

# PROPUESTA DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «SIERRA DE LA CULEBRA»

## 1. Nombre a proteger.

El nombre geográfico a proteger es «SIERRA DE LA CULEBRA».

## 2. Descripción del vino.

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

### a) Características analíticas.

| Parámetro analítico                        |                    | VINOS BLANCO | VINOS ROSADOS | VINOS TINTOS |
|--------------------------------------------|--------------------|--------------|---------------|--------------|
| Grado alcohólico total (%)                 |                    | $\geq 11,0$  | $\geq 11,0$   | $\geq 12,0$  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido (%) |                    | $\geq 11,0$  | $\geq 11,0$   | $\geq 12,0$  |
| Azúcares reductores totales (g/l)          |                    | $\leq 9,0$   | $\leq 9,0$    | $\leq 4,0$   |
| Acidez total                               | (meq/l)            | $\geq 53,33$ | $\geq 60$     | $\geq 60$    |
|                                            | (g/l Ac Tartárico) | $\geq 4,0$   | $\geq 4,5$    | $\geq 4,5$   |
| Acidez volátil <sup>(1)</sup>              | (meq/l)            | $\leq 13,33$ | $\leq 13,33$  | $\leq 13,33$ |
|                                            | (g/l Ac Acético)   | $\leq 0,8$   | $\leq 0,8$    | $\leq 0,8$   |
| Anhídrido sulfuroso total (mg/l)           |                    | $\leq 150$   | $\leq 150$    | $\leq 150$   |

(1) Para vinos con edad superior a un año la acidez volátil podrá ser como máximo de 1 g/l expresado en ácido acético (16,67 meq/l) hasta 10% de alcohol, más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10. En todo caso, la acidez no podrá ser superior a 1,08 g/l (18 meq/l) expresados en ácido acético en vinos blancos y rosados y 1.2 g/l (20 meq/l) en vinos tintos.

### b) Características organolépticas.

Los vinos protegidos deberán presentar las cualidades organolépticas propias

de los vinos de la zona, que a continuación se describen:

- Vinos blancos jóvenes

Fase Visual: color amarillo, con matices desde el verde hasta el dorado.

Fase Olfativa: intensos aromas frutales y/o recuerdos de manzana verde.

Fase Gustativa: frescos y equilibrados en acidez.

- Vinos blancos envejecidos

Fase Visual: desde el amarillo pajizo hasta el dorado

Fase Olfativa: presentan matices frutales y/o florales y notas de tostado.

Fase Gustativa: equilibrados en acidez y con persistencia media-alta.

- Vinos rosados jóvenes

Fase Visual: desde el rosa pálido al rojo claro.

Fase Olfativa: aromas frutales y/o recuerdos de frambuesa, mora y grosella.

Fase Gustativa: afrutados, con acidez bien integrada.

- Vinos rosados envejecidos

Fase Visual: color rosado matizado por el envejecimiento

Fase Olfativa: aromas limpios y equilibrados madera-fruta en función de su periodo de envejecimiento.

Fase Gustativa: buena estructura y equilibrada relación acidez- alcohol, así como un final persistente.

- Vinos tintos jóvenes

Fase Visual: colores rojos desde el violeta al rojo púrpura. Fase Olfativa: francos en aromas pudiendo tener un importante potencial aromático de frutos silvestres.

Fase Gustativa: frutales y equilibrados en acidez.

- Vinos tintos envejecidos

Fase Visual: desde el violáceo al rojo, pudiendo presentar tonos anaranjados propios del envejecimiento. Intensidad media-alta.

Fase Olfativa: aromas francos, frutales con presencia de tonos aportados

por la madera.

Fase Gustativa: buena estructura e integración de la madera, buen equilibrio en acidez

### **3. Prácticas enológicas específicas.**

#### **a) Prácticas de cultivo.**

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la DOP «SIERRA DE LA CULEBRA» se tendrá en cuenta lo siguiente:

- 1.- Queda prohibida la plantación, sustitución de marras, injerto in situ y el sobreinjerto de variedades de uva que no sean las previstas en el presente Pliego de Condiciones.
- 2.- La formación de la cepa se podrá efectuar de la siguiente manera:
  - Formación tradicional en vaso y sus variantes.
  - Formación en espaldera: en plantaciones dirigidas y apoyadas.

#### **b) Prácticas enológicas específicas.**

##### **b.1) Condiciones de elaboración del vino.**

- 1.- La uva destinada a la elaboración de los vinos protegidos por la DOP «SIERRA DE LA CULEBRA» presentará un buen estado sanitario y de maduración. El grado alcohólico volumétrico en potencia mínimo de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 11% Vol. para las variedades tintas y 10% Vol. para las variedades blancas.
- 2.- El rendimiento no deberá superar los 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

#### **c) Restricciones a la vinificación.**

- 1.- En la elaboración de los vinos amparados por la DOP «SIERRA DE LA CULEBRA» se tendrá en cuenta lo siguiente:
  - El Vino Blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades de uva blanca admitidas en el apartado 6 del presente Pliego de Condiciones.
  - El Vino Rosado se elaborará exclusivamente a partir de las variedades

admitidas en el apartado 6 del presente Pliego de Condiciones, con un mínimo del 60% de variedades tintas.

- El Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de las variedades admitidas en el apartado 6 del presente Pliego de Condiciones, con un mínimo del 85% de variedades tintas.

2.- Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o desgarran los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo tanto de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad como de prensas continuas.

#### **4. Delimitación del área geográfica**

1.- El área geográfica de la DOP«SIERRA DE LA CULEBRA» está ubicada noroeste de la provincia de Zamora y tiene una superficie de 2.192,73 Km<sup>2</sup>.

2- Comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de Zamora:

Alcañices, Carbajales de Alba, Ferreras de Abajo, Ferreras de Arriba, Ferrerueta, Figueruela de Arriba, Fonfría (excepto Castro de Alcañices y Salto de Castro), Gallegos del Río, Losacino, Losacio, Mahide, Manzanal de Arriba, Manzanal del Barco, Morerueta de Tábara, Olmillos de Castro, Otero de Bodas, Perilla de Castro, Pozuelo de Tábara, Puebla de Sanabria, Rabanales, Rábano de Aliste, Riofrío de Aliste, Samir de los Caños, San Vicente de la Cabeza, San Vitero, Santa Eufemia del Barco, Tábara, Trabazos, Veglatrave, Videmala, Villardeciervos, Viñas

.

#### **5. Rendimientos máximos**

1.- Las producciones máximas admitidas por hectárea serán las siguientes:

- Variedades tintas: 7.500 kilogramos por hectárea.
- Variedades blancas: 9.000 kilogramos por hectárea.

No pudiendo obtenerse más de:

- Variedades tintas: 54,00 hectolitros por hectárea.

- Variedades blancas: 64,80 hectolitros por hectárea.

2.- En los primeros años de implantación del viñedo, la producción máxima autorizada será la siguiente:

- Año 1º y 2º: 0% del máximo autorizado.
- Año 3º: 33% del máximo autorizado.
- Año 4º: 75% del máximo autorizado.
- Año 5º y siguientes: 100% del máximo autorizado.

3.- 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«SIERRA DE LA CULEBRA».

4.- Las fracciones de mosto o vino obtenidos por presiones en las que se supere el rendimiento máximo de extracción establecido en el punto 1 del apartado 3.b) del presente Pliego de Condiciones no podrán destinarse a la elaboración de vinos protegidos.

## **6. Variedades de uva.**

1.- La elaboración de los vinos protegidos por la DOP«SIERRA DE LA CULEBRA» se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

- a) Variedades de uva blanca: Palomino, Malvasía Castellana (sin. Doña Blanca), Verdejo.
- b) Variedades de uva tinta: Mencía, Tempranillo, Garnacha Tinta, Bruñal.

## **7. Vínculo con la Zona Geográfica**

### **1.1 Delimitación geográfica**

#### **a) Detalles de la zona geográfica**

##### **a.1) Factores naturales**

Las condiciones naturales de la zona de elaboración, relacionadas con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, imprimiendo tipicidad a los vinos de la DOP «Sierra de la Culebra».

Las características diferenciadoras de los vinos de la DOP «Sierra de la Culebra» son consecuencia de la interacción entre la altitud del territorio, las condiciones climáticas y las particularidades de sus suelos. Estos factores condicionan el desarrollo vegetativo de la vid, el ritmo de maduración de la uva y su composición final, determinando las características analíticas y organolépticas de los vinos amparados.

#### a.1.1) Orografía

La Sierra de la Culebra ocupa una superficie superior a los 2.000 km<sup>2</sup>, formando una barrera natural con relieve suave y redondeado. La altitud constituye el principal factor orográfico que condiciona el cultivo de la vid, situándose los viñedos mayoritariamente entre los 700 y los 1.000 metros sobre el nivel del mar.

Las elevadas altitudes favorecen temperaturas moderadas durante el periodo vegetativo y una acusada oscilación térmica entre el día y la noche durante la fase de maduración de la uva. Estas condiciones ralentizan el ciclo vegetativo y permiten una maduración gradual, favoreciendo simultáneamente la acumulación de compuestos aromáticos y fenólicos y la conservación de los ácidos orgánicos.

Como consecuencia, las uvas alcanzan una maduración equilibrada, manteniendo niveles adecuados de acidez y desarrollando una elevada intensidad aromática, características que se manifiestan posteriormente en los vinos elaborados.

#### a.1.2) Suelos

Los suelos más representativos de la zona, de acuerdo con la clasificación FAO, son leptosoles, cambisoles y luvisoles. Se desarrollan principalmente sobre materiales silíceos y pizarrosos, lo que determina su carácter ácido, una baja capacidad de intercambio catiónico y una limitada disponibilidad de nutrientes.

Estos suelos presentan, en su mayoría, una textura franco-arenosa, que favorece el drenaje y la aireación, facilitando el desarrollo radicular de la vid. La escasa fertilidad natural del suelo limita el vigor vegetativo y favorece un adecuado equilibrio entre crecimiento y producción.

Como consecuencia, se obtienen rendimientos moderados y uvas con una elevada concentración de compuestos aromáticos y fenólicos. Asimismo, la acidez natural de los suelos y la reducida disponibilidad de potasio contribuyen a la obtención de mostos con valores moderados de pH y una adecuada acidez natural, características que intervienen de forma decisiva en el equilibrio, la frescura y la capacidad de envejecimiento de los vinos de la DOP «Sierra de la Culebra».

#### a.1.3) Clima

El clima es mediterráneo templado con influencia continental; caracterizado por unos inviernos largos y fríos y veranos relativamente cortos, secos y moderadamente cálidos.

La temperatura media anual varía de 9 a 13 °C, con el 98% del viñedo en áreas comprendidas entre 11 y 13 °C. Los meses más cálidos son julio y agosto (temperaturas medias de 17 a 22 °C), mientras que los más fríos son enero y diciembre (temperaturas medias de 2 a 5°C).

Las temperaturas en la Sierra de la Culebra permiten una adecuada actividad fotosintética, favoreciendo una perfecta maduración de los frutos, la conservación de la acidez y los aromas mientras la uva sigue madurando e influyendo sobre el perfil aromático de los vinos, presentando una gama aromática donde destacan un perfil frutal intenso, con presencia en muchos casos de frutos silvestres y vinos equilibrados entre alcohol, fruta y acidez. Durante el período de maduración, la combinación de temperaturas diurnas favorables para la fotosíntesis y noches frescas derivadas de la altitud favorece una maduración lenta y progresiva. Este proceso permite preservar los compuestos aromáticos y los ácidos orgánicos de la uva al tiempo que se alcanza una adecuada madurez fenólica.

La pluviometría media anual varía de 500 a 1200 mm/año. El 90% de la superficie de viñedo está situado en terreno en el que la precipitación media anual se sitúa entre 500 y 800 litros al año, 42% en el rango de 600 a 700 mm/año. Esta disponibilidad hídrica contribuye a un desarrollo equilibrado de la vid y favorece una maduración regular de la uva, permitiendo obtener vinos equilibrados en alcohol, acidez y expresión aromática.

Además, especialmente, durante el periodo vegetativo de la vid, el elevado régimen pluviométrico de esta zona incide en la correcta acidez de los vinos, teniendo unos valores medios por debajo de 5,5 g/l.

## **a.2) Factores humanos**

El viñedo de la DOP «Sierra de la Culebra» destaca por su extrema longevidad, con un 97% de las cepas superando los 50 años y un 62% por encima de los 80 años de edad. Para lograr y mantener esta supervivencia en un clima riguroso y a una altitud media de 800 metros, el viticultor ha desarrollado y preservado técnicas de cultivo tradicionales y específicas:

- Protección térmica del viñedo: Para defender a las cepas de las heladas invernales, se mantiene la práctica tradicional del aporcado a la salida de la vendimia (consistente en acumular tierra sobre la base y el tronco de la cepa), realizando el posterior descalce a la salida del invierno. Esta labor es fundamental para asegurar la longevidad de la madera.
- Conducción y control de vigor: Se mantiene el cultivo tradicional en vaso de tronco

bajo (de 35 a 50 cm) para que la planta aproveche el calor irradiado por los suelos durante la noche. Asimismo, se aplica una poda de invierno corta (dejando un máximo de 16 yemas por cepa) para limitar el vigor en estos suelos pobres, complementada con una estricta poda en verde primaveral que garantiza la aireación e insolación de los racimos y previene enfermedades criptogámicas.

- Selección varietal y adaptación: En un entorno de acusada fragmentación parcelaria, el factor humano ha sido clave al seleccionar históricamente las variedades que mejor se han adaptado al suelo y clima de la región. Se han consolidado el Tempranillo y la Mencía como tintas principales, excelentemente adaptadas a estos suelos, y mantenido en convivencia (coupage de campo) con otras variedades de probada rusticidad en la zona como la Garnacha Tinta y la Bruñal, junto a las blancas Palomino, Doña Blanca y Verdejo.

#### **b) Detalles del producto.**

Los vinos de la DOP “Sierra de la Culebra” se pueden diferenciar en: Blancos, Rosados y Tintos, todos ellos pueden ser jóvenes o envejecidos. Tienen en común las siguientes características impresas por el terruño:

- Grado alcohólico medio, acidez tartárica media
- Vinos jóvenes con perfil frutal intenso en nariz y boca, equilibrados en acidez y frescos
- Vinos envejecidos mantienen fruta, con aportes de la crianza; acidez equilibrada y persistencia en boca

#### **c) Descripción del nexos causal.**

La singularidad y tipicidad de los vinos de la DOP «Sierra de la Culebra» descritas en la letra b) son consecuencia directa de la interacción entre las rigurosas condiciones del medio geográfico y las prácticas humanas de adaptación descritas en la letra a), estableciéndose las siguientes relaciones causales:

- **Acidez tartárica media y frescura (Vinos jóvenes y envejecidos):** La altitud media de los viñedos (en torno a los 800 m) y la fuerte oscilación térmica entre el día y la noche durante el verano ralentizan la degradación de los ácidos orgánicos en la uva durante la maduración. Adicionalmente, el perfil marcadamente ácido de los suelos y su baja capacidad de intercambio catiónico limitan la absorción de potasio, lo que se traduce analíticamente en mostos con un pH bajo y una acidez natural media.

Esto confiere a los vinos su característica fresca en boca.

- **Grado alcohólico medio y maduración equilibrada:** La inercia térmica de los abundantes elementos gruesos del suelo, que retienen la insolación diurna y la liberan lentamente por la noche, contrarresta las bajas temperaturas nocturnas de la altitud. Esto permite que la actividad fotosintética se prolongue de forma acompasada, logrando que las uvas alcancen su óptima madurez fenólica y un grado alcohólico equilibrado.
- **Perfil frutal intenso y buena estructura:** La pobreza en nutrientes de los suelos franco-arenosos, sumada al estrés hídrico del verano, la gran longevidad de los viñedos y la selección histórica de variedades, actúa como un limitante drástico del vigor productivo. Estos rendimientos bajos, gestionados mediante las prácticas humanas descritas, generan racimos de pequeño tamaño con una alta concentración de precursores aromáticos y polifenoles. El resultado organoléptico son vinos con una gran intensidad de aromas a fruta fresca y silvestre, y una estructura que garantiza la longevidad y persistencia en los vinos sometidos a envejecimiento.
- **Persistencia en boca y aptitud para el envejecimiento:** La capacidad de los vinos envejecidos para mantener la expresión frutal y desarrollar complejidad durante la crianza está vinculada a la concentración de compuestos fenólicos y aromáticos favorecida por la baja fertilidad de los suelos, la moderación natural de los rendimientos y la elevada edad de los viñedos. Las prácticas tradicionales de conducción y poda contribuyen igualmente a obtener uvas equilibradas y con una composición adecuada para la elaboración de vinos con estructura, persistencia y capacidad de evolución en el tiempo.

## **8. Otros requisitos aplicables.**

### **a) Marco legal.**

El presente pliego de condiciones.

### **b) Otros requisitos adicionales**

La elaboración, almacenamiento, envejecimiento, embotellado y etiquetado de los vinos amparados bajo la DOP «SIERRA DE LA CULEBRA» se realizará con uvas que cumplan lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones, en las bodegas enclavadas dentro de los términos municipales de la zona de producción, indicada asimismo en el presente Pliego.

#### **b.1) Excepciones a la aplicación de los rendimientos máximos.**

1.- Los límites máximos de producción en kilogramos por hectárea establecidos

en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrán ser modificados en determinadas campañas, si con carácter previo a la vendimia, se emite informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En todo caso, la modificación máxima que podrá autorizarse no podrá superar el 15 por 100 de los límites a los que se ha hecho referencia anteriormente.

2.- Asimismo, el rendimiento máximo de extracción que se cita en el cuarto punto del apartado 3.b) del presente Pliego de Condiciones, podrá modificarse con carácter excepcional si se emite con carácter previo un informe técnico razonado que evidencie que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En todo caso el rendimiento de extracción no podrá superar los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

#### **b.2) Disposiciones respecto al envasado y embotellado.**

1.- El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y fisicoquímicas descritas en el presente Pliego de condiciones solamente pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. Como consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «SIERRA DE LA CULEBRA» es uno de los puntos críticos para garantizar las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida asimismo en el presente Pliego, en sus instalaciones embotelladoras.

2.- Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Las botellas deberán ser de vidrio, de las capacidades autorizadas por la Unión Europea. El cierre de las botellas se realizará con tapón cilíndrico de corcho natural, aglomerado de corcho, tapón sintético o tapón de rosca. No obstante, en determinadas situaciones se podrán utilizar otros tipos de envase y/o de cierre, siempre y cuando garanticen la preservación de las características físico-químicas y organolépticas del producto establecidas en el apartado 2 del presente Pliego de Condiciones.

#### **b.3) 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 CALIDAD DE». Por tanto, según lo dispuesto en el artículo 119, apartado 3, letra a) del citado Reglamento, tal

menção tradicional podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Los vinos de la DOP «SIERRA DE LA CULEBRA» podrán hacer uso de las menciones «FERMENTADO EN BARRICA», «BARRICA», «ROBLE», «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

3.- En aquellas partidas en las que se demuestre que el 100% de las uvas utilizadas para elaborar el vino proceden de un único municipio de los indicados en el punto 4.2 del presente Pliego de Condiciones, de conformidad con el artículo 55 del Reglamento (UE) 2019/33, podrá hacerse referencia al nombre del municipio como unidad geográfica menor, acompañado de la menção “Vino de Pueblo”.