rendimiento máximo/Ha	10000 kg	

3.2.4.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	37
Nº de viticultores	3
Nº de bodegas	2
Producción obtenida (Hl)	1911

3.2.4.3 *Principales características organolépticas:*

Rosados: Color rosa pálido a ligeramente anaranjado, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico.

Tintos jóvenes: Color cardenalicio a rojizo rubí, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico.

Tintos con envejecimiento: Color de rojo potente a teja suave, aroma potente, amplio y muy equilibrado y gusto profundo, amplio y persistente.

3.2.5 *Cumbres del Guadalfeo:*

3.2.5.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2009	
Características a destacar	Especialmente la altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola por encima de los 1.000 metros, lo que da lugar a bajas temperaturas medias que originan una maduración más lenta y uniforme, tanto de los azúcares, como de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal.	
Zona geográfica	En la provincia de Granada, en la alpujarra occidental, se limita a los términos municipales de Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugíjar.	
Variedades de uva	Blancas	Montua, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Jaén

		Blanca, Pedro Ximénez, Vijiriego, Perruno, Viognier y Baladí Verdejo.
	Tintas	Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Petit Verdot.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	12000 kg
	Tintas	10000 kg

3.2.5.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	16
Nº de viticultores	8
Nº de bodegas	2
Producción obtenida (Hl)	418

3.2.5.3 Principales características organolépticas:

Serán vinos tintos y blancos afrutados y elegantes.

Deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento.

No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos y de gran cuerpo.

3.2.6 *Desierto de Almería:*

3.2.6.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2003
Características a destacar	Derivan de la más que respetable altura respecto al nivel del mar de unos 500 m de la mayoría de los viñedos y de las peculiares condiciones geoclimáticas, entre ellas podemos destacar la elevada insolación e integral térmica, diferencia de temperatura entre el día y

	la noche en época de maduración, baja humedad, escasez de lluvias en el periodo de maduración.	
Zona geográfica	Incluye los términos municipales, de la provincia de Almería, de la Alcudia de Monteagud, Benitagla, Benizalón, Castro de Filabres, Lubrín, Lucainena de las Torres, Olula de Castro, Senés, Sorbas, Tabernas, Tahal, Turrillas, Uleila del Campo y Velefique.	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Moscatel, Macabeo, Sauvignon Blanc.
	Tintas	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha tinta.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	10000 kg de uva o 70 Hl de vino.
	Tintas	10000 kg de uva o 70 Hl de vino.

3.2.6.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Sin actividad o datos en la campaña 2017/2018, los datos más recientes con actividad y sus campañas son los siguientes:

Superficie de viñedo apta (Ha)	12	2013/2014
Nº de viticultores	1	2013/2014
Nº de bodegas	1	2013/2014
Producción obtenida (Hl)	600	2012/2013

3.2.6.3 Principales características organolépticas:

Blancos: De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

Rosados: De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad y carácter frutal. En boca son ligeramente cálidos y sabrosos sin perder frescor. Intensos, afrutados, largos y con un final que recuerda a frutas tropicales maduras.

Tintos: A la vista son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En nariz son intensos, con gran potencia y característicos aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácteas y florales. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

Vinos tintos con envejecimiento en barrica y botella: Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes más anaranjados. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca, al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica, suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

3.2.7 *Laderas de Genil:*

3.2.7.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2009	
Características a destacar	Los viñedos se extienden desde laderas que van desde las zonas costeras, subiendo hasta la vega granadina, en la parte alta de la cuenca del río Genil, alcanzando altitudes en torno a los 1000 metros.	
Zona geográfica	Comprende los siguientes términos municipales de la provincia de Granada: Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güejar Sierra, Güevejar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentejía, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otura, Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quentar, Salobreña, Santa Fe, Santa Cruz del Comercio, Vegas del Genil, El Valle, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar y La Zubia.	
Variedades de uva	Blancas	Vijiriego, Macabeo, Pedro Ximénez, Palomino, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Baladí Verdejo, Gewürztraminer, Riesling, Torrontés y Albariño.
	Tintas	Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Monastrell, Cabernet Franc y Rome.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	12000 kg
	Tintas	10000 kg

3.2.7.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	10
Nº de viticultores	2
Nº de bodegas	2
Producción obtenida (Hl)	144

3.2.7.3 Principales características organolépticas:

Los vinos deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados.

No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento.

No presentarán defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos: Vinos jóvenes que pueden oscilar en la gama de secos a semidulces. En color varía en la gama del amarillo-verdoso. Presentan aromas frutales típicos de la uva y específicos de cada variedad. En boca son ligeros, contienen acidez media y baja astringencia.

Rosados: Presentan color antocianico intenso dentro de la gama rosado. El frutado es intenso y limpio, típico de frutos antocianicos poco maduros. En boca proporcionan un ligero dulzor y una acidez media.

Tintos jóvenes: Color antocianico muy intenso. Presenta aromas afrutados muy marcados típicos de las bayas rojas. En boca son carnosos, y presentan una acidez y astringencia equilibrada.

Tintos envejecidos en barrica de roble: Su color antocianico es muy intenso. Los aromas recuerdan a las bayas rojas, que se encuentran a su vez integrados con los especiados aportados por el proceso de envejecimiento en barrica de roble. Muchos de estos aromas recuerdan a la vainilla y frutos tostados. En boca presentan una astringencia alta pero bien integrada. Contienen una acidez media, bien equilibrada para permitirles una positiva evolución en botella.

3.2.8 *Laujar-Alpujarra:*

3.2.8.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2004
---------------------	------

Características a destacar	Los viñedos se encuentran entre Sierra Nevada y Sierra de Gador, entre los 700 y 1000 metros de altitud, con un clima frío, lo que le proporciona las condiciones óptimas para la maduración.	
Zona geográfica	En la provincia de Almería. En la Alpujarra oriental, incluye los términos municipales siguientes: Alcolea, Fondón y Laujar de Andarax.	
Variedades de uva	Blancas	Jaén blanco, Macabeo, Chardonnay, Vijiriego, Pedro Ximénez, Moscatel de grano menudo y Viognier.
	Tintas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha tinta, Pinot noir, Petit Verdot y Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	10000 kg
	Tintas	8500 kg

3.2.8.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	24
Nº de viticultores	7
Nº de bodegas	2
Producción obtenida (Hl)	628

3.2.8.3 *Principales características organolépticas:*

Vinos Blancos: De color amarillo pálido, brillante con aromas primarios florales muy intensos y complejos, conseguidos con una fermentación controlada a baja temperatura. En boca, equilibrados, afrutado y agradables, correcta acidez integrada con final fresco y limpio.

Vinos Rosados: De color intenso rosa frambuesa, brillante, aromas frutales y florales. En boca son frescos y sabrosos muy equilibrados y con excelente bouquet.

Tintos jóvenes: Son limpios e intensos de aroma, muy afrutado y algo especiados, características conseguidas con el tiempo justo de permanencia en bodega nueva de roble. De color muy vivo e intenso, equilibrados y frescos en boca.

Tintos con envejecimiento: De color rojo cereza intensos y carnosos. Aromas de frutos maduros integrados con los especiados y de vainilla de la crianza en roble. En boca muy persistente, con gran cuerpo y vigor. Acidez y tanicidad rica y muy equilibrada con gran evolución en botella, con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso

3.2.9 Los Palacios:

3.2.9.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2003
Características a destacar	<p>Sólo se producen vinos blancos.</p> <p>Las características climáticas son muy benignas, estando el promedio de sol efectivo entre los más altos de Europa. La zona tiene un microclima especial, caracterizado por una temperatura media anual de 16.7°C, media mínima anual de 10.96°C y media máxima anual de 23.3°C. La pluviometría anual oscila, entre 500 y 800 mm anuales. En otoño-invierno se producen precipitaciones del orden de 400 a 600 mm y en primavera-verano de 100 a 200 mm, el número medio de días de lluvia al año es de 67, con la particularidad de que los meses estivales se producen 1 o 2 días de lluvia. En los meses estivales la humedad relativa media es del 60%. Los suelos son arenosos, profundos y bajos en sales.</p>
Zona geográfica	<p>Comprende superficies incluidas en los términos municipales de Los Palacios y Villafranca, Utrera, Dos Hermanas y Alcalá de Guadaira, de la provincia de Sevilla, quedando definida por los siguientes límites:</p> <p><u>Al Norte:</u> El canal principal del Bajo Guadalquivir desde la salida del canal primario CD-II-1 hasta su intersección con la Vereda de Las Plateras, siguiendo por ésta hasta su enlace con el km 560,5 de la Carretera Nacional IV, discurriendo hasta el km 562 donde enlaza con la vereda del Real hasta su unión con la Vereda de Dos Hermanas Utrera.</p> <p><u>Al Este:</u> La Vereda de Dos Hermanas-Utrera desde el punto anterior hasta su intersección con la carretera A-362 Utrera-Los Palacios, continuando por ésta hasta el km 2,5 donde continúa por el Arroyo Hondo hasta su cruce con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, tomando éste de nuevo hasta el camino rural.</p> <p><u>Al Sur:</u> El camino rural CR-B1 hasta su unión al «Caño de la Vera», continuando por éste hasta su intersección con el canal primario CD-II-1.</p>

	<i>Al Oeste:</i> El Canal primario CD-II-1 desde su intersección con el «Caño de la Vera» hasta su inicio con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, exceptuando una pequeña franja que corresponde al término municipal de Coria del Río.	
Variedades de uva	Blancas	Airen, Chardonnay, Colombar y Sauvignon Blanc.
Rendimiento máximo/Ha	10000 kg	

3.2.9.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Sin actividad o datos en la campaña 2017/2018, los datos más recientes con actividad y sus campañas son los siguientes:

Superficie de viñedo apta (Ha)	2	2015/2016
Nº de viticultores	1	2015/2016
Nº de bodegas	1	2015/2016
Producción obtenida (Hl)	30	2015/2016

3.2.9.3 *Principales características organolépticas:*

El vino será blanco y deberá poseer unas características organolépticas que podemos definir desde el punto de vista visual de aspecto límpido y brillante, de color amarillo pajizo para los vinos de año, pudiendo ser amarillo oro en los vinos de dos o más años, con un aroma suave de notas afrutadas y con de un sabor aterciopelado en paladar.

3.2.10 *Norte de Almería:*

3.2.10.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2008
Características a destacar	La zona geográfica tiene una extensión de 114.158 has y está situada íntegramente en la provincia de Almería, situándose en la parte más septentrional de la provincia, limitando al Norte y al Este con Murcia y al Oeste con Granada. Los vinos producidos son tranquilos; blancos, tintos y rosados. Dentro de los tintos se producen vinos envejecidos en bodega y botella.

Zona geográfica	Provincia de Almería, incluye los términos municipales siguientes: Chirivel, María, Vélez Banco y Vélez Rubio.	
Variedades de uva	Blancas	Airen, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.
	Tintas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo y Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	7800 kg
	Tintas	7800 kg

3.2.10.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Sin actividad o datos en la campaña 2017/2018, los datos más recientes con actividad y sus campañas son los siguientes:

Superficie de viñedo apta (Ha)	20	2010/2011
Nº de viticultores	15	2010/2011
Nº de bodegas	1	2010/2011
Producción obtenida (Hl)	0	Sin actividad o datos desde el 2008

3.2.10.3 *Principales características organolépticas:*

Vinos Blancos: Son de color amarillo pálido. Resultan en su mezcla vinos frescos y ácidos con una riqueza de aromas que recuerda a frutos como limón, grosella y espárrago. En boca son de mucho cuerpo sin molestar el disfrute ligero y joven.

Vinos Rosados: Son de color rosa pálido al rosa fresa, aroma fresco y ácido, de carácter afrutado y gusto armónico.

Vinos Tintos: El color es un rojo oscuro muy intenso hasta rubí. En boca ofrece mucho cuerpo y un sabor a frambuesa, zarzamora y regaliz. Son vinos tintos con una riqueza de alcohol, con una acidez moderada y con bastante tanino.

Vinos Tintos envejecidos: Color rojo oscuro hasta rojo marrón muy intenso, con riqueza de alcohol y acidez moderada, sin producir un déficit de la suavidad en el caso de la elaboración en barricas.

3.2.11 *Ribera del Andarax:*

3.2.11.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2003
---------------------	------

Características a destacar	Los viñedos se encuentran en altitud, en el entorno de la Sierra de Gador.	
Zona geográfica	Incluye los siguientes términos municipales de la provincia de Almería: Padules, Almócita, Beires, Canjáyar, Ohanes, Enix, Felix, Alhama de Almería, Alicún, Huécija, Illar, Rágol, Instinción, Terque, Bentarique, Alhabia, Alsodux, Santa Cruz de Marchena, Alboloduy, Gérgal y Nacimiento.	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.
	Tintas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha, Pinot Noir y Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	10000 kg
	Tintas	10000 kg

3.2.11.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	8
Nº de viticultores	1
Nº de bodegas	1
Producción obtenida (Hl)	143

3.2.11.3 *Principales características organolépticas:*

Vinos Blancos: Fase Visual: Son de color amarillo oro pálido, limpio y brillante. Fase olfativa: Aromas primarios típicos de las uvas empleadas. Olor a frutas verdes y frescas por la acidez natural que le confiere la altitud de las zonas de cultivo. Fase gustativa: tras una entrada en la boca muy seca, muestra su buena constitución, resaltando su frescura y fructuosidad con una alegre acidez.

Vinos Rosados: Fase visual: Color rosa tostado. Fase olfativa: Fresco y afrutado. Fase gustativa: Ligero y fresco y sabor a fruta fresca.

Tintos jóvenes: Fase visual: Rojo rubí brillante con ribetes azulados. Fase olfativa: Aroma a frutas frescas. Fase gustativa: Escaso contenido en taninos, siendo agradable al paladar y con gran aroma entre sabor y olor.

Tintos con envejecimiento: Fase visual: Rojo picota profundo y bien vestido. Fase olfativa: Complejos aromas, fruto del envejecimiento en barrica de roble, con un fondo cálido y especiado. Fase gustativa: sedoso, redondo. Resulta amplio, rico en matices, con unos taninos suavizados por la madurez.

3.2.12 *Sierra Norte de Sevilla:*

3.2.12.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2004	
Características a destacar	La altitud mínima es de 450 metros y el suelo es pobre, pedregoso y en bastantes ocasiones pizarroso. La pluviometría está entre 600-1000mm y no llueve en los meses de agosto y septiembre. Hay en verano una diferencia entre la temperatura diurna y nocturna de unos 18° lo que favorece la formación de polifenoles y la maduración.	
Zona geográfica	Comprende los términos Municipales de Cazalla de la Sierra, Constantina, Guadalcanal y Alanís, todos ellos en la provincia de Sevilla.	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Palomino, Pedro Ximénez y Viognier.
	Tintas	Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah y Tintilla de Rota.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	14000 kg
	Tintas	11500 kg

3.2.12.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	11
Nº de viticultores	3
Nº de bodegas	3
Producción obtenida (Hl)	235

3.2.12.3 *Principales características organolépticas:*

Vinos Blancos: deberán ser de color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Vinos Rosados: Estos vinos serán de una gama de colores desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

Vinos Tintos: deberán ser de color rojo cereza brillante, aromáticos y gran cuerpo.

3.2.13 *Sierra Sur de Jaén:*

3.2.13.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2003	
Características a destacar	La tradición de elaboración de estos vinos tiene hondas raíces históricas. Alcalá la Real, cabecera comarcal actual de la zona delimitada de esta IGP, constituyó el centro económico, militar y político entre los reinos musulmanes y cristianos, durante los doscientos cincuenta últimos años de la reconquista. Su importancia vitivinícola puede decirse que la alcanza su esplendor con los privilegios propios otorgados por Carlos I en el año 1526 para la comercialización de vinos con las ciudades comprendidas en el Reino de Granada.	
Zona geográfica	Los términos municipales, de la provincia de Jaén, de Alcalá la Real, Castillo de Locubín, Frailes, Fuensanta de Martos, Los Villares y Valdepeñas de Jaén, así como las zonas de sierra pertenecientes a los términos municipales de Alcaudete (polígonos catastrales actuales del 1 al 12 y del 18 al 29, inclusive estos) y Martos (polígonos catastrales actuales del 33 al 42, ambos incluidos).	
Variedades de uva	Blancas	Jaén Blanco (sinonimia de Baladí verdejo) y Chardonnay.
	Tintas	Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Pinot Noir.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	8800 kg
	Tintas	8800 kg

3.2.13.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	16
Nº de viticultores	14
Nº de bodegas	1
Producción obtenida (Hl)	402

3.2.13.3 *Principales características organolépticas:*

Blancos: Color: Amarillo pálido pajizo con matices verdosos. Sabor: predominan con suavidad los sabores acidúricos a manzana y cítricos. Aromas: a plátano maduro y manzana.

Tintos: Color: rojo cereza con matices violáceos para tintos jóvenes, rojo granate ladrillo para los tintos de envejecimiento. Sabor: aterciopelado y sin matices que resalten acidez y astringencia. Aromas: a fresa y frambuesa, pimienta verde y pimienta, y a vainilla para los tintos de envejecimiento.

Rosados y claretes: Color. Gama progresiva desde el rosa para los rosados hasta rojo claro para los claretes, con tonalidades ligeramente evolucionadas en caso de ser sometidos a envejecimiento. Sabor y aroma: comparten cualidades de los blancos y de los tintos, encontrándose más próximas a los blancos en el caso de los rosados, y a los tintos en el caso de los claretes.

3.2.14 *Sierras de las Estancias y los Filabres:*

3.2.14.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2008	
Características a destacar	Condiciones geoclimáticas de la zona: Resalta la elevada altura respecto al nivel del mar de sus viñedos, el elevado número de horas de sol, temperaturas elevadas de día y frescas de noche, baja humedad, escasas lluvias durante el periodo de maduración.	
Zona geográfica	Abarca los siguientes términos municipales de la provincia de Almería: Alcóntar, Serón, Bacares, Bayarque, Tíjola, Armuña, Sierro, Suflí, Lúcar, Somontín, Urrácal, Purchena, Olula del Rio, Macael, Laroya, Fines, Partalóa, Oria, Líjar, Chercos, Albanchez, Cóbda, Cantoria, Albox, Taberno, Arboleas y Zurgena.	
Varietades de uva	Blancas	Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo ó Morisco, Airén, y Sauvignon Blanc.
	Tintas	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Pinot Noir y Petit Verdot.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	12000 kg
	Tintas	10000 kg

3.2.14.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Sin actividad o datos en la campaña 2017/2018, los datos más recientes con actividad y sus campañas son los siguientes:

Superficie de viñedo apta (Ha)	4	2015/2016
--------------------------------	---	-----------

Nº de viticultores	1	2015/2016
Nº de bodegas	1	2015/2016
Producción obtenida (HI)	62	2015/2016

3.2.14.3 *Principales características organolépticas:*

Blancos: De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

Rosados: De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad, son gratos, limpios, potentes y afrutados (grosellas, frambuesa) con toques de golosinas. En boca se presentan muy sabrosos, equilibrados, expresivos, frutales y con un postgusto afrutado muy agradable.

Tintos: Son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En cuanto al aroma tienen mucha intensidad con gran potencia y presentan aromas a frutos negros, pasas, confituras, notas lácteas y florales y toques balsámicos. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

Tintos envejecidos: Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes rojizos. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica dulce suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

3.2.15 *Torreperogil:*

3.2.15.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2006
Características a destacar	Se da por cierto que en tiempos de Roma ya existía en este enclave el cultivo del viñedo. Durante la dominación árabe, la Cora de Jaén estaba mayoritariamente plantada de vides pese a prohibiciones del Corán de utilizar las bebidas alcohólicas por sus seguidores. Desde comienzos de su cultivo, las uvas de esta zona, eran dedicadas casi en su totalidad a la elaboración del vino, blanco o Tinto, que puesto a la venta fue degustado por árabes, judíos y cristianos, en tiempos de la

	dominación árabe alcanzó un gran auge los viñedos en la loma de Úbeda, de ello es buena prueba la devoción de sus gentes, árabes y cristianos a San Ginés de la Jara, protector de los viticultores pues árabes y mozárabes levantan sendas ermitas a San Ginés, al que los moros consideraban “pariente del profeta”.	
Zona geográfica	Incluye los términos municipales, de la provincia de Jaén, de Torreperogil, Úbeda, Sabiote, Cabra de Santo Cristo, Rus, Canena, Baeza, Cazorla, Santo Tomé, Pozo Alcón y Villacarrillo.	
Variedades de uva	Blancas	Baladí Verdejo (sinonimia Jaén Blanco) y Pedro Ximénez.
	Tintas	Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	12000 kg
	Tintas	10000 kg

3.2.15.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	59
Nº de viticultores	91
Nº de bodegas	1
Producción obtenida (Hl)	1643

3.2.15.3 *Principales características organolépticas:*

Blancos: Color: Muy pálido, con leve tono hacia amarillo. Sabor: Resulta a la boca amplio, sabroso y envolvente. Aromas: A la nariz se percibe una rica y abundante variedad de aromas primarios y frutales, resaltando una fina fragancia.

Rosados: Color: Con tonalidades violáceas. Sabor: Afrutado, limpio y elegante. Aroma: Completo e intenso, formado por las variedades que lo componen.

Tintos: Color: Rubí. Sabor: Ligero, con buen equilibrio, sabroso, amplio y largo con final de boca seco. Aromas: Muy potente en nariz, con fructuosidad y matices florales.

3.2.16 *Villaviciosa de Córdoba:*

3.2.16.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2008
---------------------	------

Características a destacar	Sólo se autoriza la producción de vinos blancos. La notoriedad de los vinos de Villaviciosa de Córdoba es un hecho diferencial íntimamente vinculado al legado histórico y la realidad socioeconómica de la Sierra Morena cordobesa. Una tradición vitivinícola de orígenes fenicios y romanos.	
Zona geográfica	Engloba los términos municipales de Villaviciosa de Córdoba y de Espiel en la provincia de Córdoba.	
Variedades de uva	Blancas	Baladí Verdejo, Calagraño, Jaén Blanco, Moscatel de Alejandría, Palomino Fino, Palomino, Pedro Ximénez, Airén, Torrontés y Verdejo.
Rendimiento máximo/Ha	10000 kg	

3.2.16.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Sin actividad o datos en la campaña 2017/2018, los datos más recientes con actividad y sus campañas son los siguientes:

Superficie de viñedo apta (Ha)	5	2010/2011
Nº de viticultores	1	2010/2011
Nº de bodegas	1	2010/2011
Producción obtenida (Hl)	150	2010/2011

3.2.16.3 Principales características organolépticas:

Blancos con envejecimiento en madera:

- *Bajo “velo de flor”:*
 - Envejecimiento superior a 1 año: Color: amarillo pálido. Aroma: potente, equilibrado y característico de la zona. Gusto: seco, ligeramente ácido y profundo.
 - Envejecimiento superior a 2 años: Color: pajizo con reflejos dorados. Aroma: delicado y ligeramente punzante. Gusto: seco con acidez moderada y persistente.
- *Bajo condiciones oxidativas:*

Color: caoba. Aroma: intenso, limpio y muy aromático. Gusto: seco con fondo a madera y frutos secos.

Blancos jóvenes: Color: amarillo pálido, brillante con matices verdosos. Aroma: sutil, propio de la variedad. Gusto: afrutado y ligeramente ácido.

Blancos dulces: Color: caoba. Aroma: intenso con fondo de pasas y frutos secos. Gusto: profundo y afrutado.

3.3 ARAGÓN.

3.3.1 *Bajo Aragón:*

3.3.1.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2006
Características a destacar	<p>El área de cultivo de la vid en el Bajo Aragón se encuentra en los valles fluviales de los ríos Aguasvivas, Martín, Regallo, Guadalupe y Matarraña, que partiendo de las estribaciones montañosas del Sistema Ibérico, drenan la zona conocida como Bajo Aragón, y desembocan en el Ebro. Esta zona se encuentra por tanto en la parte suroriental de la Depresión del Ebro. Las tierras son llanas o suavemente alomadas, con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 325 de Alcañiz y a los 632 de Alcorisa. Los suelos son calizos con formaciones de horizontes de carbonatos y yesos, propio de las sedimentaciones en régimen lacustre y bajo clima cálido y seco del mioceno. Las precipitaciones anuales medias oscilan entre los 327,9 mm de Caspe, los 361,1 mm de Albalate del Arzobispo y los 367,9 de Alcañiz. Los meses más lluviosos son mayo y octubre y por estaciones, en primavera cae aproximadamente el 27 % de las precipitaciones, en verano el 20%, en otoño 34 % y en invierno el 19 %. La temperatura media anual se sitúa en torno a los 14,3° C de Albalate y Alcañiz y los 15° C de Caspe. La temperatura media más alta corresponde al mes de julio con 24,2, en Alcañiz, y 25,1, en Caspe, mientras que la más baja es la de enero, oscilando entre los 5,6° C Alcañiz y los 6,7° C de Albalate. Estos datos indican una amplitud térmica anual alta, de más de 18° C. Desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25° C, si bien se registran con mayor frecuencia entre los meses de mayo, en el que la mitad de los días se supera este umbral térmico, y octubre, mes que entre 5 y 10 días alcanzan estas temperaturas. Durante los meses de verano las temperaturas diurnas se sitúan por encima de los 25° C</p>

	<p>y la media de las máximas sobrepasa los 35° C (en julio es de 37,2° C en Albalate y Alcañiz y 38,3° C en Caspe).</p> <p>Otro fenómeno característico del clima de la zona es la «inversión térmica». El invierno con períodos de anticiclón, el aire frío se posa en las capas bajas formando prolongadas nieblas frías con temperaturas máximas por debajo de los 6° C, cuando en los lugares altos, libres de nieblas, las temperaturas máximas llegan a superar los 15°C.</p>	
Zona geográfica	<p>Engloba los siguientes municipios:</p> <p>Provincia de Teruel: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alcaine, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belmonte de San José, Berge, Blesa, Calaceite, Calanda, La Cañada de Verich, Castelserás, Castellote, La Codoñera, Cretas, La Cerollera, Cortes de Aragón, Fórnoles, Foz-Calanda, La Fresneda, Fuentespalda, Gargallo, La Ginebrosa, La Hoz de la Vieja, Híjar, Huesa del Común, Josa, Lledó, Mas de la Matas, Mazaleón, Monroyo, Muniesa, Las Parras de Castellote, Obón, Oliete, Peñarroya de Tastavins, Plou, La Portellada, Ráfales, Samper de Calanda, Seno, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrecilla de Alcañiz, Torrevelilla, Urrea de Gaén, Valdealgorfa, Valderrobres, Valdetormo, Valjunquera, Vinaceite.</p> <p>Provincia de Zaragoza: Almochuel, Almonacid de la Cuba, Azuara, Belchite, Caspe, Codo, Fabara, Fayón, Fuendetodos, Herrera de los Navarros, Jaulín, Lagata, Lécera, Letux, Maella, Mequinenza, Moneva, Moyuela, Nonaspe, Plenas, Puebla de Albortón, Samper del Salz, Valmadrid, Villar de los Navarros.</p>	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Garnacha blanca, Macabeo.
	Tintas	Cabernet-Sauvignon, Derechero, Garnacha tinta, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	15000 kg de uva o 111 Hl de vino.
	Tintas	13500 kg de uva o 99,9 Hl de vino.

3.3.1.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	699
--------------------------------	-----

Nº de viticultores	183
Nº de bodegas	12
Producción obtenida (HI)	14384

3.3.1.3 Principales características organolépticas:

Vinos jóvenes:

Vinos blancos	Secos	Fase visual	De color amarillo y limpios.
		Fase olfativa	Francos y limpios.
		Fase gustativa	Ligeramente ácidos y persistentes.
	Fermentados en barrica	Fase visual	De color amarillo y limpios.
		Fase olfativa	Aromas primarios equilibrados con el aroma de la madera.
		Fase gustativa	Equilibrados, postgusto que recuerda madera.
	Semisecos, semidulces, dulces	Fase visual	De color amarillo y limpios.
		Fase olfativa	Francos, afrutados y con aromas primarios
		Fase gustativa	Equilibrados en relación con su grado alcohólico, acidez y azúcares.
Vinos rosados	Secos	Fase visual	De color rosa y limpios.
		Fase olfativa	Francos y florales.
		Fase gustativa	Ligeramente ácidos, equilibrados y con gusto afrutado.
	Semisecos, semidulces, dulces	Fase visual	De color rosa y limpios
		Fase olfativa	Francos y florales
		Fase gustativa	Equilibrados en relación con su grado alcohólico, acidez y azúcares.
Vinos tintos	Secos	Fase visual	De color rojo violáceo-granate y limpios.
		Fase olfativa	Francos y con aromas primarios.
		Fase gustativa	Con el tánico equilibrado con alcohol/acidez y persistentes.
	De maceración carbónica	Fase visual	De color rojo violáceo-granate y limpios
		Fase olfativa	Francos, afrutados y con aromas primarios
		Fase gustativa	Con el tánico equilibrado con alcohol/acidez, persistentes y frutales.
	Semisecos, semidulces, dulces	Fase visual	De color rojo violáceo-granate y limpios
		Fase olfativa	Francos, afrutados y con aromas primarios
		Fase gustativa	Equilibrados en relación con su grado alcohólico, acidez y azúcares.

Vinos sometidos a envejecimiento, donde se indiquen las menciones tradicionales complementarias:

- Vino "Noble":

Vinos blancos	Fase visual	De color amarillo a dorado y limpios.
	Fase olfativa	Aromas a tostados con fondos avainillados.
	Fase gustativa	Notas de roble, frutalidad y persistentes.
Vinos tintos	Fase visual	De color rojo granate-rubi y limpios.
	Fase olfativa	Francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados.
	Fase gustativa	Persistentes y equilibrados con aportaciones de vainilla.

- Vino "Añejo":

Vinos blancos	Fase visual	Color amarillo pajizo con reflejos dorados.
	Fase olfativa	Aromas limpios y con toques avainillados.
	Fase gustativa	Equilibrado, sabroso y untuoso.
Vinos tintos	Fase visual	Colores entre el rojo cereza, rubí y teja. Limpios y brillantes.
	Fase olfativa	Con notas de tostados, intensos y avainillados.
	Fase gustativa	Redondos, suaves, equilibrados y con estructura.

- Vino "Viejo":

Vinos blancos y tintos	Fase visual	Color dorado intenso (oro viejo), con posibles matices teja.
	Fase olfativa	Con notas de aromas almendrados.
	Fase gustativa	Paladar rico, cálido y duradero.

3.3.2 Ribera del Gállego-Cinco Villas:

3.3.2.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2006
Características a destacar	<p>La ubicación en torno a las sierras prepirenaicas ofrecen una riqueza climática y pluviométrica, que le confieren un peculiar microclima y ecosistema favorecedor para el cultivo de la vid.</p> <p>Destacar la abundancia de la tierra de cascajo, terreno con abundancia de piedras y muy buen drenaje, y la presencia del viento alaniés, característico de esta zona.</p>
Zona geográfica	<p>Engloba los municipios:</p> <p>Provincia de Huesca: Agüero, Alcalá de Gurrea, Almudévar, Ayerbe, Biscarrués, Gurrea de Gállego, La Sotonera, Loarre, Los Corrales, Lupiñén-Ortillo.</p> <p>Provincia de Zaragoza: Ardisa, Biota, Castejón de Valdejasa, Ejea de los Caballeros, Erla, Las Pedrosas, Leciñena, Luna, Murillo de Gállego, Perdiguera, Piedratajada, Puendeluna, Tauste, Sádaba, San Mateo de Gállego, Santa Eulalia de Gállego, Sierra de Luna, Uncastillo, Valpalmas, Villanueva de Gállego, Zaragoza**, Zuera.</p> <p>** (En Zaragoza Polígonos Catastrales N° 1 al 36. Polígonos N° 42 al 55, 61, 62, 66, 67, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 218, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233 y 234), polígonos pertenecientes a la cuenca del río Gállego.</p>

Variedades de uva	Blancas	Garnacha blanca, Macabeo.
	Tintas	Cabernet-Sauvignon, Garnacha tinta, Mazuela, Merlot, Moristel (Juan Ibáñez), Syrah y Tempranillo.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	13000 kg de uva o 96,2 Hl de vino.
	Tintas	12000 kg de uva o 88,8 Hl de vino

3.3.2.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	151
Nº de viticultores	39
Nº de bodegas	5
Producción obtenida (Hl)	4805

3.3.2.3 *Principales características organolépticas:*

Vinos blancos: Color amarillo pajizo. En nariz se percibirán aromas primarios florales y frutales. En boca serán suaves y aterciopelados.

Vinos rosados: De tonos rosa fresa, con presencia de tonos violáceos. En nariz presentarán aromas a frambuesa y frutas del bosque. En boca serán afrutados y limpios.

Vinos tintos: Color rojo rubí, En nariz serán de aroma potente, con matices de flores, frutas y tierras. En boca presentarán gran cuerpo, con equilibrio cuerpo-acidez, de amplio y largo final en boca.

Vinos con envejecimiento: Color de amarillo dorado a dorado intenso para los blancos. Para los tintos serán de color rojo cereza madura, con ribetes más pálidos. En nariz serán de aroma potente, con olor a madera y equilibrio con aromas a fruta. Se percibirán notas de especias, cueros y/o torrefactos, con fondo cálido y especiado. En boca serán sedosos y redondos, de variados matices y con taninos suaves e intensos. Final en boca duradero.

3.3.3 *Ribera del Jiloca:*

3.3.3.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2005
Características a destacar	Por el centro de la IGP transcurre el río Jiloca entre las Sierras de Cucalón y Oriche, y Sierra Menera. Cuenta en sus proximidades con la Laguna de Gallocanta, la mayor laguna endorreica de agua salada de la Península Ibérica y uno de los

	<p>mayores humedales de Europa.</p> <p>Uno de los aspectos a destacar son las alturas medias elevadas en las que se ubican la mayor parte de sus viñedos.</p> <p>Suelos ligeramente básicos y con escasez de materia orgánica, presencia de laderas pizarrosas, bajas precipitaciones anuales, temperaturas extremas principalmente en invierno y la presencia de vientos dominantes del noroeste.</p>	
Zona geográfica	<p>Engloba los municipios de:</p> <p>Provincia de Teruel: Báguena, Burbáguena, Calamocha, Fuentes Claras, Lechago, Luco de Jiloca, San Martín del Río.</p> <p>Provincia de Zaragoza: Anento, Balconchán, Daroca, Langa del Castillo, Mainar, Manchones, Murero, Nombrevilla, Orcajo, Retascón, Val de San Martín, Valdehorna, Villafeliche, Villanueva de Jiloca.</p>	
Variedades de uva	Blancas	Macabeo, Garnacha blanca, Chardonnay.
	Tintas	Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Bobal, Robal, Merlot, Mazuela, Monastrell, Moristell (Juan Ibáñez), Syrah y Tempranillo.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	13000 kg de uva o 96,2 Hl de vino.
	Tintas	12000 kg de uva o 88,8 Hl de vino

3.3.3.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	146
Nº de viticultores	51
Nº de bodegas	1
Producción obtenida (Hl)	1507

3.3.3.3 Principales características organolépticas:

Vinos blancos: Color amarillo pálido. Amplio, sabroso y envolvente, percibiéndose en nariz una rica y abundante variedad de aromas primarios florales y frutales. En boca se presentan equilibrados, suaves y prolongados.

Vinos rosados: Color grosella, brillante, joven y perfumado. En paladar es carnoso y amplio.

Vinos tintos: Color rojo rubí con marcados tonos violáceos. En nariz serán de aroma envolvente y frescura juvenil. En boca destacará su gran cuerpo y su frescura. Con plenitud de cuerpo, tanino suave; es equilibrado y de postgusto acertado.

Vinos con envejecimiento: Color de amarillo dorado a dorado intenso para los blancos. Para vinos tintos, color rojo cereza madura, con ribetes de menor intensidad. Tendrán aromas potentes, con predominio de los aromas frutales sobre los florales, con buena integración de los aromas a madera. Presentarán notas de especias y cueros con leve fondo especiado. En boca serán ricos en matices, elegantes, frescos y de suaves taninos.

3.3.4 Ribera del Valdejalón:

3.3.4.1 Tabla descriptiva:

Año creación	1998	
Características a destacar	Valdejalón es una zona de contrastes, vertebrada por el río Jalón. Su paisaje evoluciona y cambia desde los entornos esteparios y mesetas hasta los humedales de sus sotos y riberas. Los suelos predominantes en la zona son los denominados Cambisoles (tipos calcárico y cútrico), Gypsisol háplico y Fluvisol eútrico, según la clasificación de la W.R.B. (FAO, 1998). Su principal característica es que son suelos ligeramente básicos y con escasez de materia orgánica.	
Zona geográfica	Engloba los siguientes municipios de la provincia de Zaragoza: Aranda de Moncayo, Arándiga, Bárboles, Bardallur, Brea, Calatorao, Calcena, Cuarte de Huerva, Chodes, Épila, Figueruelas, Gotor, Grisén, Illueca, Jarque de Moncayo, La Almunia de Doña Godina, Lucena de Jalón, Lumpiaque, Mesones de Isuela, Morata de Jalón, Morés, Nigüella, Oseja, Pedrola, Plasencia de Jalón, Pleitas, Purroy, Ricla, Rueda de Jalón, Salillas de Jalón, Saviñán, Santa Cruz de Grío, Sestrica, Tierga, Trasobares, Urrea de Jalón, Zaragoza (en Zaragoza, polígonos catastrales 152, 153, 154, 155 y 178, pertenecientes a la cuenca del río Jalón).	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Garnacha blanca, Macabeo, Moscatel de Alejandría.
	Tintas	Cabernet-Sauvignon, Garnacha tinta, Graciano, Mazuela,

		Merlot, Monastrell, Syrah y Tempranillo.
Rendimiento	Blancas	19000 kg de uva o 140,6 Hl de vino.
máximo/Ha	Tintas	18000 kg de uva o 133,2 Hl de vino

3.3.4.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	124
Nº de viticultores	1
Nº de bodegas	1
Producción obtenida (Hl)	1186

3.3.4.3 *Principales características organolépticas:*

Vinos blancos: Color amarillo. En nariz serán limpios y con gran intensidad frutal. En boca tienen volumen pero a la vez son sedosos, afrutados con acidez bien integrada, persistente en boca con sensaciones frutales que recuerdan los matices apreciados en nariz.

Vinos rosados: Color rosa brillante. En nariz es fresco, intenso, floral y frutal. En boca son frescos, sedosos y muy afrutados, con acidez muy bien integrada que aporta frescura. Postgusto sabroso, largo y afrutado.

Vinos tintos: Color rojo. En nariz serán frescos e intensos y aromáticos. En boca son vinos muy equilibrados, con un paso de boca muy agradable y con un tanino elegante y delicado. Sabrosos, con un largo e intenso aroma retronasal donde se aprecian matices de frutos rojos y negros.

Vinos con envejecimiento: Color de amarillo dorado a dorado intenso para los blancos. Intenso color rojo con tonos tejas para los tintos. En nariz son frescos, intensos y muy aromáticos. En boca son vinos muy equilibrados, con paso de boca muy agradable y con un tanino elegante y delicado. Sabrosos, con un largo e intenso aroma retronasal donde se aprecian matices de frutos negros.

Vinos de licor: Color ámbar de intensidad variable y aspecto denso. En nariz se apreciarán claramente las notas aromáticas primarias. En boca será dulce, y untuoso en paladar.

3.3.5 *Valle del Cinca:*

3.3.5.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2005
---------------------	------

<p>Características a destacar</p>	<p>Está situada en el somontano, a mitad de camino entre el Pirineo Aragonés, en su parte más oriental y la depresión del Ebro. Gran parte de la superficie de esta comarca se asienta sobre las terrazas de la margen izquierda del Río Cinca a su paso por estas tierras, y se trata en general de una zona llana alternada con elevaciones de ligera importancia. Los suelos de la zona son franco-arcillosos. Posee un marcado carácter calcáreo y un pH moderadamente alcalino. La temperatura media anual es de 13,8 °C. La media anual de las temperaturas máximas es de 20,1 °C, siendo julio el mes más cálido con una temperatura media de 24,3 °C. La media anual de temperaturas mínimas es de 7,4 °C, siendo diciembre el mes más frío con una temperatura media de 0,3 °C. El periodo libre de heladas se extiende desde finales del mes de abril hasta mediados del mes de octubre. La pluviometría media anual es de 334 mm, siendo el mes más lluvioso octubre.</p> <p>La zona presenta un periodo seco de 3 meses (90 días) de duración, correspondiente al intervalo que va desde mediados de junio hasta mediados de septiembre.</p>	
<p>Zona geográfica</p>	<p>Está constituida por los siguientes términos municipales de la provincia de Huesca: Albalate de Cinca, Alcampell, Alcolea de Cinca, Alfántega, Altorricón, Belver de Cinca, Binaced, Binéfar, Castellflorite, Esplús, Fraga, Monzón, Osso-Almudáfar, Pueyo de Santa Cruz, San Esteban de Litera, San Miguel de Cinca*, Tamarite de Litera, Vencillón, Zaidín, La Almunia de San Juan.</p> <p>(*) Municipio que engloba las localidades de Estiche de Cinca, Pomar de Cinca y Santa Lecina.</p>	
<p>Variedades de uva</p>	<p>Blancas</p>	<p>Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin, Malvasía, Riesling, Gewürtztraminer, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca.</p>
<p>Rendimiento</p>	<p>Blancas</p>	<p>19000 kg de uva o 140 Hl de vino.</p>
<p>Tintas</p>		<p>Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet franc, Graciano, Mazuela, Moristel (Juan Ibáñez), Parraleta, Pinot noir.</p>

máximo/Ha	Tintas	15500 kg de uva o 115 Hl de vino
------------------	--------	----------------------------------

3.3.5.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	285
Nº de viticultores	6
Nº de bodegas	2
Producción obtenida (Hl)	2622

3.3.5.3 Principales características organolépticas:

Vinos no sometidos a envejecimiento:

- *Blancos:* Predominan las variedades aromáticas y frutales. Suelen ser vinos jóvenes con características afrutadas. De color amarillo intenso tirando hacia el limón, son limpios, transparentes y brillantes. En boca son equilibrados. El post gusto es intenso y fino.
- *Rosados:* Aportan un amplio abanico de aromas frutales y sabores. Son ligeros, frescos, y postgusto intenso.
- *Tintos:* Son de un intenso color rojo oscuro. Los toques granates denotan juventud, frescura y energía. Presenta una amplia estructura. Son vinos con un postgusto prolongado y denso.

Vinos sometidos a envejecimiento:

Son tendentes a dar notas más especiadas y a ligera madera, con un suave toque de tostados. Poseen un cuerpo, persistente y de final agradable.

3.4 CANTABRIA.

3.4.1 *Costa de Cantabria:*

3.4.1.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2005
Características a destacar	El relieve de esta comarca, muy próxima a la zona marítima, comprende altitudes inferiores a los 600m, con suelos evolucionados de carácter ácido y muy influenciados por la proximidad al mar y por la orografía irregular de valles y montañas de la zona que favorecen la insolación. Las temperaturas templadas del verano, gracias al efecto regulador del mar, conceden una lenta maduración y la frecuencia de los vientos de componente sur en otoño son muy

	propicios para completar una correcta maduración de la uva. En el interior de la región, en los valles, la suavidad térmica de la costa desaparece y existe un mayor contraste entre el invierno y el verano y entre el día y la noche en función de la latitud y de las condiciones locales.	
Zona geográfica	Está delimitada dentro de la Comunidad Autónoma de Cantabria, por la zona comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica hasta la cota de 600 metros, con excepción de los municipios de Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana.	
Variedades de uva	Blancas	Albariño, Chardonnay, Godello, Ondarrabi Zuri, Riesling, Gewürtztraminer y Treixadura.
	Tintas	Ondarrabi Beltza.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	11000 kg de uva o 77 Hl de vino.
	Tintas	11000 kg de uva o 77 Hl de vino

3.4.1.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	49
Nº de viticultores	18
Nº de bodegas	10
Producción obtenida (Hl)	964

3.4.1.3 Principales características organolépticas:

Los vinos blancos y tintos deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los vinos tradicionales de la zona, teniendo en cuenta la evolución natural y positiva de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, con un aspecto limpio, brillante y adecuado equilibrio alcohol / acidez.

3.4.2 *Liébana:*

3.4.2.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2004
Características a destacar	El efecto protector de las cadenas montañosas, fundamentalmente los Picos de Europa, con altitudes que superan los 1.500-2.000 metros, que dificultan el paso de los frentes atlánticos, origina que el clima de

	la zona presente componentes notablemente diferentes al resto de la cornisa cantábrica, con índices pluviométricos medios inferiores, sequia estival e integral térmica eficaz que alcanza los 1.567 °C frente a los 1.347 °C de la zona costera. Por tanto puede decirse que desde el punto de vista climático se trata de una penetración mediterránea en los dominios atlánticos.	
Zona geográfica	Queda delimitada dentro de la Comunidad Autónoma de Cantabria, por los términos municipales de Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana y Vega de Liébana pertenecientes a la comarca natural de Liébana.	
Variedades de uva	Blancas	Palomino, Chardonnay, Godello y Gewürtztraminer.
	Tintas	Mencía, Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Syrah y Cabernet Sauvignon.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	11000 kg de uva o 77 Hl de vino.
	Tintas	11000 kg de uva o 77 Hl de vino

3.4.2.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	14
Nº de viticultores	29
Nº de bodegas	4
Producción obtenida (Hl)	35

3.4.2.3 Principales características organolépticas:

Los vinos blancos y tintos deberán presentar las cualidades organolépticas propias de los vinos tradicionales de la zona, teniendo en cuenta la evolución natural y positiva de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, con un aspecto limpio, brillante y adecuado equilibrio alcohol / acidez.

3.5 CASTILLA Y LEÓN.

3.5.1 *Castilla y León:*

3.5.1.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2000
Características a destacar	Castilla y León está formada por una meseta con ligera inclinación Este-Oeste, rodeada de sistemas montañosos: al Norte, la Cordillera

	<p>Cantábrica; al Noreste, el Sistema Ibérico; al Sur, el Sistema Central y al Noroeste, los Montes de León. Esta configuración geográfica le otorga un cierto aislamiento interior marcado por la altitud (más del 98% de su territorio está por encima de los 600 m) y la protección de los sistemas montañosos.</p> <p>Su clima presenta características intermedias entre continental y mediterráneo.</p>	
Zona geográfica	<p>Está formada por la totalidad de los municipios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.</p>	
Variedades de uva	Blancas	<p>Variedades recomendadas: Albillo Mayor, Albillo Real, Viura (sin. Macabeo) y Verdejo.</p> <p>Variedades autorizadas: Rojal (sin.: Malvasía Riojana, Alarije), Albarín Blanco, Albariño, Chardonnay, Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca), Gewürztraminer, Godello, Montúa (sin. Chelva), Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Hondarrabi Zuri, Palomino, Riesling, Sauvignon Blanc, Treixadura y Viognier.</p>
	Tintas	<p>Variedades recomendadas: Garnacha Tinta, Juan García (sin. Mouraton), Mencía, Prieto Picudo y Tempranillo (sin.: Tinto Fino, Tinta del País, Tinta de Toro).</p> <p>Variedades autorizadas: Bruñal (sin. Albarín Tinto), Cabernet Sauvignon, Garnacha Roja (sin. Garnacha Gris), Garnacha Tintorera, Graciano, Malbec, Merenzao, Merlot, Hondarrabi Beltza, Petit Verdot, Pinot Noir, Rufete y Syrah.</p>
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	16000 kg de uva o 120 Hl de vino.
	Tintas	16000 kg de uva o 120 Hl de vino

3.5.1.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Sin datos completos en la campaña 2017/2018, los datos más recientes con actividad y sus campañas son los siguientes:

Superficie de viñedo apta (Ha)	74841	2009/2010
Nº de viticultores	Sin datos	-----
Nº de bodegas	197	2017/2018

Producción obtenida (HI)	151000	2017/2018
--------------------------	--------	-----------

3.5.1.3 *Principales características organolépticas:*

- En fase visual se presentarán limpios, sin turbidez, ni partículas en suspensión. Presentarán colores brillantes dentro de la gama que corresponda a su tipo de elaboración, sin síntomas de oxidación, salvo los vinos que hayan sido sometidos a crianzas oxidativas.
- En fase olfativa presentarán aromas limpios y francos, con notas afrutadas, florales y/o herbáceas, cuando se trate de vinos jóvenes y con aromas característicos de la crianza en madera de roble, cuando se trate de vinos con envejecimiento.
- En fase gustativa se presentarán equilibrados y sin defectos de sabor.
 - Los vinos *blancos jóvenes* son frescos y afrutados, con gran presencia en boca.
 - Los vinos *rosados*, especialmente los que se elaboran en las zonas tradicionales para este tipo de vino, son frescos, con aromas a frutas rojas y con un agradable paso de boca. Si son de Prieto Picudo, resultan muy especiales, con un importante cuerpo y recuerdo frutal en la vía retronasal. También la aguja que conservan algunos, les da un toque especial.
 - Los vinos *tintos* son potentes, con aromas a fruta madura, gran carga de materia colorante, buena estructura y gran capacidad para crianzas largas.
 - Los vinos *espumosos*, resultan frescos, delicados y con un perfil aromático complejo marcado por la variedad y la notas propias de la crianza con las lías.
 - Los vinos *de aguja* corresponden a una elaboración muy tradicional en algunas zonas de Castilla y León. Suelen ser vinos rosados, con mayor intensidad de color, frescos, gran viveza, acentuada por la aguja y mayor estructura en boca.
 - Los vinos *de licor y de uva sobremadura*: Vinos con grado alcohólico elevado, procedentes de uvas muy maduras o sobremaduras, aromas complejos, con rasgos de crianzas oxidativas, en muchos casos. Con

características que nos recuerdan a las elaboraciones tradicionales de Andalucía Occidental

3.6 **CASTILLA LA MANCHA.**

3.6.1 *Castilla:*

3.6.1.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	1999	
Características a destacar	<p>En esta zona geográfica, el viñedo se encuentra profundamente arraigado en la historia y en la cultura de sus habitantes. En 28 de sus municipios, el viñedo ocupa más del 50% de su superficie.</p> <p>Se ha producido un notable incremento en la producción de los Vinos de la Tierra de Castilla, pasando de los 5.000.000 de litros declarados, cuando se reconoce la Indicación Geográfica, a más de 126.000.000 litros en la campaña 2008/2009, y más en fechas recientes (ver tabla de datos estadísticos 2017/2018).</p>	
Zona geográfica	Está formada por la totalidad de los municipios de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha.	
Variedades de uva	Blancas	Airén, Albillo Real, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Malvar, Malvasía Aromática, Marisncho o Pardillo, Merseguera, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Parellada, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon blanc, Torrontés, Verdejo, Verdoncho y Viognier.
	Tintas	Bobal, Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc, Coloraillo, Forcallat tinta, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Graciano, Malbec, Mazuela, Mencía, Merlot, Monastrell, Moravia agria, Moravia dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir, Prieto picudo, Rojal tinta, Syrah, Tempranillo o Cencibel, Tinto de la pámpana blanca y Tinto Velasco o Frasco.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas y tintas (conducción en vaso)	10000 kg de uva o 70 Hl de vino
	Blancas y tintas (conducción en espaldera)	16000 kg de uva o 112 Hl de vino

3.6.1.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	74764
Nº de viticultores	7323
Nº de bodegas	245
Producción obtenida (Hl)	2547368

3.6.1.3 Principales características organolépticas:

Los Vinos de la Tierra de Castilla no podrán presentar defectos organolépticos que puedan dar lugar a su eliminación por el laboratorio de ensayo que realice el análisis organoléptico de acuerdo con lo indicado en el párrafo siguiente.

La decisión del laboratorio de ensayo respecto de cada vino examinado consistirá en su declaración como apto o eliminado. Serán eliminados los vinos que superen los 62 puntos al hallar la mediana de las evaluaciones de todos los catadores, de acuerdo con el siguiente sistema de puntuación:

Valoración	Excelente	Muy bien	Bien	Correcto	Regular	Defectuoso	Eliminado
Fase visual	0	1	3	4	6	9	100
Fase olfativa: intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase olfativa: calidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase gustativa: intensidad	0	2	6	8	12	18	100
Fase gustativa: calidad	0	3	9	12	18	27	100
Armonía	0	3	9	12	18	27	100

* Cada vez que un miembro del panel de cata asigne a un vino 100 puntos por cualquiera de los conceptos deberá consignar en la ficha de cata los argumentos que justifican su evaluación.

3.7 COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA.**3.7.1 *Tres Riberas:*****3.7.1.1 Tabla descriptiva:**

Año creación	2008
Características a destacar	El clima de la zona amparada posee la peculiaridad, de ser una zona de confluencia de 3 tipos de climas: continental, mediterráneo y atlántico. El choque de estos hace que exista una cierta variabilidad climática en las distintas áreas de producción.
Zona	Abarca todos los términos municipales pertenecientes a la

geográfica	Comunidad Foral de Navarra, excepto aquellos acogidos a la Denominación de Origen Calificada Rioja.	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, Viura, Malvasía, Xarello, Parellada, Riesling, Gewürztraminer, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco, Verdejo, Albillo Mayor (Turruntés).
	Tintas	Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Graciano, Merlot, Tempranillo, Syrah, Mazuela, Pinot Noir, Monastrell, Bobal, Maturana tinta.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	16000 kg de uva o 118 Hl de vino.
	Tintas	16000 kg de uva o 118 Hl de vino.

3.7.1.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Sin actividad o datos en la campaña 2017/2018, los datos más recientes con actividad y sus campañas son los siguientes:

Superficie de viñedo apta (Ha)	36	2016/2017
Nº de viticultores	5	2016/2017
Nº de bodegas	4	2016/2017
Producción obtenida (Hl)	1742	2016/2017

3.7.1.3 Principales características organolépticas:

Organolépticamente, los vinos dispuestos para el consumo serán vinos limpios, brillantes y de color adecuado en fase visual. Los aromas serán francos y en boca serán frescos y equilibrados. No deberán presentar defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

3.8 COMUNIDAD DE VALENCIA.

3.8.1 *Castelló:*

3.8.1.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2004
Características a destacar	La reputación de los vinos de la IGP Castelló se debe a sus características, debidas principalmente a factores climáticos. Los meses de junio y julio son los meses más secos y en agosto se dan precipitaciones de alrededor de 40 o 50 l/m ² ; esto podría llevar a

	pensar que esta lluvia disminuye el grado alcohólico de los vinos, pero ello no es cierto ya que son lluvias torrenciales y se dan después de los dos meses más secos del año.	
Zona geográfica	<p>Incluye los siguientes términos municipales de las comarcas vitícolas de la provincia de Castellón:</p> <p>Comarca vitícola Alto Palancia-Alto Mijares: Altura, Almedíjar, Arañuel, Azuébar, Castillo de Villamalefa, Caudiel, Chovar, Cortes de Arenoso, Jérica, Ludiente, Montán, Segorbe, Soneja, Puebla de Arenoso, Viver, Zucaina.</p> <p>Comarca vitícola Sant Mateu: Albocàsser, Atzeneta del Maestrat, Benasal, Canet lo Roig, Catí, Cervera del Maestre, Chert, Coves de Vinromá, Culla, La Jana, La Salsadella, Sant Mateu, San Rafael del Rio, Rosell, Tirig, Traiguera, Alcalá de Xivert.</p> <p>Comarca vitícola Useres-Vilafamés: Benlloch, Cabanes, Les Useres, Sierra Engarcerán, Vall d'Alba , Vilafamés, Vilanova d'Alcolea.</p>	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Subirat, Merseguera, Exquitsagos o Verdosilla, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Planta fina de Pedralba o Planta Angort, Viura o Macabeo, Airen o Forcallat blanca, Planta nova o Tardana, Sauvignon blanc, Tortosí, Verdil, Gewurztraminer, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Viognier, Riesling, Semillon.
	Tintas	Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta o Gironet, Garnacha tintorera o Tintorera, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Tempranillo o Tinto fino, Bonicaire o Embolicaire, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Mazuelo, Forcallat tinta, Graciano, Mencía, Petit Verdot.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	9000 kg de uva o 63 Hl de vino.
	Tintas	8000 kg de uva o 56 Hl de vino.

3.8.1.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	221
Nº de viticultores	109

Nº de bodegas	14
Producción obtenida (Hl)	4671

3.8.1.3 Principales características organolépticas:

Vinos tintos: Fase visual: color de buena intensidad, con predominio de los tonos rojizos. Fase gustativa: abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo postgusto. Fase olfativa: de buena intensidad y cargada de fruta. Limpia y agradable.

Vinos tintos envejecidos: Fase visual: predominio de tonos rojizos de buena intensidad habitualmente dominado por los tonos cubiertos excepto en los de larga crianza donde presentarán características cromáticas propias de dicha elaboración. Fase olfativa: equilibrada entre fruta y madera, intensa, limpia y agradable. Fase gustativa: sabrosa y bien estructurada, largo postgusto y buenas sensaciones retronasales.

Vinos blancos: Fase visual: predominan los tonos amarillos pálidos. Fase olfativa: limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta. Fase gustativa: buena acidez, frescos y afrutados. Buena persistencia.

Vinos blancos con fermentación en barrica: Fase visual: predominio de tonos amarillos intensos que pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza. Fase olfativa: buena fruta pero con las notas clásicas que aporta la madera al conjunto del vino. Fase gustativa: amable y sabrosa, equilibrada y con largo postgusto.

Vino rosado: Fase visual: el color está comprendido dentro de las diferentes tonalidades rosáceas. Fase olfativa: aromas florales y a frutas rojas. Fase gustativa: equilibrado respecto al azúcar-acidez.

Vino de licor: Fase visual: tonalidades propias de la variedad de elaboración, tendiendo de color rubí a teja según edad. Fase olfativa: aromas dulces, a pasas, alcohol, moscatel. Fase gustativa: untuosos, sabroso y regusto a fruta madura.

Vino de uvas sobremaduras: Fase visual: el color abarca del ámbar al caoba y caramelo. Fase olfativa: gran intensidad y complejidad aromática y riqueza de delicados matices afrutados y pasas. Fase gustativa: a la entrada en boca la burbuja se funde cremosamente y difunde ampliamente frescura y acidez equilibrada.

Vino espumoso de calidad: Fase visual: el color es similar al de los vinos tranquilos y dependerá de la variedad de elaboración. Cabe valorar las burbujas: tamaño, formación del rosario, formación de la corona en la superficie y persistencia. Fase olfativa: la complejidad es similar a los vinos tranquilos. Cabe destacar aromas

afrutados en jóvenes y a levaduras frescas y panadería los de crianza en botella. Fase gustativa: a la entrada en boca la burbuja se funde cremosamente y difunde ampliamente frescura y acidez equilibrada.

Vino de aguja: Fase visual: se adecuará a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Fase olfativa: aromas varietales. Fase gustativa: ligeros y frescos.

3.9 **EXTREMADURA.**

3.9.1 ***Extremadura:***

3.9.1.1 Tabla descriptiva:

Año creación	1999
Características a destacar	<p>Condiciones climáticas, con escasas precipitaciones y en general temperaturas elevadas desde el enero a la vendimia.</p> <p>El clima dominante es el mediterráneo, pero matizado por la advección de masas de aire marítimo procedentes del Atlántico. Los centros de acción principales son el frente polar, que descarga sus masas de aire húmedas y el anticiclón de las Azores.</p> <p>Las horas de sol anuales sobrepasan las 2.600 horas, donde la radiación solar tiene un índice medio superior a 5 KWh por metro cuadrado, con datos en algunos años próximos a las 3000 horas, siendo de los más altos del país.</p> <p>Las precipitaciones son escasas en casi toda la región. La mayor parte de ella recoge menos de 600 mm anuales, y en el centro de la provincia de Badajoz no se alcanzan los 400 mm. La época más lluviosa del año es la primavera, seguida del otoño. El anticiclón de las Azores predomina en verano y aleja las lluvias. Encontramos tres, y hasta cuatro, meses de aridez en casi toda la región.</p> <p>Las temperaturas medias anuales oscilan entre 16 y 17 °C. Los inviernos son más suaves que en el interior de la península ibérica, debido a la influencia oceánica por la cercanía a la costa atlántica portuguesa, sin barreras naturales intermedias. El verano llega a ser muy caluroso en toda la región superando de media los 25 °C, alcanzándose unas máximas diurnas que superan los 41 °C.</p>

	La región tiene una reducida altitud media que oscila entre 200 y 400 metros.	
Zona geográfica	Abarca toda Extremadura, por tanto, todos los términos municipales de las provincias de Badajoz y Cáceres.	
Variedades de uva	Blancas	Alarije, Borba, Cayetana Blanca, Pardina, Viura o Macabeo, Chardonnay, Chelva o Montúa, Eva o Beba de los Santos, Malvar, Parellada, Pedro Ximénez, Verdejo.
	Tintas	Bobal, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuela, Merlot, Monastrell, Tempranillo o Cencibel o Tinto Fino, Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	16000 kg de uva o 120 Hl de vino.
	Tintas	16000 kg de uva o 120 Hl de vino.

3.9.1.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	9338
Nº de viticultores	1380
Nº de bodegas	81
Producción obtenida (Hl)	333982

3.9.1.3 Principales características organolépticas:

Los vinos serán limpios, con aromas francos en los que se aprecien las características de la uva de la que proceden y la técnica de elaboración y conservación utilizada, y en boca serán equilibrados. No presentarán sensaciones de oxidación, excepto en los casos en que los vinos hayan sido sometidos a crianzas oxidativas. No presentaran defectos de aroma, sabor o color.

Blancos: Color amarillo con tonalidades desde el verde, aceradas a ligeramente pardas, aromas francos y frutados y gusto fresco y equilibrado.

Blancos con envejecimiento: Color amarillo pálido a dorado, aromas con presencia de madera de gusto equilibrado con recuerdos a madera.

Rosados: Color rosa con tonalidades violáceas a anaranjadas, aromas francos y frutales y gusto fresco y equilibrado.

Tintos jóvenes: Color rojo con tonalidades violáceas, aromas francos y frutados y gusto equilibrado.

Tintos con envejecimiento: Color rojo con tonalidades violáceas a tejas, con aromas con recuerdos a madera y gusto equilibrado y persistente.

NOTA: Aquellos vinos que se comercialicen en rama, sin algunos de los tratamientos específicos de estabilización, podrán presentar la turbidez propia de este tipo de elaboración.

3.10 **GALICIA.**

3.10.1 ***Barbanza e Iria:***

3.10.1.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2006	
Características a destacar	<p>Esta zona presenta un clima oceánico-húmedo, con temperaturas medias anuales de 15 °C y precipitaciones desde los 1800 a 2200 mm. Casi la totalidad de los viñedos se hallan por debajo de los 150 m s.n.m., en zona costera (zona baja del litoral marítimo norte de la Ría de Arousa así como en el cauce inferior y desembocadura del río Ulla hacia la mencionada ría), en terrenos de valle fluvial y zonas de penillanura, con suaves pendientes, con clara orientación sur, protegida por la sierra del Barbanza que ejerce un importante efecto barrera sobre la penetración de los vientos oceánicos, lo que representa las condiciones idóneas para un área de gran productividad agrícola.</p> <p>Suelos moderadamente ácidos.</p> <p>Esta zona disfruta de unas 1400 horas de sol al año.</p>	
Zona geográfica	<p>Está constituida por los términos municipales de Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira y Valga, así como las parroquias de Camboño, Fruíme y Tállara del término municipal de Lousame; las parroquias de Iria Flavia y Padrón, del término municipal de Padrón; y las parroquias de Baroña, Caamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro y Xuño, del término municipal de Porto do Son.</p> <p>La mayor parte de esta zona geográfica se encuentra en la provincia de A Coruña con la excepción de los términos municipales de Catoira, Valga y Pontecesures, que pertenecen a la provincia de Pontevedra.</p>	
Variedades de	Blancas	Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira (Loureiro)

uva		Blanco o Marqués), Treixadura, Albarín Blanco (Branco lexítimo), Chenín Blanco (Agudelo) y Torrontés.
	Tintas	Brancellao, Caíño Tinto, Espadeiro, Loureiro Tinto, Mencía y Sousón.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	10000 kg de uva o 67 Hl de vino.
	Tintas	8000 kg de uva o 53,6 Hl de vino.

3.10.1.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	8
Nº de viticultores	10
Nº de bodegas	4
Producción obtenida (Hl)	382

3.10.1.3 *Principales características organolépticas:*

Los vinos serán ligeros, limpios, brillantes y bien cubiertos de color en fase visual; con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de la que proceden, con graduaciones alcohólicas moderadas, con aromas florales y de frutas; en boca serán suaves, frescos, sabrosos y equilibrados y, finalmente con pequeños toques de acidez.

Son vinos que deben mantener, como atributo fundamental, su juventud, ligereza y suavidad, tanto en color como aroma y sabor, además de una graduación alcohólica moderada.

Los *vinos blancos* presentan tonos amarillos dorado brillantes, con destacados aromas florales y de frutas, boca ligera y fresca, de buen potencial aromático y con toques cítricos al final.

Los *vinos tintos* presentan una capa media con tonos rojo picota y ribetes violáceos, de estructura media y paso suave con aromas de frutas rojas y silvestres con un toque final ligeramente tánico.

3.10.2 *Betanzos:*

3.10.2.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2000
Características a destacar	El clima de la zona se caracteriza por ser mediterráneo marítimo con trazas de continental húmedo, con temperaturas medias anuales

	<p>moderadas (próximas a 14 °C). La influencia atlántica provoca una moderación de las temperaturas, el valor de la temperatura media de máximas (por debajo de 25 °C). Estes y otros son factores son clave que propician tempranas brotaciones primaverales que compensan en parte la brevedad del ciclo vegetativo.</p> <p>El número de horas de luz es uno de los factores limitantes para el cultivo de la vid en esta área geográfica, condicionando de esta manera las graduaciones alcohólicas y ocasionando valores altos de acidez.</p> <p>Con el objetivo de conseguir la mejor calidad final para estos vinos bajo las condiciones de luz y temperatura propias de esta área geográfica, se deben cultivar las variedades recomendadas, que son autóctonas y están adaptadas al medio.</p> <p>Suelos moderadamente ácidos.</p>	
Zona geográfica	<p>Incluye los términos municipales de Bergondo, Betanzos, Coirós, Miño y Paderne, así como de las parroquias de Abegondo, Cabanas, Cerneda, Cos, Cullergondo, Leiro, Limiñón, Mabegondo, Meangos, Montouto, Presedo, Sarandóns, Vilacoba y Viós en el término municipal de Abegondo; de las parroquias de Bandoxa, Cis, Cuíña, Mondoí, Oza, Porzomillos, Reboredo, Salto y Vivente del término municipal de Oza dos Ríos y de las parroquias de Osedo y Soñeiro del término municipal de Sada.</p> <p>Todos los términos municipales mencionados se encuentran en la provincia de A Coruña.</p>	
Variedades de uva	Blancas	<p>Recomendadas: Godello, Branco lexítimo (Albarín blanco) y Agudelo (Chenín blanco).</p> <p>Otras: Palomino.</p>
	Tintas	<p>Recomendadas: Mencía, Brancellao y Merenzao.</p> <p>Otras: Gran negro y Garnacha tintorera.</p>
Rendimiento máximo/Ha	Blancas recomendadas	11000 kg
	Tintas recomendadas	10000 kg

	Resto de variedades	11500 kg
--	---------------------	----------

3.10.2.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	5
Nº de viticultores	6
Nº de bodegas	5
Producción obtenida (Hl)	90

3.10.2.3 Principales características organolépticas:

Son vinos ligeros, de graduaciones alcohólicas moderadas; los elaborados a partir de uvas blancas presentan color amarillo pálido con reflejos verdosos; los aromas son frutales y florales y el sabor es ligeramente ácido y con post gusto persistente; los elaborados a partir de uvas tintas presentan colores de intensidad media de rojo-cereza a rojo-cereza oscuro; aromas a frutos del bosque y el sabor es suave con estructura y persistencia medias.

Por lo tanto, son vinos cuya característica fundamental es su ligereza y suavidad, con una graduación alcohólica moderada.

Vinos blancos: dominan aromas frutales y florales, con colores desde amarillo dorado pálido a amarillo limón, con alto potencial aromático; en boca son ligeros y frescos con toques ácidos finales.

Vinos tintos: predominan los aromas a frutos del bosque, de capa media, rojo cereza y ribetes violáceos, estructura media con paso suave y ligeramente tánico.

3.10.3 **Ribeiras do Morrazo:**

3.10.3.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2016
Características a destacar	Esta zona presenta un clima oceánico-húmedo. Casi la totalidad de la superficie dedicada al cultivo del viñedo se encuentra por debajo de los 150 m s.n.m., localizada en zona costera (Península del Morrazo y fondos de las Rías de Pontevedra y Vigo), en terrenos de ladera, con suaves pendientes y orientaciones protegidas por los relieves de la dorsal del Morrazo, la Sierra de Castrove al norte, las elevaciones hacia Sierra del Suído en el este y la Sierra del Galiñeiro en el sur,

	<p>que ejercen un importante efecto barrera sobre la penetración de vientos oceánicos.</p> <p>Esta zona disfruta de unas 2100 horas de sol al año.</p> <p>Las precipitaciones se sitúan entre los 1300 y 1800 mm. La orientación de las sierras citadas anteriormente produce una debilitación estival de estas precipitaciones.</p> <p>Temperaturas medias entorno a los 18 °C.</p> <p>Suelos moderadamente ácidos.</p>	
Zona geográfica	<p>Incluye los terrenos por debajo de los 300 m de altitud, de los términos municipales de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela y Vilaboa. Todos ellos en la provincia de Pontevedra.</p>	
Variedades de uva	Blancas	Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira, Treixadura, Branco lexítimo y Torrontés.
	Tintas	Brancellao, Caíño Tinto, Pedral, Espadeiro, Loureiro Tinto, Mencía y Sousón.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	10000 kg de uva o 68 Hl de vino.
	Tintas	8000 kg de uva o 54,4 Hl de vino.

3.10.3.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	6
Nº de viticultores	15
Nº de bodegas	4
Producción obtenida (Hl)	341

3.10.3.3 *Principales características organolépticas:*

Los vinos obtenidos son frescos y suaves en boca, limpios, brillantes con aromas francos en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, con graduaciones alcohólicas moderadas, con aromas florales y de frutas y, finalmente, con buena y equilibrada acidez. Los vinos blancos tendrán potente intensidad aromática y los vinos tintos bien cubiertos en fase visual.

Por lo tanto, son vinos que deben mantener fresca, suavidad, tanto en el color como aroma y sabor, además de una graduación alcohólica equilibrada.

Vinos blancos: presentan tonos amarillos dorados brillantes, con destacados aromas florales y de frutas, boca ligera y fresca, de buen potencial aromático y con toques cítricos al final.

Vinos tintos: presentan una capa media con tonos rojos de picota y ribetes violáceos, de estructura media y paso suave con aromas de frutas rojas y silvestres con un toque final ligeramente tánico.

3.10.4 *Val do Miño-Ourense:*

3.10.4.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2001
Características a destacar	<p>Val do Miño fue creada ya en el año 1987 como vino de la tierra, por tanto, es la IGP más antigua de las gallegas.</p> <p>Zona ubicada en la Galicia meridional responde climáticamente a una zona de transición y dominio oceánico-mediterráneo, extendida a lo largo del valle del río Miño, entre los que se incluye la depresión de Ourense capital y sus zonas limítrofes. Es una de las zonas menos húmedas de Galicia, con un promedio de 2.000 horas de sol al año y precipitaciones no superiores a 950 mm. Las temperaturas medias anuales son templadas, alrededor de 14 °C (continentalización), con veranos calurosos en los que es fácil superar los 30-32 °C (submediterráneo), aunque los inviernos, por el aislamiento de los valles, son fríos, con frecuentes nieblas y riesgo moderado de heladas. Estos viñedos están a alturas no superiores a 400m.s.n.m., de orientación sur y protegidos de los vientos predominantes.</p> <p>En general los suelos son ácidos.</p>
Zona geográfica	<p>Incluye los términos municipales y parroquias siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Amoeiro: las parroquias de Parada de Amoeiro y Trasalba. -Barbadás: las parroquias de Barbadás, Bentraces, Loiro, Piñor, Sobrado do Bispo y A Valenzá. -Cartelle: las parroquias de Cartelle, San Tomé y Sande. -Coles: las parroquias de A Barra, Coles, Gual, Gustei, Melias, Ribela y Santo Eusebio da Peroxa. -Gomesende: las parroquias de A Guía, O Pao, Poulo, San Lourenzo

	<p>de Fustáns y O Val.</p> <p>-Nogueira de Ramuín: las parroquias de Moura y San Miguel do Campo.</p> <p>-Ourense: las parroquias de Beiro, Cabeza de Vaca, Canedo, O Castro de Beiro, Ceboliño, Cudeiro, Montealegre, Ourense, Palmés, Rairo, Reza, Santa Mariña do Monte, Santiago das Caldas, Seixalbo, Tras do Hospital, Trasalba, Velle, Vilar de Astrés y Vista Ferosa.</p> <p>-Padrenda: las parroquias de O Condado, Crespos, Desteriz y Padrenda.</p> <p>-O Pereiro de Aguiar: las parroquias de Calvelle, A Lamela, Melias, Sabadelle, San Xoán de Moreiras, Tibiás y Vilariño.</p> <p>-A Peroxa: las parroquias de Gual, A Peroxa y Vilarrubín.</p> <p>-Pontedeva: las parroquias de Pontedeva y Trado.</p> <p>-Quintela de Leirado: la parroquia de Quintela de Leirado.</p> <p>-San Cibrao das Viñas: las parroquias de Noalla, Pazos de San Clodio, Rante, San Cibrao das Viñas, Santa Cruz da Rabeda y Soutopenedo.</p> <p>-Toén: las parroquias de Moreiras, Mugares, Toén, Trelle y Xestosa.</p> <p>Todos los términos municipales mencionados se encuentran en la provincia de Ourense.</p>	
Variedades de uva	Blancas	<p>Principales: Treixadura, Torrontés, Godello, Albariño y Loureira.</p> <p>Otras: Palomino.</p>
	Tintas	<p>Principales: Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón, Caíño Bravo, Caíño Longo y Caíño Tinto.</p> <p>Otras: Garnacha tintorera.</p>
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	10000 kg de uva o 70 Hl de vino.
	Tintas	10000 kg de uva o 70 Hl de vino.

3.10.4.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	9
Nº de viticultores	14
Nº de bodegas	5
Producción obtenida (Hl)	482

3.10.4.3 Principales características organolépticas:

Son vinos ligeros, secos, frescos y ligeramente ácidos con graduaciones alcohólicas moderadas, intensidad media y persistencia prolongada. Los elaborados a partir de uvas blancas presentan además color pajizo pálido y/o dorado, en boca resultan afrutados y florales acompañados en nariz de toques vegetales de hierba fresca y flor blanca. Por lo que respecta a los tintos presentan un tonos brillantes y vivos con reflejos violáceos y ribete purpúreo, en nariz destacan aromas de frutas rojas y ligeros toques minerales y en boca son complejos, carnosos y vivos, largos en persistencia y con un destacado toque final tánico.

Por lo tanto, son vinos cuyas características fundamentales son su suavidad, frescura, viveza, ligera acidez e intensidad media con graduaciones alcohólicas moderadas.

Vinos blancos: dominan los aromas y sabores afrutados con ligeros toques vegetales.

Vinos tintos: destacan los colores brillantes, las frutas rojas y los toques minerales suaves en boca, con ligero final tánico.

3.11 ISLAS BALEARES.

3.11.1 *Formentera:*

3.11.1.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2007
Características a destacar	<p>Uno de los aspectos naturales que tienen más influencia en las características diferenciales del vino de Formentera son los suelos arenosos y calcáreos, la escasa disponibilidad hídrica de las viñas, la elevada insolación y las altas temperaturas, así como la poca altitud de las viñas sobre el nivel del mar.</p> <p>Los suelos son calcáreos con un marcado porcentaje de arena. Los viñedos se asientan sobre suelos de textura franco-arcillo-arenosa, con niveles notables de carbonatos y caliza activa; el pH es alcalino con valores que pueden llegar hasta 8,7.</p> <p>El pequeño tamaño de la isla y la falta de relieves importantes determina que las características climáticas varíen muy poco de un lugar a otro y por otra parte también determinan su carácter ventoso..</p>

	<p>Los viñedos se localizan a una distancia máxima al mar de 2 km y a una altitud media de 15 m. Esta proximidad de las viñas al mar, junto al carácter ventoso de la isla, repercuten en una elevada humedad nocturna y ocasionan la presencia de salitre en los viñedos.</p> <p>La isla no presenta cursos de agua permanente, por lo que el agua subterránea constituye el principal recurso hídrico natural disponible</p>	
Zona geográfica	El área se extiende a toda la isla de Formentera, ubicada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.	
Variedades de uva	Blancas	Malvasía aromática, Prensal, Chardonnay, Viognier, Garnacha blanca y Moscatel de grano menudo.
	Tintas	Monastrell, Fogoneu, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	8500 kg de uva o 55,25 HI de vino.
	Tintas	8500 kg de uva o 55,25 HI de vino.

3.11.1.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	14
Nº de viticultores	2
Nº de bodegas	2
Producción obtenida (HI)	216

3.11.1.3 *Principales características organolépticas:*

Estos vinos son brillantes, con aromas francos y limpios en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, en boca son sabrosos, equilibrados y con cuerpo. No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de los vinos sometidos a envejecimiento presentan las características aromáticas y gustativas propias del envejecimiento

La isla de Formentera da lugar a vinos brillantes, con cuerpo, con aromas francos y limpios. Destaca el elevado contenido en polifenoles, la riqueza alcohólica y su bajo contenido en azúcares residuales

Los vitivinicultores de Formentera se han especializado en la elaboración de vinos tintos y rosados. Son vinos generalmente de elevada graduación. Los vinos tintos, mayoritariamente jóvenes, se caracterizan por su elevada capa, de color grosella y tonalidades violetas, son brillantes, limpios y puede apreciarse una lágrima densa y

lenta. En la fase olfativa predominan los aromas primarios, especialmente a fruta madura: fresas o grosella y a fruta en compota: ciruela o higo. En boca son vinos robustos, con cuerpo, tánicos, bien estructurados y equilibrados. El regusto es prolongado y de naturaleza afrutada.

3.11.2 *Ibiza:*

3.11.2.1 Tabla descriptiva:

Año creación	1996
Características a destacar	<p>Uno de los aspectos naturales que tienen más influencia en las características diferenciales del vino de Ibiza es la escasa disponibilidad hídrica de las viñas. La zona geográfica no presenta cursos de agua permanente, por lo que el agua subterránea constituye el principal recurso hídrico natural disponible. Las lluvias son escasas y se concentran en otoño. Es significativo el hecho de que la precipitación de primavera sea menor que la del invierno, de modo que la época árida del verano se inicia desde finales de marzo o principios de abril. La sequía veraniega es muy acusada, y genera conjuntamente con la elevada insolación un estado hídrico deficitario que influye en la aceleración del proceso de maduración.</p> <p>El suelo, formado a partir de calizas, dolomitas y margas, es en su mayor parte arcilloso, de tipo pardo rojizo con un horizonte de costra caliza.. Los viñedos existentes se asientan sobre suelos de textura franco-arcillosa de pH alcalino con valores medios de 8,8, con un contenido elevado de carbonatos (valor medio de 45,3%) y caliza activa (valor medio de 8,7%). El contenido en materia orgánica es en general bajo, próximo al 1%. En relación a la salinidad del suelo presenta valores medios de conductividad de 0,16 dS/m, no restrictivos para la absorción de agua y nutrientes.</p> <p>La exposición solar es relativamente alta, con una media de 2.732 horas de sol al año.</p>
Zona geográfica	El área se extiende a toda la isla de Ibiza, ubicada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.
Variedades de	Blancas Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Alejandria, Moscatel

uva		de grano menudo, Parellada y Malvasía.
	Tintas	Monastrell, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	8500 kg de uva o 59,5 Hl de vino.
	Tintas	8500 kg de uva o 59,5 Hl de vino.

3.11.2.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	60
Nº de viticultores	31
Nº de bodegas	6
Producción obtenida (Hl)	1306

3.11.2.3 Principales características organolépticas:

Vinos tintos: son de color rojo cereza o picota, brillantes y transparentes. Predominan los aromas de fruta madura (fresa), caramelo de fresa, notas perfumadas y en algunos casos se percibe el tomillo. En boca son vinos con cuerpo, densos, redondos y cálidos; el final es largo y con recuerdos de fruta con aguardiente.

Vinos rosados: son de color rosado salmón a rosado cereza, limpios, brillantes y transparentes. Predominan los aromas primarios. En boca son de dimensión mediana y equilibrados.

Vinos blancos: son de color amarillo limón a amarillo paja, con aromas de fruta madura (manzana) y flores. En boca son frescos, estilizados y equilibrados; tienen un buen paso y un final de fruta muy madura.

3.11.3 *Illes Balears:*

3.11.3.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2003
Características a destacar	Los suelos son ricos en sedimentos calcáreos y arenas de sílice rojas que dan lugar a suelos pardos o rojizos. El pH es alcalino con valores comprendidos entre 8,1 y 8,8; contenido en materia orgánica entre 1-2%. En las Islas Baleares no existen cursos de agua permanentes; sus aguas corrientes son esporádicas y se encauzan a través de los torrentes. Dos son las causas de esta parquedad de las aguas

	<p>corrientes, las pocas precipitaciones y una constitución rocosa que dificulta la filtración.</p> <p>El clima de las Baleares es típicamente mediterráneo, con variaciones térmicas poco notables debido a la influencia marítima.</p> <p>Tiene una media de 2.800 horas de sol al año.</p>	
Zona geográfica	El área se extiende a todas las islas que conforman la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.	
Variedades de uva	Blancas	Prensal, Chardonnay, Macabeo, Malvasía aromática, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Parellada, Riesling, Sauvignon blanc y Viognier.
	Tintas	Manto negro, Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu, Merlot, Monastrell, Syrah, Tempranillo y Pinot noir.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	11000 kg de uva o 77 Hl de vino.
	Tintas	10000 kg de uva o 70 Hl de vino.

3.11.3.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	4
Nº de viticultores	3
Nº de bodegas	5
Producción obtenida (Hl)	130

3.11.3.3 Principales características organolépticas:

Estos vinos son limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Vinos blancos: son de color amarillo pálido a dorado; aromáticos, predominando los aromas frutales y/o florales, equilibrados, amplios y frescos.

Vinos rosados: son de color rosa pálido a rosa anaranjado, brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios.

Vinos tintos: son de capa elevada, con aroma potente y ricos en taninos. La fase aromática se caracteriza por la presencia de frutas rojas. En boca son redondos y con cuerpo.

3.11.4 *Isla de Menorca:*

3.11.4.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2005	
Características a destacar	<p>El clima menorquín se caracteriza por inviernos suaves y veranos calurosos que quedan suavizados con la influencia del viento del norte. Las lluvias son escasas en la época estival y se centran principalmente en el otoño.</p> <p>El viento es uno de los parámetros climáticos más característicos de Menorca. En verano, cuando las lluvias son escasas, los vientos, junto con la humedad que transportan, aseguran una óptima hidratación de las plantas.</p> <p>La brisa marina es la encargada de suavizar la fuerte insolación de los meses de verano; gracias a ella podemos notar el mar y su influencia mineral en los vinos.</p> <p>El suelo, en general, es poco profundo, con la roca madre caliza, fuertemente fisurada, la cual confiere un frescor y un drenaje altamente beneficiosos para el desarrollo del sistema radicular de las plantas.</p>	
Zona geográfica	Comprende todos los municipios de la isla de Menorca, ubicada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.	
Variedades de uva	Blancas	Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Parellada y <i>Moll</i> o Pensal blanca.
	Tintas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Syrah y Tempranillo.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	8000 kg de uva o 56 Hl de vino.
	Tintas	8000 kg de uva o 56 Hl de vino.

3.11.4.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	40
Nº de viticultores	11
Nº de bodegas	9
Producción obtenida (Hl)	1291

3.11.4.3 Principales características organolépticas:

Los vinos menorquines son bien estructurados y de un equilibrio aromático especial. Son vinos con mucha personalidad, carácter, elegantes y de gran finura y complejidad. Tienen gran intensidad colorante, elevado potencial alcohólico y moderada acidez.

Vinos tintos: Son vinos de color cereza brillante. En boca son vinos redondos, de dimensión mediana, bien estructurados y equilibrados.

Vinos blancos: Son vinos de color amarillo pálido brillante o amarillo dorado con reflejos verdosos. Sabrosos, afrutados, frescos, secos y de elevada intensidad y persistencia.

Vinos rosados: Son vinos de color cereza, relucientes, de paladar untuoso. Presentan aromas a frutas rojas (ciruelas y fresas), de intensidad media y de elevada persistencia retronasal.

3.11.5 **Mallorca:**

3.11.5.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2007
Características a destacar	<p>El clima de la isla es típicamente mediterráneo, con variaciones térmicas poco notables debido a la influencia marítima. La temperatura media anual es de 17°C, con una temperatura media mínima de 15,9°C y máxima de 21,3°C.</p> <p>La presencia de heladas invernales y primaverales es escasa.</p> <p>Al norte de la isla se eleva la Serra de Tramuntana que constituye una enorme barrera de protección contra los vientos de Tramuntana, tan nocivos para la agricultura en general.</p> <p>Los suelos son fundamentalmente de origen calcáreo con niveles notables de carbonatos, de textura franco-arcillosa.</p> <p>La pluviometría media es relativamente baja: 427 mm al año, con un máximo de precipitaciones concentradas en otoño, y un mínimo en verano e invierno.</p> <p>La hidrología de la isla se caracteriza por una ausencia casi total de cursos permanentes de agua superficial, siendo el agua subterránea el principal recurso hídrico natural disponible.</p>

	La radiación solar es relativamente alta, con una media de 2.800 horas de sol al año.	
Zona geográfica	El área se extiende a toda la isla de Mallorca, ubicada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.	
Variedades de uva	Blancas	Prensal, Chardonnay, Macabeo, Malvasía aromática, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Parellada, Riesling, Sauvignon blanc, Giró ros y Viognier.
	Tintas	Callet, Manto negro, Cabernet Sauvignon, Fogoneu, Merlot, Monastrell, Syrah, Tempranillo, Pinot noir y Gorgollasa.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	11000 kg de uva o 81,4 Hl de vino.
	Tintas	10000 kg de uva o 74 Hl de vino.

3.11.5.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	1157
Nº de viticultores	273
Nº de bodegas	61
Producción obtenida (Hl)	25345

3.11.5.3 *Principales características organolépticas:*

Estos vinos son limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Vinos blancos: son de color amarillo pálido a dorado; aromáticos, predominando los aromas frutales y/o florales; equilibrados, amplios y frescos.

Vinos rosados: son de color rosa pálido a rosa anaranjado, brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios.

Vinos tintos: son de capa elevada, con aroma potente y ricos en taninos. La fase aromática se caracteriza por la presencia de frutas rojas. En boca son redondos y con cuerpo.

3.11.6 *Serra de Tramuntana-Costa Nord:*

3.11.6.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2002
Características	La Serra de Tramuntana es un enclave montañoso al borde

<p>a destacar</p>	<p>del mar que ocupa el norte de la isla de Mallorca y cuya línea costera se conoce popularmente como Costa Nord. Se caracteriza por el contraste entre las montañas de más de 1.000 m y los valles localizados entre ellas.</p> <p>El manejo del viñedo viene condicionado por las características orográficas del terreno, para superar estas dificultades, gran parte de las viñas existentes se encuentran en terrazas.</p> <p>Los suelos son fundamentalmente de origen calcáreo con niveles muy elevados de carbonatos (56,2% de media), de textura franco-arcillo-limosa, con buena capacidad de retención de agua y sin problemas de drenaje. El pH es alcalino con valores que pueden llegar hasta 8,6 y el contenido medio en materia orgánica es del 1,6%.</p> <p>Ausencia casi total de cursos de agua permanentes.</p> <p>La Serra de Tramuntana tiene un bioclima de tipo mesomediterráneo subhúmedo/húmedo, y supramediterráneo húmedo en algunos lugares. En cualquier caso, se trata de un clima mediterráneo en todos los sentidos, con unas temperaturas medias templadas y un régimen de precipitaciones estacional, coincidiendo la estación seca con la cálida en verano. La precipitación media anual es de 1500 mm en zonas altas de la sierra. La mayor parte de la lluvia se concentra en pocos días, con precipitaciones intensas o muy intensas en otoño y el resto del año de poca intensidad. La temperatura media anual es de 16,6 °C, con una temperatura media mínima de 10.8°C y máxima de 21,3°C.</p>	
<p>Zona geográfica</p>	<p>El área comprende los siguientes 18 municipios de la isla de Mallorca, situados en la zona norte de la isla:</p> <p>Alaró, Alcúdia, Andratx, Banyalbufar, Bunyola, Calvià, Campanet, Deià, Escorca, Estellencs, Esporles, Fornalutx, Mancor de la Vall, Pollença, Puigpunyent, Selva, Sóller y Valldemossa.</p>	
<p>Variedades de uva</p>	<p>Blancas</p>	<p>Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Alejandria, Moscatel de grano menudo, Parellada, Prensal blanca y Sauvignon blanc.</p>
	<p>Tintas</p>	<p>Cabernet Sauvignon, Callet, Manto negro, Merlot,</p>

		Monastrell, Syrah y Tempranillo.
Rendimiento	Blancas	9000 kg de uva o 63 Hl de vino.
máximo/Ha	Tintas	9000 kg de uva o 63 Hl de vino.

3.11.6.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	16
Nº de viticultores	5
Nº de bodegas	5
Producción obtenida (Hl)	549

3.11.6.3 *Principales características organolépticas:*

Estos vinos son limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Vinos blancos: son de color amarillo pálido a dorado; aromáticos, predominando los aromas a frutas verdes, equilibrados y fluidos.

Vinos rosados: son de color rosa pálido a rosa anaranjado, brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios. En boca son de dimensión mediana y constitución estilizada.

Vinos tintos: son de color rojo intenso, con aroma potente y amplio. En boca son redondos y con cuerpo.

3.12 LA RIOJA.

3.12.1 *Valles de Sadacia:*

3.12.1.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2003
Características a destacar	<p>Se elaboran sólo vinos blancos con, como mínimo, un 85% de uva moscatel de cuatro valles de La Rioja, recorridos por los ríos Iregua, Leza, Cidacos y Alhama.</p> <p>De esta variedad blanca en La Rioja, existen referencias desde el siglo XVII, pero se pierden con el ataque de la plaga filoxera en el 1893, quedando solamente como una variedad minoritaria que no pudo desarrollarse, al no ser variedad incluida en la DOCa Rioja.</p> <p>Para evitar la desaparición de esta gran tesoro enológico, en el 2003 se pone en funcionamiento el vino de la tierra “Valles de Sadacia”</p>

	<p>con la idea de recuperar y promover esas elaboraciones tan interesantes.</p> <p>Dentro de La Rioja, esta zona presenta una mayor temperatura e insolación consecuencia del claro predominio de la influencia mediterránea, ausencia de heladas primaverales, marcado contraste térmico entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante la maduración y menores precipitaciones que en el resto de la región.</p> <p>En los Valles de Sadacia se obtienen cosechas más constantes en variedades de uva blanca, que en zonas limítrofes, debido en gran parte a su exposición a vientos cálidos del sudeste en vez de húmedos del Atlántico, lo que hace que las heladas de primavera y otoño, tan peculiares en Rioja Alta, no suelen producirse.</p>	
Zona geográfica	<p>Terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la Comunidad Autónoma de La Rioja: Agoncillo, Aguilar del Río Alhama, Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedillo, Arnedo, Arrúbal, Ausejo, Autol, Bergasa, Bergasilla, Calahorra, Cervera del Río Alhama, Clavijo, Corera, Cornago, El Redal, El Villar de Arnedo, Galilea, Grávalos, Herce, Igea, Lagunilla de Jubera, Leza de Río Leza, Murillo de Río Leza, Muro de Aguas, Nalda, Ocón, Pradejón, Préjano, Quel, Ribafrecha, Rincón de Soto, Santa Engracia de Jubera, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla, Villamediana de Iregua, Villarroya y Logroño.</p>	
Variedades de uva	Blancas	<p>Moscatel de Grano Menudo y Moscatel de Alejandría.</p> <p>Se permiten también todas las variedades blancas autorizadas o recomendadas en la DOCa Rioja, siempre que se respete el porcentaje mínimo del 85% de Moscatel de Grano Menudo y Moscatel de Alejandría.</p>
Rendimiento máximo/Ha	10000 kg de uva o 70 Hl de vino.	

3.12.1.2 *Datos estadísticos campaña 2017/2018:*

Superficie de viñedo apta (Ha)	59
Nº de viticultores	8
Nº de bodegas	2

Producción obtenida (HI)	300
--------------------------	-----

3.12.1.3 Principales características organolépticas:

Blanco seco: Fase visual: Color amarillo pajizo, limpio y brillante, sin partículas en suspensión. Fase olfativa: Nariz fresca y profunda, conjugando aromas frutales, florales y minerales. Fase gustativa: Sabroso y fresco, con buena acidez y agradable paso de boca.

Blanco semiseco: Fase visual: Color amarillo pajizo o amarillo dorado, limpio y brillante, sin partículas en suspensión. Fase olfativa: Nariz fresca e intensa, conjugando aromas frutales, florales y minerales con aromas más golosos y melosos. Fase gustativa: Vino equilibrado, con buena acidez y un ligero dulzor, que lo hacen denso, sabroso y elegante.

Blanco semidulce: Fase visual: Color amarillo pajizo o amarillo dorado, limpio y brillante, sin partículas en suspensión. Fase olfativa: Nariz fresca e intensa, conjugando aromas frutales, florales y minerales con aromas más golosos y melosos. Fase gustativa: Vino equilibrado, con buena acidez y un ligero dulzor, que lo hacen denso, sabroso y elegante.

Blanco dulce: Fase visual: Color amarillo, con destellos dorados e incluso tonalidades ámbar con el paso del tiempo, limpio y brillante, sin partículas en suspensión. Fase olfativa: Nariz intensa, conjugando aromas frutales, piel de naranja y membrillo y notas minerales con aromas más golosos y melosos. Fase gustativa: Vino equilibrado, con gran acidez, que hace agradable su dulzor, resultando un vino denso, sabroso y rico.

3.13 REGIÓN DE MURCIA.

3.13.1 *Campo de Cartagena:*

3.13.1.1 Tabla descriptiva:

Año creación	2003
Características a destacar	La calidad de estos vinos se atribuye a su entorno geográfico, caracterizado por un clima seco con escasa pluviometría en épocas de mayor desarrollo vegetativo y maduración de la vid, dificultando el desarrollo de enfermedades por hongos (oídio, mildiu, botritis). La baja probabilidad de heladas en primavera, la insolación, la

	benignidad de temperaturas gracias a la influencia del mar Mediterráneo hacen posible que se puedan conseguir sobremaduraciones naturales en variedades blancas, condiciones óptimas para la obtención de vinos semi-dulces y dulces. En esta comarca, es dónde debido a dichas condiciones agroclimáticas, se realizan las primeras vendimias de la España peninsular y se elaboran los primeros blancos jóvenes del año.	
Zona geográfica	Abarca los términos municipales de Cartagena, Torre Pacheco, La Unión y Fuente Álamo, pertenecientes a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.	
Variedades de uva	Blancas	Recomendadas: Merseguera, Viura o Macabeo. Autorizadas: Chardonnay, Malvasía, Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanc.
	Tintas	Recomendadas: Garnacha tinta, Monastrell, Tempranillo o Cencibel. Autorizadas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	10000 kg de uva o 70 Hl de vino.
	Tintas	8000 kg de uva o 56 Hl de vino.

3.13.1.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Sin actividad o datos en la campaña 2017/2018, los datos más recientes con actividad y sus campañas son los siguientes:

Superficie de viñedo apta (Ha)	13	2012/2013
Nº de viticultores	1	2012/2013
Nº de bodegas	1	2012/2013
Producción obtenida (Hl)	265	2012/2013

3.13.1.3 Principales características organolépticas:

Estos vinos son vinos limpios, brillantes, y en el caso de los vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos y en boca son frescos, sabrosos y equilibrados. No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento, en cuyo caso predominan las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en el aroma, sabor o color.

3.13.2 *Murcia:*

3.13.2.1 *Tabla descriptiva:*

Año creación	2009
Características a destacar	<p>Murcia es una de las regiones más calidas y luminosas de Europa, con 2.900 horas de sol al año. El clima se asocia mejor al continental con pocas lluvias que no suelen pasar de los 300 l/m², desigualmente repartidas entre otoño y primavera que suelen darse en forma de aguaceros torrenciales. Los veranos suelen ser muy secos, con temperaturas que llegan fácilmente a los 40°C. Los inviernos son moderadamente fríos pero sin llegar a producir heladas, solamente se dan de forma esporádica en alguna zona.</p> <p>Debido a sus condiciones climáticas, Murcia tiene el honor de ser la primera zona vinícola en España en comenzar la vendimia. Ya en julio se está vendimiando el Moscatel y en agosto están elaborados los primeros blancos jóvenes del año.</p> <p>La región de Murcia también es conocida como el imperio de la variedad Monastrell.</p>
Zona geográfica	<p>En la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, incluyendo los términos municipales, pagos y pedanías siguientes:</p> <p>Términos municipales: Albanilla, Bullas, Cartagena, Cehegín, Fortuna, Fuente Álamo, Jumilla, La Unión, Mula, Pliego, Ricote, Torre Pacheco, y Yecla.</p> <p>Pagos y pedanías: Del término municipal de Calasparra, los pagos comprendidos entre el río Segura y el límite administrativo de los términos de Cehegín y Mula; del término municipal de Caravaca, los pagos: Arrabal de la Encarnación, Campo Coy, Cañada de la Sima y Cañada Lengua; del término municipal de Moratalla: las pedanías de Benizar, Otos y Mazusa, el pago de Las Cañadas y los pagos comprendidos entre la Rambla de Ulea y el límite administrativo de los términos municipales de Cehegín y Calasparra; del término municipal de Lorca: las pedanías de Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca y Zarzadilla de Totana; de los términos de Cieza y Totana, los viñedos comprendidos entre estos términos y los de Ricote y Mula y</p>

	con Lorca y Mula respectivamente. Además se incluyen el resto de los viñedos de la Región de Murcia inscritos a fecha 3 de noviembre de 2009 en el Registro Vitícola y los que puedan inscribirse en el futuro siempre que sean de secano y ubicados en otras zonas distintas a las anteriores.	
Variedades de uva	Blancas	Recomendadas: Airén, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Verdil, Viura o Macabeo. Autorizadas: Chardonnay, Malvasía, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc, Forcallat Blanca y Viognier.
	Tintas	Recomendadas: Garnacha tinta, Monastrell, Tempranillo o Cencibel. Autorizadas: Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Forcallat tinta, Garnacha Tintorera, Merlot, Moravia Dulce o Crujidera, Petit Verdot y Syrah.
Rendimiento máximo/Ha	Blancas	Plantaciones secano: 7000 kg de uva o 52 Hl de vino. Plantaciones regadío: 10000 kg de uva o 74 Hl de vino.
	Tintas	Plantaciones secano: 6000 kg de uva o 44,5 Hl de vino. Plantaciones regadío: 8000 kg de uva o 59 Hl de vino.

3.13.2.2 Datos estadísticos campaña 2017/2018:

Superficie de viñedo apta (Ha)	385
Nº de viticultores	28
Nº de bodegas	2
Producción obtenida (Hl)	6927

3.13.2.3 Principales características organolépticas:

Estos vinos son vinos limpios, brillantes, y en el caso de los vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos y en boca son frescos, sabrosos y equilibrados. No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento, en cuyo caso predominan las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en el aroma, sabor o color.

Adelantando el momento de la vendimia se elaboran vinos frescos y ligeros, caracterizados por un delicado tono frutal.

Los vinos tintos se caracterizan por contenidos altos en materia colorante y taninos dando lugar a vinos redondos y estructurados, con características difíciles de encontrar en otras zonas vitícolas europeas.

4 CONCLUSIÓN.

Con la realización de este estudio pude observar, que aún a día de hoy, el panorama del vino en España es muy cambiante ya que en estos pocos años se crearon IGP's que ya no existen o que fueron cambiando por varios motivos y otras que aún se siguen creando.

Pondré varios ejemplos:

- En el año 2003 se reglamentó la IGP de Abanilla, que comprendía los municipios de Abanilla y Fortuna, en la zona oriental de la comunidad autónoma de la Región de Murcia. Desapareció posteriormente tras el cierre de su última bodega.
- La IGP Norte de Granada cambió de nombre con el objeto de liberar la indicación geográfica Granada para su uso exclusivo en los vinos amparados bajo la denominación Vino de Calidad de Granada, hoy se conoce como IGP Altiplano de Sierra Nevada.
- IGP Chacolí, en la provincia de Burgos en Castilla y León, está en trámites de creación después de que en el 2016 se resolviese a su favor varios litigios con las DO del País Vasco de txacoli.
- La IGP Cangas, en Asturias, se reglamentó en el 2001 y alcanzó el estatus de Vino de Calidad en el 2009. Actualmente es una Denominación de Origen Protegida. Otro caso similar fue el de la IGP Sierra de Salamanca con su variedad Rufete, se reglamentó en el 2010 y en la actualidad es una Denominación de Origen.

Muchas zonas vitícolas crean una IGP como paso previo a adquirir la categoría de DO.

A mi parecer, creo que en los años venideros podrían aparecer nuevas IGP's, ya que algunas de las actuales, como por ejemplo IGP Extremadura, abarcan territorios muy grandes y variados.

Por otro lado, creo que otras irán desapareciendo, principalmente por dos motivos. El primero porque acaben convirtiéndose en una DO y el segundo porque en algunas zonas se observan casos de dispersión extrema como por ejemplo el de Almería, que en la actualidad tiene cinco IGP's (Norte de Almería, Sierras de la Estancias y los Filabres, Desierto de Almería, Ribera del Andarax y Laujar-Alpujarra), en lugar de intentar hacer una DO conjunta con sus respectivas subzonas.

5 BIBLIOGRAFÍA.

Básicamente toda la información proviene del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/Default.aspx>

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/>