Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

RESOLUCIÓ de 17 de setembre de 2010, de la directora general de Comercialització, per la qual es reconeix El Terrerazo com a vi de finca. [2010/9967]

En la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i del Vi, en l'article 24, es regula la figura dels vins de finca com una categoria reconeguda en l'àmbit estatal, i s'establix una sèrie d'elements que necessiten de determinació reglamentària per l'administració competent sobre la base de les característiques pròpies de cada comunitat autònoma.

En la Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, també es fa menció expressa als vins de finca en l'àmbit autonòmic.

El Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, determina reglamentàriament els extrems que cal limitar als quals fa referència l'esmentada Llei 24/2003, i a més fa referència al desplegament normatiu posterior que es complix amb l'aprovació de l'Orde de 14 de juliol de 2009, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aproven les normes dels vins de finca a la Comunitat Valenciana.

D'acord amb allò que es preveu en l'article 12 de l'esmentada Orde de 14 de juliol de 2009, Vins El Terrerazo va presentar la corresponent sol·licitud de reconeixement el 24 de juliol de 2009. La Direcció General de Comercialització ha revisat la sol·licitud, ha tramitat el corresponent expedient administratiu i ha emés l'informe proposat de caràcter tècnic favorable al reconeixement.

Per açò que s'ha exposat, sobre la base d'allò que es preveu en l'Orde de 14 de juliol de 2009, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aproven les normes dels vins de finca a la Comunitat Valenciana, resolc:

Primer

El reconeixement als vins d'El Terrerazo com a vins de finca d'acord amb les característiques tècniques que per a este vi es recullen en l'annex d'esta resolució.

Segon

Esta resolució produirà efectes des del dia que es publique en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Este acte posa fi a la via administrativa i contra este es pot interposar, potestativament, recurs de reposició davant de la consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació en el termini d'un mes, comptat des de l'endemà de la seua notificació, o impugnar-se directament davant de l'orde jurisdiccional per mitjà de la interposició de recurs contenciós administratiu davant de la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana en el termini de dos mesos, des de l'endemà de la notificació, de conformitat amb allò que es disposa en els articles 116 i 117 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

València, 17 de setembre de 2010.– La directora general de Comercialització: Marta Valsangiacomo Gil.

ANNEX

1. Nom de la finca i delimitació de l'àrea vitícola

a) Nom de la finca: El Terrerazo.

b) Delimitació de l'àrea vitícola: la superfície de vinya actualment establida segons registre és de 62,6624 ha al terme municipal d'Utiel (València), distribuïdes de la manera següent:

– Polígon 8, parcel·les: 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 456 i 488.

– Polígon 14, parcel·les: 381, 382, 383, 384, 385 i 373 a.

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

RESOLUCIÓN de 17 de septiembre de 2010, de la directora general de Comercialización, por la que se reconoce como vino de pago a El Terrerazo. [2010/9967]

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en su artículo 24 regula la figura de los vinos de pago como una categoría reconocida en el ámbito estatal, y establece una serie de elementos que precisan de determinación reglamentaria por la administración competente en base a las características propias de cada comunidad autónoma.

En la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, también se hace mención expresa a los vinos de pago en el ámbito autonómico.

El Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, determina reglamentariamente los extremos a limitar a los que hace referencia la citada ley 24/2003, y además hace referencia al desarrollo normativo posterior que se cumple con la aprobación de la Orden de 14 de julio de 2009, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueban las normas de los vinos de pagos en la Comunitat Valenciana.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 12 de la citada Orden de 14 de julio de 2009 Vinos El Terrerazo presentó la correspondiente solicitud de reconocimiento el 24 de julio de 2009. La Dirección General de Comercialización ha revisado la solicitud, tramitado el correspondiente expediente administrativo, y emitido el informe propuesta de carácter técnico favorable al reconocimiento.

Por lo expuesto, en base a lo previsto en la Orden de 14 de julio de 2009, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueban las normas de los vinos de pagos en la Comunitat Valenciana, resuelvo:

Primero

El reconocimiento como vino de pago a los vinos de El Terrerazo de acuerdo con las características técnicas que para éste vino se recogen en el anexo a la presente resolución.

Segundo

La presente resolución producirá efectos desde el día de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

El presente acto pone fin a la vía administrativa y contra el mismo puede interponerse potestativamente recurso de reposición ante la consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su notificación, o impugnarse directamente ante el orden jurisdiccional mediante la interposición de recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo contencioso Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Valencia, 17 de septiembre de 2010.– La directora general de Comercialización: Marta Valsangiacomo Gil.

ANEXO

1. Nombre del pago y delimitación del área vitícola

a) Nombre del pago: El Terrerazo

b) Delimitación del área vitícola: la superficie de viñedo actualmente establecida según registro es de 62,6624 ha en el término municipal de Utiel (Valencia), distribuidas del siguiente modo:

– Polígono 8: parcelas 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 456 y 488.

– Polígono 14: parcelas 381, 382, 383, 384, 385 y 373 a.

– Polígon 15, parcel·les: 312 a i c, 313 a, 362 a, 363 a, 364 a, 366 a, 365 a, 487, 488, 591, 593, 589 a y q, 507 508, 509, 510, 483, 484, 485, 486, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 576, 512 a, 513 a y 514 a.

2. Òrgan de gestió

La gestió del vi de finca El Terrerazo serà assumida pel Comité de Certificació i cos de veedors de l'Associació per a la Promoció del Vi de Finca El Terrerazo, el qual s'encarregarà d'establir i de mantindre els requisits del producte i del seu procés d'obtenció, les obligacions dels responsables de les instal·lacions inscrites i els criteris de certificació d'acord amb la Norma UNE-EN 45011.

3. Varietats de vinya aptes

– Negres: Boval, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot i Garnatxa.

4. Pràctiques culturals

a) Marc de plantació

En les tècniques tradicionals de cultiu s'aplica marc de plantació 2-2,45x2-2,5 metres. Es tracta de ceps curts, de les varietats Boval, Garnatxa i Tempranillo.

Les tècniques modernes de cultiu s'apliquen en totes les varietats situades en parcel·les amb un sòl que determina més vigor a la planta. El disseny de les unitats d'explotació deriva d'una planificació específica a la cerca de la major superfície exposada amb l'òptima competència entre plantes, de manera que el marc de plantació s'establix segons el vigor que determina el sòl en la planta: Boval amb distància entre files de 2,45 i 2,7 metres i distància entre ceps contigus de la fila entre 1 i 2 metres; Tempranillo, amb 2,2-2,5x1-2,5; Cabernet, 2,7x1,25; Merlot, 2,7x1,25; i Syrah, 2,7x1,25.

b) Sistemes de conducció

En les tècniques tradicionals de cultiu el sistema de conducció és en vas. Utilitzat per a les varietats Boval, Garnatxa i Tempranillo.

Dins de les pràctiques modernes s'ha implantat el cultiu en espatllera alta. Utilitzat per a les varietats Boval, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot i Tempranillo.

c) Conjunt de pràctiques culturals

La planificació anual del cultiu establix el règim de treball, i es troben també parcel·les en no-conreu. El conreu es realitza segons el règim establit en les parcel·les i de les pluges.

La poda en les parcel·les amb viticultura tradicional es realitza en brocs, de 4 a 6 per cep, de dos gemmes cada un. En parcel·les en espatllera la poda es realitza en doble cordó Royat, amb 6 o 7 brocs de mitjana per planta, amb dos gemmes vistes. Cada campanya i en cada parcel·la s'establixen els criteris de poda per a obtindre la màxima exposició foliar, contrarestar el vigor de les plantes jóvens i així obtindre un fruit més homogeni. En ambdós tipus de cultiu, el podador, en cada cep, avalua la conformació i el vigor de la planta i aplica els criteris anuals establits en la parcel·la per a establir el tractament individual de poda que cal realitzar.

La pràctica d'espampolament (esporgada o poda en verd) es realitza de manera habitual en les parcel·les en espatllera i, segons la campanya, en les de vas. L'aclarida (verema en verd) es realitza en totes les parcel·les, tant en cultiu tradicional com en espatllera, i el seu nivell s'establixen, per a la campanya, en cada parcel·la, per a influir en la conformació del xanglot i garantir la maduresa adequada del fruit, i la seua homogeneïtat. El podador, en cada cep, avalua la distribució de xanglots, la superfície exposada i l'estat de la planta i aplica els criteris anuals establits en la parcel·la per a establir l'aclarida individual que cal realitzar.

En les parcel·les amb conducció en espatllera alta hi ha reg gota a gota en la línia o enterrat en el centre del carrer, i només s'utilitza com a suport en els moments crítics determinats amb l'ajuda d'aparells de mesura que informen de la situació del sòl i atmosfèrica. Durant l'època de fructificació es du a terme una regulació hídrica per mitjà del goteig, que genera un estrés per falta d'aigua, i forma xanglots més allargats, amb la baia de menys dimensió i menys atapeïdes entre si.

d) Condicions ecològiques

Màxim respecte al medi ambient, la fertilització de les parcel·les s'acomoda a les referències d'aplicació en les parcel·les: agricultura ecològica o producció integrada.

5. Zona de transformació

– Polígono 15: parcelas 312 a y c, 313 a, 362 a, 363 a, 364 a, 366 a, 365 a, 487, 488, 591, 593, 589 a y q, 507, 508, 509, 510, 483, 484, 485, 486, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 576, 512 a, 513 a y 514 a.

2. Órgano de gestión

La gestión del vino de pago El Terrerazo será asumida por el Comité de Certificación y cuerpo de veedores de la Asociación para la Promoción del Vino del Pago El Terrerazo, el cual se encargará de establecer y mantener los requisitos del producto y de su proceso de obtención, las obligaciones de los responsables de las instalaciones inscritas y los criterios de certificación conforme a la Norma UNE-EN 45011.

3. Variedades de vid aptas:

– Tintas: Bobal, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha.

4. Prácticas culturales:

a) Marco de plantación

En las técnicas tradicionales de cultivo se aplica marco de plantación 2-2,45x2-2,5 metros. Se trata de cepas bajas, de las variedades Bobal, Garnacha y Tempranillo.

Las técnicas modernas de cultivo se aplican en todas las variedades situadas en parcelas con un suelo que determina mayor vigor a la planta. El diseño de las unidades de explotación deriva de una planificación específica en busca de la mayor superficie expuesta con la óptima competencia entre plantas, de forma que el marco de plantación se establece según la vigorosidad que determina el suelo en la planta: Bobal con distancia entre filas de 2,45 y 2,7 metros y distancia entre cepas contiguas de la fila entre 1 y 2 metros, Tempranillo con 2,2-2,5x1-2,5, Cabernet 2,7x1,25, Merlot 2,7x1,25, y Syrah 2,7x1,25.

b) Sistemas de conducción

En las técnicas tradicionales de cultivo el sistema de conducción es en vaso. Utilizado para las variedades Bobal, Garnacha y Tempranillo.

Dentro de las prácticas modernas se ha implantado el cultivo en espaldera alta. Utilizado para las variedades Bobal, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo.

c) Conjunto de prácticas culturales

La planificación anual del cultivo establece el régimen de laboreo, encontrando también parcelas en no laboreo. El laboreo se realiza en función del régimen establecido en las parcelas y de las lluvias.

La poda en las parcelas con viticultura tradicional se realiza en pulgares, de 4 a 6 por cepa, de dos yemas cada uno. En parcelas en espaldera la poda se realiza en doble cordón Royat, con 6 o 7 pitones de media por planta, con dos yemas vistas. Cada campaña y en cada parcela se establecen los criterios de poda para obtener la máxima exposición foliar, contrarrestar el vigor de las plantas jóvenes y así obtener un fruto más homogéneo. En ambos tipos de cultivo, el podador, en cada cepa, evalúa la conformación y vigor de la planta y aplica los criterios anuales establecidos en la parcela para establecer el tratamiento individual de poda a realizar.

La práctica de deshojado (esporga o poda en verde) se realiza de forma habitual en las parcelas en espaldera y, según la campaña, en las de vaso. El aclareo (vendimia en verde) se realiza en todas las parcelas, tanto en cultivo tradicional como en espaldera y su nivel se establecen, para la campaña, en cada parcela, para influir en la conformación del racimo y garantizar la madurez adecuada del fruto, y su homogeneidad. El podador, en cada cepa, evalúa la distribución de racimos, superficie expuesta y estado de la planta y aplica los criterios anuales establecidos en la parcela para establecer el aclareo individual a realizar.

En las parcelas con conducción en espaldera alta existe riego por goteo en la línea o enterrado en el centro de la calle, y sólo se utiliza como apoyo en los momentos críticos determinados con la ayuda aparatos de medida que informan de la situación del suelo y atmosférica. Durante la época de fructificación se lleva a cabo una regulación hídrica mediante el goteo, generando un estrés por falta de agua, formando racimos más alargados, con la baya de menor dimensión y menos prietas entre sí.

d) Condiciones ecológicas

Máximo respeto al medio ambiente, la fertilización de las parcelas se acomoda a las referencias de aplicación en las parcelas: agricultura ecológica o producción integrada.

5. Zona de transformación

La transformació del raïm collit en les vinyes delimitades es realitzarà en el celler ubicat en El Terrerazo.

6. Grau alcohòlic volumètric natural mínim

Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 13,0% en volum, amb una tolerància admissible de ± 0,25%vol.

7. Mètode de vinificació i elaboració

Selecció dels xanglots en taula de selecció on s'eliminen els xanglots amb podridura, maduració incompleta, s'eliminen les fulles, es desqualifiquen els xanglots amb calibre superior a l'establit per a la varietat i el conjunt de carrolls.

Els xanglots seleccionats entren en l'etapa d'esgranament, en la qual s'eliminen les rapes i s'aplica, quan es decidix, un premsatge lleu. Immediatament després el raïm s'introduïx en els depòsits de fermentació.

Es procedix a la fermentació de cada varietat per separat, en depòsits amb control de temperatura. Fermentació alcohòlica sobre 28-30ºC, amb una duració de 10 a 12 dies, amb xicotets remuntatges diaris, més 5-10 dies de maceració postfermentativa, depenent de la varietat, i sempre en presència de les pells.

El descubament es realitza amb el premsatge del contingut dels depòsits de fermentació, i s'aprofita només el vi flor que es destina a barriques de 225 litres, de roure francés i americà, aproximadament 80% de noves i la resta de segon ús.

La fermentació malolàctica es realitza en barrica, de 5 a 8 setmanes amb *battonage* i 22 mesos de repòs en barrica. En el procés d'envelliment s'intercalen etapes de tast, barrica a barrica, de manera que es van destinant cada una d'estes a la referència comercial, o bé es desqualifica quan el comportament no és el previst.

L'embotellament i la confecció del producte final es realitzarà en l'envasadora ubicada en El Terrerazo. La clarificació, si és procedent, es realitzarà amb clarificants d'origen natural.

Cada lot embotellat s'analitza minuciosament. Posteriorment, el producte confeccionat s'emmagatzema en una cambra específica, amb condicions d'humitat i temperatura constants durant tot l'any.

Especificacions tècniques als processos d'elaboració:

El procés anteriorment descrit, s'aplica de manera general per a l'obtenció dels vins de finca El Terrerazo, les tècniques específiques per a cada un dels vins elaborats en el celler és la següent:

a) Vi negre

El vi negre procedix de la unió, en proporcions variables, dels varietals Boval, Tempranillo i Cabernet Sauvignon.

Fermentació en depòsits de vinificació de roure francés de 35 a 80 hl, amb control de temperatura. Maceració en fred de 24 a 36 hores sobre 8-10ºC. Fermentació alcohòlica durant 10-12 dies amb xicotets remuntatges i enfonsament del barret. Maceració postfermentativa de 5 a 10 dies, depenent de la varietat i parcel·la de l'any. El rendiment de raïm/vi és del 78%.

La maduració es realitzarà durant 18 mesos en barriques de roure francés de 225 litres.

b) Vi negre monovarietal

El vi negre monovarietal procedix de l'envelliment del raïm de la varietat Boval.

Fermentació en depòsits de vinificació de roure francés de 35 hl amb control de temperatura i barrica oberta de 225 litres. Maceració en fred de 24 a 36 hores sobre 6-8ºC. Fermentació alcohòlica durant 10-12 dies només amb enfonsament del barret entre un dos diaris. Maceració postfermentativa de 10 a 15 dies, depenent de la parcel·la i moment de verema. El rendiment de raïm/vi és del 74%.

La maduració es realitzarà durant 22 mesos en barrica de roure francés de 225 litres.

8. Pràctiques enològiques especials

Segons el marc legal establit per la legislació de l'OIV, UE i Espanya EM.

9. Rendiments per hectàrea

Varietat	*Rendiment per m² de superfície foliar efectiva*
Boval	Entre 0,5 i 0,9 kg
Tempranillo	Entre 0,5 i 0,9 kg
Syrah	Entre 0,5 i 1,2 kg

La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en El Terrerazo.

6. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,0% en volumen, con una tolerancia admisible de ± 0,25%vol.

7. Método de vinificación y elaboración

Selección de los racimos en mesa de selección donde se eliminan los racimos con podredumbre, maduración incompleta, se eliminan las hojas, se descalifican los racimos con calibre superior al establecido para la variedad y las racimas.

Los racimos seleccionados entran en la etapa de despalillado, donde se les elimina el raspón y se aplica, cuando se decide, un estrujado leve. Inmediatamente después la uva se introduce en los depósitos de fermentación.

Se procede a la fermentación de cada variedad por separado, en depósitos con control de temperatura. Fermentación alcohólica sobre 28-30ºC, con una duración de 10 a 12 días, con pequeños remontados diarios, más 5-10 días de maceración post-fermentativa, dependiendo de la variedad, y siempre en presencia de los hollejos.

El descube se realiza con el prensado del contenido de los depósitos de fermentación, aprovechando sólo el vino flor que se destina a barricas de 225 litros, de roble francés y americano, aproximadamente 80% nuevas y el resto de segundo uso.

La fermentación maloláctica se realiza en barrica, de 5 a 8 semanas con *batonage* y 22 meses de reposo en barrica. En el proceso de envejecimiento se intercalan etapas de cata, barrica a barrica, de forma que se van destinando cada una de ellas a la referencia comercial, o bien se descalifica cuando el comportamiento no es el previsto.

El embotellado y confección del producto final se realizará en la envasadora ubicada en El Terrerazo. La clarificación, si procede, se realizará con clarificantes de origen natural.

Cada lote embotellado se analiza minuciosamente. Posteriormente, el producto confeccionado se almacena en una cámara específica, con condiciones de humedad y temperatura constantes durante todo el año.

Especificaciones técnicas a los procesos de elaboración:

El proceso anteriormente descrito, se aplica de manera general para la obtención de los vinos de pago El Terrerazo, las técnicas específicas para cada uno de los vinos elaborados en la bodega es la siguiente:

a) Vino tinto

El vino tinto procede del ensamblaje, en proporciones variables, de los varietales Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Fermentación en depósitos de vinificación de roble francés de 35 a 80 hl, con control de temperatura. Maceración en frío de 24 a 36 horas sobre 8-10ºC. Fermentación alcohólica durante 10-12 días con pequeños remontados y *pipeage*. Maceración post fermentativa de 5 a 10 días, dependiendo de la variedad y parcela de la añada. El rendimiento de uva/vino es del 78%.

La crianza se realizará durante 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

b) Vino tinto mono-varietal

El vino tinto mono-varietal procede del envejecimiento de la uva de la variedad Bobal.

Fermentación en depósitos de vinificación de roble francés de 35 hl con control de temperatura y barrica abierta de 225 litros. Maceración en frío de 24 a 36 horas sobre 6-8ºC. Fermentación alcohólica durante 10-12 días sólo con *pipeage* entre uno dos diarios. Maceración post fermentativa de 10 a 15 días, dependiendo de la parcela y momento de vendimia. El rendimiento de uva/vino es del 74%.

La crianza se realizará durante 22 meses en barrica de roble francés de 225 litros.

8. Prácticas enológicas especiales

Según el marco legal establecido por la legislación de la OIV, UE y España EM.

9. Rendimientos por hectárea

Variedad	*Rendimiento por m² de superficie foliar efectiva*
Bobal	entre 0,5 y 0,9 kgs.
Tempranillo	entre 0,5 y 0,9 kgs.
Syrah	entre 0,5 y 1,2 kgs.

Cabernet Sauvignon	Entre 0,5 i 1,2 kg
Merlot	Entre 0,5 i 1,2 kg
Garnatxa	Entre 0,5 i 0,9 kg

10. Elements característics dels vins El Terrerazo

a) Anàlisi fisicoquímica

– Acidesa volàtil expressada en grams/litres d'àcid acètic, dels vins disposats per a consum, no ha de ser superior a 0,8 grams/litre, excepte per a aquells vins que hagen sigut sotmesos a algun procés d'envelliment, que s'han de regir per allò que s'establix en l'article 6.6.b del Reial Decret 409/201, de 20 d'abril.

– Anhídrid sulfurós total màxim de 150 mil·ligrams/litre.

– Acidesa total expressada en àcid tartàric compresa entre 4 i 7,5 grams/litre.

– Sucres reductors menys de 5 grams/litre.

– Grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 13% en volum, amb una tolerància admissible de ± 0,25%.

– Índex de polifenols totals superior a 45 mg/l.

– Intensitat colorant com a suma de DO 420, DO520 i DO620 superior a 14 n/a.

b) Examen organolèptic

Boval

Fase visual: intensitat colorant molt alta, d'aspecte brillant amb colors roig i violeta.

Fase olfactiva: intensitat mitjana-alta, predomina la fruita negra i bosc de rebrot mediterrani.

Fase gustativa: amb cos, estructurats i amb taní ben present.

Tempranillo

Fase visual: intensitat colorant mitjana, color roig robí.

Fase olfactiva: intensitat i qualitat alta, predomina la fruita roja.

Fase gustativa: tanins dolços i elegants, consistència llarga i final redó. Cos mitjà.

Syrah

Fase visual: intensitat colorant alta, molt brillant, tons púrpures.

Fase olfactiva: intensitat i qualitat molt alta, predominen les groselles i el bosc de rebrot.

Fase gustativa: frescor, gras, amb cos, els tanins són molt fins.

Cabernet Sauvignon

Fase visual: intensitat colorant alta, roig granat.

Fase olfactiva: intensitat alta, qualitat mitjana. Aromes balsàmiques, eucaliptus i menta.

Fase gustativa: són vins amb cos i molta estructura, taní present de molta qualitat. Final de boca llarg i persistent.

Merlot

Fase visual: intensitat colorant mitjana-alta, roig granat.

Fase olfactiva: intensitat mitjana-alta, aromes de grosella negra i regalíssia.

Fase gustativa: tanins dolços i apetitosos, cos mitjà. Sensacions de qualitat al final de boca.

Garnatxa

Fase visual: intensitat colorant mitjana-baixa. Brillant.

Fase olfactiva: intensitat i qualitat alta. Fruita roja, maduixa, menta i bosc de rebrot.

Fase gustativa: estructura mitjana, vins cremosos amb cos mitjà i persistència llarga, bona acidesa.

Cabernet Sauvignon	entre 0,5 y 1,2 kgs.
Merlot	entre 0,5 y 1,2 kgs.
Garnacha	entre 0,5 y 0,9 kgs.

10. Elementos característicos de los vinos El Terrerazo

a) Análisis físico-químico

– Acidez volátil expresada en gramos/litros de ácido acético, de los vinos dispuestos para consumo, no será superior a 0,8 gramos litro, salvo para aquellos vinos que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, que se regirán por lo establecido en el artículo 6.6.b) del Real Decreto 409/201, de 20 de abril.

– Anhídrido sulfuroso total máximo de 150 miligramos litro.

– Acidez total expresada en ácido tartárico comprendida entre 4 y 7,5 gramos/litro.

– Azúcares reductores menor de 5 gramos/litro.

– Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13% en volumen, con una tolerancia admisible de ± 0,25%.

– Índice de polifenoles totales superior a 45 mg/L.

– Intensidad colorante como suma de DO 420, DO520 y DO620 superior a 14 n/a.

b) Examen organoléptico

Bobal

Fase visual: intensidad colorante muy alta, de aspecto brillante con colores rojo violeta.

Fase olfativa: intensidad media-alta, predomina la fruta negra y monte bajo mediterráneo.

Fase gustativa: con cuerpo, estructurados y con tanino bien presente.

Tempranillo

Fase visual: intensidad colorante media, color rojo rubí.

Fase olfativa: intensidad y calidad alta, predomina la fruta roja.

Fase gustativa: taninos dulces y elegantes, consistencia larga y final redondo. Cuerpo medio.

Syrah

Fase visual: intensidad colorante alta, muy brillante, tonos púrpuras.

Fase olfativa: intensidad y calidad muy alta, predominan las grosellas y monte bajo.

Fase gustativa: frescura, graso, con cuerpo, los taninos son muy finos.

Cabernet Sauvignon

Fase visual: intensidad colorante alta, rojo granate.

Fase olfativa: intensidad alta, calidad media. Aromas balsámicos, eucalipto y menta.

Fase gustativa: son vinos con cuerpo y gran estructura, tanino presente de gran calidad. Final de boca largo y persistente.

Merlot

Fase visual: intensidad colorante media-alta, rojo granate.

Fase olfativa: intensidad media-alta, aromas de casis y regaliz.

Fase gustativa: taninos dulces y golosos, cuerpo medio. Sensaciones calidad al final de boca.

Garnacha

Fase visual: intensidad colorante media-baja. Brillante.

Fase olfativa: intensidad y calidad alta. Fruta roja, fresa, menta y monte bajo.

Fase gustativa: estructura media, vinos cremosos con cuerpo medio y persistencia larga, buena acidez.