

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «ABADÍA RETUERTA»

Revisión	Fecha Solicitud	Motivo	Publicación Decisión Favorable EE.MM	Fecha envío (COM) Expediente E-Ambrosia	En vigor (*) (DOUE)
0	01/08/2014	Solicitud de protección e inscripción en el registro comunitario de la DOP «ABADÍA RETUERTA»	22/05/2018	12/09/2018 PDO-ES-02481	20/06/2022 Reg. Eje. (COM) 2022/842 (31/05/2022)
1	22/7/2022	Solicitud de modificación normal para adaptar el apartado 2b) de características organolépticas al análisis sensorial conforme a la norma ISO 17025.	5/8/2022	11/10/2022 PDO-ES-02481-AM01	5/8/2022 (6/1/2023)
2	11/7/2025	Modificación normal del Pliego de Condiciones en los apartados siguientes: -Adaptar el apartado 2b) de características organolépticas al análisis sensorial conforme a la Norma ISO 17025. -Inclusión de nuevas variedades de uva tinta -Inclusión de parámetros de sostenibilidad para la gestión de la DOP	6/08/2026		

(*) Las modificaciones "normales" de los pliegos de condiciones entran en vigor con la publicación de la decisión favorable de la Autoridad competente; es decir, en el caso de las DOP de Castilla y León, al día siguiente de la publicación en B.O.C.y.L. de la resolución de aprobación por el ITACYL. En el resto de la Unión, entran en vigor con la publicación en el DOUR o en eAmbrosia de la decisión de la Comisión Europea.

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «ABADÍA RETUERTA»

1. Nombre a proteger.

El nombre geográfico a proteger es «ABADÍA RETUERTA».

2. Descripción del vino.

Los vinos amparados por la DOP «ABADÍA RETUERTA» pertenecen a la categoría 1 “Vino”, de acuerdo con el Anexo VII, Parte II, del Reglamento (CE) nº 1308/2013.

a) Características analíticas.

<i>Parámetro analítico (*)</i>		VINOS BLANCOS	VINOS TINTOS
<i>Grado alcohólico volumétrico total (%)</i>		$\geq 12,0$	$\geq 12,0$
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido (%)</i>		$\geq 12,0 \pm 0,3$	$\geq 12,0 \pm 0,3$
<i>Azúcares reductores totales (g/l)</i>		$< 5,0$	$< 5,0$
<i>Acidez total</i>	<i>(meq/l)</i>	$\geq 60,00$	$\geq 60,00$
	<i>(g/l Ac Tartárico)</i>	$\geq 4,5$	$\geq 4,5$
<i>Acidez volátil⁽¹⁾</i>	<i>(meq/l)</i>	$\leq 16,7$	$\leq 16,7$
	<i>(g/l Ac Acético)</i>	$\leq 1,0$	$\leq 1,0$
<i>Anhídrido sulfuroso total (mg/l)</i>		< 200	< 150
<i>Índice de Polifenoles Totales (tintos) (IPT)</i>		-	≥ 35

(*) Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a la legislación de la (UE) aplicable.

b) Características organolépticas.

- Vinos Tintos

- Fase visual: Limpio y/o brillante, de intensidad capa de intensidad media a alta y tonalidad desde rojo violáceo a rojo teja. En vinos de añadas con más de cinco años de envejecimiento, capa media, tonalidades teja o caoba.
- Fase olfativa: Notas afrutadas de frutas rojas y/o negras y, en el caso de envejecimiento en madera, balsámicas y/o especiadas y/o tostadas. En vinos de añadas con más de cinco años de envejecimiento, aromas a balsámico y/o pan tostado y/o aromas mentolados y/o higo.
- Fase gustativa: Vinos de estructura y persistencia media a alta. Equilibrado en alcohol-acidez. Aroma retronasal de fruta en coexistencia con aromas de crianza, en su caso. En vinos de añadas con más de cinco años de envejecimiento, aromas a balsámico y/o pan tostado y/o aromas mentolados y/o higo, coexistencia con aromas de crianza en bodega.

- Vinos Blancos

- Fase visual: Limpio y/o brillante, de color pajizo-paja amarillo, amarillo verdoso o dorado.
- Fase olfativa: Notas afrutadas de hueso y/o árbol y/o tropical y/o cítricos.
- Fase gustativa: Acidez equilibrada y sin aristas. Aroma retronasal a fruta de hueso y/o árbol y/o tropical y/o cítricos.

3. Prácticas Enológicas Específicas.

a) Prácticas de Cultivo.

La formación de la cepa se efectuará mediante el sistema de formación en espaldera o mediante el sistema tradicional en vaso y sus variantes,

respetando una densidad mínima por hectárea de 1.000 cepas/ha y máxima, de 5.000 cepas/ha.

b) Prácticas Enológicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

- **Vino Tinto Monovarietal.**

El vino tinto monovarietal se elaborará exclusivamente con una de las variedades tintas autorizadas incluidas en el apartado 6 del presente pliego. Duración de la maceración entre 6-30 días. Vinificación tradicional. Uso de levadura y bacteria autóctona.

- **Vino Tinto Multivarietal.**

La vinificación se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un “coupage” o mezcla multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. Esta mezcla se realizará con las variedades tintas admitidas en el punto 6 del presente Pliego. Duración de la maceración entre 6-30 días. Uso de levadura y bacteria autóctona.

- **Vino blanco Mono varietal o Multivarietal.**

La vinificación se realizará de forma individualizada por variedad de uva, efectuando posteriormente un “coupage” o mezcla multivarietal. De igual manera se podrán mezclar variedades en una misma cuba para ser vinificadas. La mezcla multivarietal se realizará con las variedades blancas admitidas en el punto 6 del presente Pliego. Maceración corta de los hollejos, posterior prensado y desfangado en frío. Uso de levadura autóctona.

b.2) Condiciones de envejecimiento.

La duración del envejecimiento será:

- **Vino Tinto Monovarietal:** envejecimiento en bodega de roble mínimo de 12 meses.

- **Vino Tinto Multivarietal:** envejecimiento en bodega de roble mínimo de 6 meses.
- **Vino Blanco Multivarietal:** maduración en depósito de acero o envejecimiento en bodega de roble mínimo de 3 meses.

c) Restricciones en la vinificación.

El coeficiente de transformación de uva/vino será como máximo del 75% (75 litros de vino por cada 100 Kg de uva) en variedades tintas y de 75 % (75 litros de vino por cada 100 Kg de uva) en blancas.

4. Delimitación de la Zona geográfica.

1.- La zona geográfica delimitada pertenece al término municipal de Sardón de Duero, en la provincia de Valladolid, sita dentro del polígono 2 incluye las siguientes parcelas: parcela 1, parcela 4, parcela 5, parcela 6, parcela 8, parcela 9, parcela 10, parcela 13, parcela 14 y parcela 9000, referidas al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), publicado a la fecha de la Decisión Favorable de la Autoridad competente, constituyendo una superficie continua de terreno.

Polígono	Parcela	Superficie (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21

2	9000	0,44
	Total (ha)	560,49

2.- La elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos por la DOP «ABADÍA RETUERTA» se realizarán exclusivamente en la bodega enclavada en la zona delimitada en el punto anterior.

5. Rendimientos Máximos.

1.- Los rendimientos máximos admitidos por hectárea serán los siguientes:

- Variedades tintas, un máximo de 8.000 kg/ hectárea.
- Variedades blancas, un máximo de 8.000 kg/ hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

- Variedades tintas, un máximo de 60 hectólitros/hectárea.
- Variedades blancas, un máximo de 60 hectólitros/hectárea.

2.- La totalidad de las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos máximos por hectárea superen los límites admitidos precitados, no podrán destinarse a la elaboración de vino protegido por la DOP «ABADÍA RETUERTA».

3.- Las fracciones de mostos o vinos obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento máximo de extracción establecido en el apartado 3.c) del presente Pliego de Condiciones, no podrán ser destinadas a la elaboración de vino protegido por la DOP «ABADÍA RETUERTA».

6. Variedades de Vid admitidas.

- Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha, Graciano, Malbec, Cabernet Franc, Pinot Noir, Petit Verdot, Hondarrabi Beltza, Mencía, Prieto Picudo

y Touriga Nacional.

- Variedades blancas: Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling, Godello, Albillo Mayor, y Verdejo.

7. Vínculo con la Zona geográfica.

a) Zona geográfica (factores naturales y humanos).

a.1) Factores naturales:

La zona geográfica delimitada consta de 560,49 hectáreas, constituyendo una superficie continua de terreno. Se encuentra ubicada en el lugar geográfico que históricamente se ha denominado «Abadía Retuerta», que hace referencia al paraje formado por las extensas tierras que rodeaban el Monasterio de Retuerta. Según la segunda acepción del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, “abadía” es una “Iglesia y monasterio con territorio propio regidos por un abad”. Las tierras que constituyen este territorio procedían de las donaciones que recibían los monasterios por parte de la nobleza y realeza que, en el caso de «Abadía Retuerta», constan desde el año 1.143. El valle del Duero se convirtió en una zona de asentamientos monásticos tras la ocupación musulmana. Estos asentamientos no sólo se utilizaron como foco de evangelización, sino que cumplían además una importante labor económica impulsando la ganadería y la agricultura. Este territorio, gracias a la presencia de estos grandes monasterios, empezará a emerger desde el punto de vista agropecuario, siendo especialmente significativa su vinculación con el vino, que todavía hoy en día perdura.

La zona geográfica «Abadía Retuerta» tiene como límites naturales, el río Duero hacia el norte y el Monte de “El Carrascal” hacia el sur, ambos parajes protegidos, considerados LIC (lugar de interés comunitario).

«Abadía Retuerta» se encuentra ubicada en un marco singular. Se emplaza en la cuenca más estrecha del valle que el río Duero conforma a su paso por la provincia de Valladolid, formando un meandro en cuya terraza de ribera se asienta la zona geográfica delimitada, estando sumida entre dos páramos calizo margosos de mayor cota (880 m) muy próximos entre sí, que delimitan el valle tanto en el norte como en el sur, así como por la presencia de masas arbóreas de bosque de encina y pino albar en el margen sur, este y oeste de la zona delimitada, que actúan como regulador de la humedad. En definitiva, la zona está perfectamente delimitada por elementos físicos, quedando el área de «Abadía Retuerta» en su interior.

Clima:

El clima de «Abadía Retuerta» tiene un marcado carácter continental, con

influencia de la nubosidad del Atlántico, y pluviometría moderada, con veranos secos. Flanqueado de un costado por el río Duero que hace de “barrera”, y de otro lado por el páramo, se sitúa en una zona climática muy particular.

Se han estudiado los datos de los observatorios meteorológicos existentes en la zona, tomando como referencia una estación ubicada en una finca colindante, al otro lado del río (Granja Sardón) y otra sita en Tudela de Duero, el pueblo más cercano de los incluidos la IGP Castilla y León, a unos 12 Km de distancia.

En la tabla 1 se observa que las temperaturas son elevadas en verano y bajas en invierno, contando con una oscilación térmica importante; en “Abadía Retuerta», por ejemplo, se han registrado máximas absolutas de 42° C y mínimas absolutas de -20° C.

Tabla 1.- Temperaturas medias mensuales (°C)

ESTACIÓN	E	F	Mz	Ab	My	Jn	Jl	Ag	S	O	N	D
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,4	11,7	6,2	3,3
ABADÍA RETUERTA	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Comparando las temperaturas, se observa que en «Abadía Retuerta» son casi un grado más bajas que en el próximo municipio de Tudela de Duero e incluso en el mismo Sardón existen diferencias térmicas apreciables.

El ciclo vegetativo de la vid en «Abadía Retuerta» es por tanto el más corto, y es una de las condiciones que hacen exclusivo el cultivo de la vid.

La gran duración del período frío conduce evidentemente, a incrementar los riesgos de heladas con la aparición de temperaturas por debajo de 0° C. «Abadía Retuerta» vuelve a ser la estación limitante con más riesgo de hielo, y período libre de heladas más corto.

Los datos de precipitaciones medias de los pueblos limítrofes (Tabla 2) nos indican que se trata de una región bastante homogénea, con una pluviometría media anual en torno a los 450 mm. Aunque sea «Abadía Retuerta» la que más agua recoge con 490 mm al año, es también la más inconstante estacionalmente con escasos aportes en la época veraniega, generando déficits hídricos acusados ya que la evapotranspiración potencial (ETP) es alta.

Tabla 2.- Temperaturas y Precipitaciones Medias Anuales

ESTACIÓN	T.M.A. (°C)	P.M.A. (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafield	-	475,4

Analizando todos los datos climáticos, se puede establecer en «Abadía Retuerta» una zona mesoclimática, delimitada por la cuenca del Duero, que actúa como barrera térmica con Granja Sardón, y las altas cotas del páramo de Quintanilla.

Este encuadre provoca unas características climáticas particulares, donde interfieren las corrientes de aire más frío que vienen del páramo, situado a casi 900 m, con la humedad del río Duero situado en una cota de 725 m.

Nos encontramos, entonces, con una zona aislada, fresca, con altos riesgos de heladas, con unos valores relativamente bajos en los índices bioclimáticos vitícolas que permite una buena maduración con unas uvas muy equilibradas y con un gran potencial para vinificación.

Suelos:

«Abadía Retuerta», pertenece a la gran Meseta Septentrional española que consiste en un gran zócalo antiguo arrasado, y en parte recubierto por los sedimentos terciarios.

Existe una gran diversidad de tipos de rocas (conglomerados, arenas, margas con y sin yeso, arcillas y calizas) y de unidades morfológicas (páramo, cuevas, laderas y terrazas y campiñas) que se hacen más complejas a causa de una singularidad muy importante en «Abadía Retuerta» desde el punto de vista del viñedo: la cobertura de arenas cuyo espesor puede variar desde centímetros hasta varios metros. Esta cobertura arenosa a menudo “oculta” suelos de una enorme diversidad.

Los suelos dentro de «Abadía Retuerta» son homogéneos en cuanto a pH, de alcalinidad débil, bajos niveles de materia orgánica, de textura arenosa a franco arcillosa, con predominio en casi toda la superficie de alto nivel de porcentaje de

arenas, aunque subiendo los niveles de arcilla conforme nos acercamos a la superficie de ladera. En general, presentan bajos niveles de carbonatos totales y caliza activa, los cuales crecen conforme se sube la cota.

a.2) Factores Humanos:

Los viñedos son conducidos en espaldera, salvo el que está situado frente a la Abadía, que por motivos estéticos se conduce en vaso. Existen 2 tipos de podas, guyot (Sauvignon Blanc, Merlot y Cabernet Sauvignon) y cordón Royat (resto de variedades). La poda guyot se emplea en variedades de racimo pequeño, mientras que el cordón nos permite regular mejor la producción en el resto de variedades. Se realiza la poda en verde, una vez que las viñas brotan, operación necesaria para un ajuste de los rendimientos del viñedo. Aunque los rendimientos máximos propuestos son de 60 Hl/Ha, los reales no superan los 40 Hl/Ha de media, debido a estas prácticas en el viñedo. Los bajos rendimientos y las características físicas de «Abadía Retuerta» son un factor de calidad y tipicidad.

Tras años de trabajo en el viñedo, la amplia diversidad de variedades que se han plantado, se han adaptado al “terruño” (“terroir”) de «Abadía Retuerta» ofreciendo sus cualidades diferenciales y sus peculiaridades.

Además de este amplio mapa varietal, se ha llevado a cabo un trabajo muy importante de selección sobre las poblaciones microbiotas propias que residen de forma natural en los viñedos (responsables de las principales reacciones bioquímicas de los vinos), ya que se dan en la zona las características edafoclimáticas adecuadas para su adaptación y persistencia.

De esta forma, se han aislado en «Abadía Retuerta» diversos microorganismos indígenas del viñedo, entre los cuales están la levadura autóctona “*Saccharomyces v. cerevisiae* subsp. *cerevisiae*” y la bacteria autóctona “*Oenococcus oeni*”, que se incorporan al proceso de vinificación cada inicio de vendimia.

El manejo de la uva en la recogida y durante la vinificación en «Abadía Retuerta» también se diferencia del tradicional que se utiliza en zonas circundantes. Se realiza por gravedad, una forma de trabajo en la que se evita el uso de las bombas, favoreciendo el desarrollo de los procesos naturales propiciando una elaboración más respetuosa y cuidadosa. Del mismo modo, la utilización de la microbiota autóctona fermentativa, produce vinos perfectamente identificables con el “terruño” (“terroir”) de donde proceden y que mantienen mejor los aromas frutales y dan mayor estabilidad al color.

b) Calidad y Características del producto debidas fundamentalmente o exclusivamente a la zona geográfica.

Los vinos elaborados en «Abadía Retuerta» tienen unas características singulares debido a las particularidades del espacio geográfico del que provienen:

1) El clima extremo y la oscilación térmica acusada día noche, permiten una lenta y precisa maduración de la uva que proporciona vinos de alta intensidad colorante, vinos con volumen, estructurados con altos niveles de compuestos polifenólicos como son los antocianos.

2) La textura y composición de los suelos y sus nutrientes, así como la proximidad del río en una zona de limitada pluviometría, aportan a los vinos un carácter firme y un adecuado equilibrio entre acidez-alcohol y pH.

3) El uso de levaduras autóctonas que proceden del propio viñedo desarrolla una personalidad propia (tipicidad), un complejo perfil aromático, limpio, tanto frutal como floral, fresco con notas muy singulares de monte bajo mediterráneo y balsámicos (hierbas aromáticas (tomillo, lavanda), jara) que recuerdan a las de la vegetación del entorno que protege a las parcelas de viña y que ofrece una característica distinguible frente a los vinos de zonas limítrofes.

4) El uso de la gravedad en todos los procesos de vinificación nos permite un desarrollo más suave y natural de la elaboración que tiene como resultado una expresión en boca más amplia y frutal, mayor persistencia aromática, así como una estructura tánica más fina y menos rústica que los vinos del entorno.

5) Las características anteriores confieren una gran aptitud para la crianza y envejecimiento, tanto en bodega como en botella para vinos tintos. Como se ha podido comprobar desde las primeras elaboraciones en 1.996.

La elaboración de vinos blancos es bastante inusual en la zona, debido a la altitud y el clima extremo, pero algunas de las parcelas en «Abadía Retuerta», bien protegidas por la vegetación, próximas al río Duero y con suelos más sueltos y de grava nos permite el cultivo con éxito de variedades blancas.

Los vinos blancos son por tanto una rareza en el valle del Duero. En «Abadía Retuerta» se ha conseguido una excelente madurez de algunas variedades blancas y sus vinos presentan un brillante color pajizo y destellos dorados. La nariz es compleja e intensa, a frutas de hueso con matices de piña y pomelo, y ligeros tostados. Destaca su volumen y untuosidad en boca. Tras el paso por bodega se obtiene un sabor fresco y cítrico, ahumado, ligeramente especiado.

c-1) Nexo Causal entre zona geográfica y las características del producto.

El excepcional enclave natural que ofrece «Abadía Retuerta» en el estrecho valle del Duero, donde se acumula el aire frío y la humedad, junto a la protección que ofrecen el meandro del río y la vegetación del entorno provoca situaciones climáticas inusuales que a su vez se ven condicionadas por los tipos de suelos existentes, teniendo una clara influencia en la calidad de la uva producida y por ende en los vinos resultantes.

La climatología del período estival, y más concretamente la oscilación térmica, así como la tipología de suelo arenoso y gravoso que se da en el paraje de «Abadía Retuerta», permite que durante el día retorne la radiación solar hacia el racimo, y considerarse como terreno cálido. Por la noche, el efecto orográfico de inversión térmica de fondo de valle, en el que se acumulan humedad y bolsas frías de aire, junto con el material arenoso, que tiene un coeficiente de radiación térmica más elevado, hacen que se pierda más rápidamente temperatura. Todo ello determina que se produzca un mayor salto térmico día-noche, lo que tiene una consecuencia directa en la maduración de las uvas, haciendo que el hollejo sea más grueso que en otras zonas del entorno, incrementando su coloración mediante una mayor acumulación de los antocianos totales. Este parámetro tiene continuidad en el vino, ya que tras el proceso de maceración extracelular fermentativa y post-fermentativa, aporta una intensidad colorante (IC) alta, así como un índice de polifenoles totales (IPT) superior con respecto al resto de vinos producidos en el entorno. La consecuencia se traduce en la característica más destacada de los vinos tintos de Abadía Retuerta: su elevada estructura y persistencia en boca.

La temperatura media anual también varía respecto a zonas circundantes, lo que influye en una madurez más pausada, con un ciclo más largo y unos valores de acidez más compensados, al conseguir una madurez tecnológica más equilibrada. Como consecuencia, los vinos resultan con un muy buen equilibrio acidez-alcohol, con una acidez suficiente y sin aristas.

Las uvas cultivadas en los suelos de Abadía Retuerta, predominantemente calizos y con bajos índices de materia orgánica, junto con las prácticas culturales, han permitido albergar microorganismos específicos que han sido capaces de adaptarse y multiplicarse en el paraje, como parte característica del mismo. Tras una exhaustiva identificación, aislamiento y caracterización de las cepas de interés, se ha sabido incorporar esta microbiota al proceso productivo, utilizando una levadura autóctona durante el proceso fermentativo, confiriendo a los vinos de «Abadía Retuerta» unas características muy personales y diferentes a las de los vinos del entorno, vinos con un perfil aromático intenso y fresco (frutos del

bosque, piña, pomelo, notas florales, exóticas...). Así mismo, las bacterias indígenas durante la fermentación maloláctica producen bajos niveles en aminos biógenos.

Aunque la zona geográfica delimitada se incluye dentro de los límites de la IGP Castilla y León sus vinos poseen características sustancialmente diferentes, respecto de éstos, y respecto de los de la colindante DOP Ribera de Duero:

IGP Castilla y León	“Abadía Retuerta»	Diferencias
$\geq 11,0$	$\geq 12,0$	Mayor grado alcohólico
16.000 Kg	8.000 Kg	Menor producción por hectárea
$\leq 13,36$ meq/l	$\leq 16,7$ meq/l	Mayor acidez volátil

DOP Ribera del Duero	“Abadía Retuerta»	Diferencias
$\geq 11,0$ en blancos $\geq 11,5$ en tintos	$\geq 12,0$	Mayor grado alcohólico
7.000 Kg	8.000 Kg	Mayor producción por hectárea
$\leq 8,33$ meq/l	$\leq 16,7$ meq/l	Mayor acidez volátil

En el caso de la DOP «ABADIA RETUERTA» el solicitante es único, ya que se cumplen las condiciones de la excepción contemplada en el artículo 95 del Reglamento (UE) nº 1308/2013. En concreto, según el artículo 2.1 del Reglamento (CE) nº 607/2009:

a) La persona en cuestión es el único productor en la zona geográfica delimitada. Dentro de la zona delimitada descrita en el apartado 4 solo hay un productor, y este es también el elaborador. No existen ni otros productores ni otros elaboradores, por lo que por el momento no hay posibilidad de que se sumen al proyecto.

b) El área delimitada se encuentra dentro del área protegida por la IGP Castilla y León y limita con la DOP Ribera del Duero. Sin embargo, esta zona por su configuración posee características sustancialmente diferentes de las de las zonas delimitadas colindantes o las características del producto difieren de las

de los productos obtenidos en las zonas delimitadas, tal y como se justifica en los apartados anteriores.

En lo que se refiere a la IGP Castilla y León, aun conservándose las características propias de esta IGP, los vinos de «ABADÍA RETUERTA» presentan unas características diferenciales que no tienen el resto de los vinos de la IGP y que tampoco se encuentran en la DOP Ribera del Duero. Dichas características propias se dan únicamente en el territorio delimitado (pago vitícola).

En este carácter diferencial influye de forma decisiva el mapa varietal de «Abadía Retuerta» que es significativamente distinto del que predomina en las zonas de viñedo más cercanas. La DOP Ribera del Duero y también las zonas circundantes a esta DOP en los que se asientan viñedos destinados a la IGP se pueden considerar prácticamente un monocultivo de la variedad Tempranillo en sus distintas sinónimas. En «Abadía Retuerta», se ha conseguido integrar un conjunto de variedades (hasta nueve variedades tintas y cinco blancas) que permiten la obtención de vinos de *coupage o monovarietales de variedades distintas de Tempranillo*. Esto unido a las condiciones agroclimáticas especiales ya señaladas y a las condiciones de elaboración basadas en la mínima intervención definen el perfil propio de los vinos y diferente de los de las zonas próximas.

d) Reseña histórica. Justificación de que el nombre a proteger es un nombre geográfico.

La extensa bibliografía encontrada coloca a estas tierras como una explotación antiquísima y con gran arraigo y tradición en el cultivo de la vid, la Abadía de Santa María de Retuerta, que fue fundada en 1146 por Doña Mayor, cuarta hija del Conde D. Pedro Ansúrez, fundador de la ciudad de Valladolid, contando con un importante donativo en “*terras et vineas*”. Testimonio de la donación de tierras y viñas lo dan las escrituras en piedra de la iglesia del monasterio. Así mismo, se dispone de dos planos datados en 1887 y 1930, que ubican el actual pago o paraje «Abadía Retuerta», con el convento y las tierras destinadas al cultivo de la vid, habiendo estado siempre el convento con su abadía dentro del propio pago vitícola.

En definitiva, el área geográfica delimitada en el apartado 4 de este pliego de condiciones comprende el territorio sin discontinuidad donde se ubican los viñedos, la abadía histórica y la bodega de elaboración, siendo por ello el nombre geográfico más preciso «Abadía Retuerta», para indicar que son estos terrenos y

no otros limítrofes, que también usan el topónimo Retuerta (como, por ejemplo: Monte Retuerta).

8. Sostenibilidad

8.1 Prácticas

- El viñedo se gestiona con prácticas sostenibles, trabajando con sustancias y procesos naturales, protegiendo el paisaje del entorno y limitando el uso del agua que necesita la viña, trabajando en ecológico certificado.
- El operador medirá al menos cada dos años su huella de carbono conforme al Protocolo GHG con el objetivo de gestionar las emisiones de forma más eficaz y trabajar para su reducción paulatina.
- El operador contribuirá a reducir sus emisiones promoviendo el uso de energías limpias, generando con placas fotovoltaicas parte de la energía eléctrica que consuma durante todo el año, al menos el 25%.
- El operador promoverá acciones que generen un impacto positivo a nivel social en el entorno, valorizando el tejido rural y promoviendo el desarrollo local y las acciones solidarias que beneficien a la comunidad, apostando por la contratación de personal de su entorno más cercano, desarrollando acciones que mejoren el medio ambiente y haciendo donaciones y otras acciones para generar un impacto positivo en la comunidad local.

9. Otros requisitos aplicables.

a) Marco legal.

- El presente Pliego de Condiciones.

b) Otros requisitos adicionales.

La vinificación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la zona de producción.

b.1) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.

Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la Unión Europea.

No obstante, en determinadas situaciones, se podrán utilizar otros tipos de envase, siempre y cuando garanticen la preservación de las características físico-químicas y organolépticas del producto establecidas en el Pliego de Condiciones.

b.2. Disposiciones respecto al etiquetado

1.- El término tradicional al que se refiere el artículo 112, apartado 1, letra a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 es «VINO DE PAGO». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 119, apartado 3, letra a), del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Los vinos de la DOP«ABADÍA RETUERTA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) nº 1308/2013, siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente y que se contemplan en la base electrónica E-Bacchus.

3.- Asimismo, los vinos amparados por la DOP «ABADÍA RETUERTA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

10. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

a) Órgano de control.

La comprobación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de la DOP «ABADÍA RETUERTA» estará garantizada por uno varios organismos de control en el sentido del artículo 2, párrafo segundo, punto 5, del Reglamento (CE) nº 882/2004, que actúen como organismo de certificación del producto de conformidad con los criterios establecidos en el artículo 5 de dicho Reglamento.

Estos organismos de control deberán estar inscritos en el Registro de Organismos de Control de Productos Agroalimentarios de Castilla y León, y, por lo tanto, cumplir la Norma UNE-EN-ISO 17065 o norma que la sustituya.

En la actualidad el organismo de certificación es:

CCL Certificación S.L.

C/ Doctor Sánchez Villares nº 6 1º B. 47014-Valladolid

Tfno: +34 983135660; Fax: +34 983135661

Email: info@cclcertificacion.es

b) Tareas de Control.

b.1) Ámbito de aplicación de los controles.

Las tareas de control abarcarán:

- Controles en viñedo.
- Controles en Bodegas.
- Condiciones particulares de control de la vendimia.
- Controles de Producto.

b.2) Metodología de los controles.

1.- El Órgano de Control establecerá cada año un Plan de Control en el que se definirán las diferentes tareas de control tendentes a verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, su carácter y frecuencia, todo ello sin perjuicio de los controles derivados de la existencia de indicios de irregularidad.

El Plan de Control comprenderá las siguientes actuaciones:

- Controles a los viticultores.
- Auditorías a bodegas.
- Controles en vendimia en viñedo y en bodega.
- Toma de muestras para el control de producto.

2.- Para cada una de estas actuaciones el Órgano de Control definirá en cada Plan el número de unidades a controlar (tamaño de la muestra), garantizando la representatividad respecto al universo de control, así como los criterios a aplicar para hacer la selección de la muestra, que podrá hacerse:

- a) Según muestreo aleatorio puro;
- b) Aplicando un análisis de riesgo;
- c) sistemáticamente; o

- d) una combinación de cualquiera de los anteriores.