

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «DEHESA PEÑALBA».

Revisión	Fecha	Motivo	Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente E-Ambrosia	Registro efectivo Publicación DOUE
0	07/05/2015	Solicitud de protección e inscripción en el registro comunitario de la DOP «DEHESA PEÑALBA»	20/06/2019	PDO-ES-02592 (19/11/2019)	20/03/2022 (R Ejecución UE 2022/317 DOUE 28.2.2022)
1	08/07/2022	Corrección de un error en el apartado 2 a) de características físico-químicas, relativo al contenido en antocianos totales.	28/07/2022	10/10/2022 PDO-ES-05292	28/7/2022 (25/11/2022)
2	2/6/2026	Solicitud de modificación normal para incluir vinos rosados jóvenes y con envejecimiento en barrica (aptdo.2). Corrección Grado alcohólico volumétrico total mínimo en tintos. Prácticas enológicas específicas: inclusión vinos rosados y mejora de la redacción de las condiciones de elaboración y envejecimiento (aptdo. 3). Rendimientos máximos: inclusión rendimientos vinos rosados (aptdo. 5). Vínculo con la zona geográfica: mejora redacción del vínculo (aptdo. 7) Otros requisitos aplicables: Actualizar marco legal. Eliminación del apartado 9. Verificación del cumplimiento del Pliego de condiciones.			

1. Nombre a proteger.

- a) El nombre geográfico a proteger es «DEHESA PEÑALBA».

2. Descripción del (de los) vino(s).

Los vinos amparados por la DOP «DEHESA PEÑALBA», pertenecen a la categoría 1 “Vino”, según lo dispuesto en el Anexo VII, Parte II, del Reglamento UE nº 1308/2013.

a) Características analíticas

a.1.) Vinos Tintos

<i>Parámetro analítico</i>		VINOS TINTOS
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (%)</i>		$\geq 12,5$
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>		$\geq 12,5$
<i>Azúcares reductores totales máximos (g/l)</i>		≤ 5
<i>Acidez total mínima</i>	<i>(meq/l)</i>	$\geq 53,33$
	<i>(g/l Ac Tartárico)</i>	$\geq 4,0$
<i>Acidez volátil máxima (1)</i>	<i>(meq/l)</i>	$\leq 20,00$
	<i>(g/l Ac Acético)</i>	$\leq 1,2$
<i>Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)</i>		≤ 150
<i>Antocianos totales mínimo (mg/l)</i>		≥ 100

a.2.) Vinos Rosados

<i>Parámetro analítico</i>		VINOS ROSADOS
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (%)</i>		$\geq 12,0$
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>		$\geq 12,0$
<i>Azúcares reductores totales máximos (g/l)</i>		≤ 6
<i>Acidez total mínima</i>	<i>(meq/l)</i>	$\geq 66,64$
	<i>(g/l Ac Tartárico)</i>	$\geq 5,0$
<i>Acidez volátil máxima (1)</i>	<i>(meq/l)</i>	$\leq 15,00$
	<i>(g/l Ac Acético)</i>	$\leq 0,9$
<i>Anhídrido sulfuroso total máximo (mg/l)</i>		$\leq 150^{**}$

****El contenido máximo total de anhídrido sulfuroso será: 150 mg/l si el contenido en azúcar residual es <2 g/l; 170 mg/l, si el contenido en azúcar residual está comprendido entre 2 y 5 g/l; y 200 mg/l si el contenido en azúcar residual es igual o superior a 5 g/l.**

b) Características organolépticas.

b.1. Vinos Tintos

- Fase visual: limpio de intensidad de capa media a alta y tonalidad desde el rojo teja al rojo violáceo.
- Fase olfativa: de intensidad media a alta, con notas varietales definidas por fruta (roja y/o negra), y/o florales y/o balsámicos, así como notas propias de la crianza cuando los vinos hayan sido envejecidos en madera (vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados).
- Fase gustativa: los vinos deberán ser equilibrados, con recuerdo de aroma de fruta (roja y/o negra), y/o florales y/o balsámicos, así como notas propias de la crianza cuando los vinos hayan sido envejecidos en madera (vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados). De cuerpo y persistencia media a alto.

b.2.) Vinos Rosados

- Fase visual: presentarán tonalidades desde piel de cebolla a rojo grosella (se incluye cebolla, salmón y grosella), limpios y/o brillantes, y sin partículas en suspensión.
- Fase olfativa: de intensidad media a alta, con notas varietales definidas por fruta (roja y/o negra), y/o florales y/o balsámicos. Cuando los vinos hayan sido envejecidos en madera aparecerán también notas de vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados.
- Fase gustativa: vino de cuerpo medio a alto, persistencia media, equilibrados y frescos. Tendrán recuerdo de aroma de fruta (roja y/o negra), y/o florales y/o balsámicos. Cuando los vinos hayan sido envejecidos en madera aparecerán también notas de vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados.

3. Prácticas Enológicas.

a) Prácticas de cultivo.

Para la obtención de la uva utilizada para la elaboración de los vinos de la DOP «DEHESA PEÑALBA» se tendrá en cuenta las siguientes consideraciones:

1. La conducción del cultivo será en espaldera.
2. La densidad de plantación mínima será de 2.000 cepas/ha.

b) Prácticas Enológicas Específicas.

b.1) Condiciones de elaboración del vino.

Vino Tinto Joven

Vendimia manual en cajas y almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva hasta un valor comprendido entre 5 y 10°C.

Selección manual en mesa y transporte de la uva a encubado mediante cinta transportadora (no utilización de equipos de bombeo en la elevación de bayas).

Maceración prefermentativa en frío (5-10°C) durante 5-8 días.

Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, durante mínimo 15 días.

Microoxigenación a dosis de 15 ml/l/mes durante 3 días, y 6 ml/l/mes durante 8 días.

Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable.

Maceración larga fermentativa y postfermentativa mínima de 21 días.

Vino tinto con envejecimiento.

Vendimia manual en cajas y almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva hasta un valor comprendido entre 5 y 10°C.

Selección manual en mesa y transporte de la uva a encubado mediante cinta transportadora (no utilización de equipos de bombeo en la elevación de bayas).

Maceración prefermentativa en frío (5-10°C) durante 5-8 días.

Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable.

Maceración larga fermentativa y postfermentativa mínima de 21 días.

Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, durante mínimo 15 días.

Microoxigenación a dosis de 15 ml/l/mes durante 3 días, y 6 ml/l/mes durante 8 días.

Vino Rosado joven.

Vendimia manual en cajas y almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva hasta un valor comprendido entre 5 y 10°C.

Selección manual en mesa y transporte de la uva a encubado mediante cinta transportadora (no utilización de equipos de bombeo en la elevación de bayas).

La componente varietal estará definida mediante el empleo de las variedades Tempranillo y/o Syrah y/o Merlot.

Separación de la fracción líquida de la sólida de la uva después de dos a tres horas de maceración.

Crianza sobre burbas (lías antes de Fermentación Alcohólica (FA)) al menos durante 24 horas.

Desfangado para la eliminación de burbas (lías sin contenido alcohólico).

Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14-18°C.

Crianza sobre lías en depósito y/o fudre (tinajas de madera de capacidad máxima de 5.500L) y/o bodega durante al menos 15 días, con battonage y/o

 Junta de Castilla y León		PDO-ES-02592 Página 6 de 18
--	--	--

removido de lías al menos 2 veces a la semana.

Trasiego de limpieza y separación de lías (con contenido alcohólico).

Vino Rosado envejecido.

Vendimia manual en cajas y almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva hasta un valor comprendido entre 5 y 10°C.

Selección manual en mesa y transporte de la uva a encubado mediante cinta transportadora (no utilización de equipos de bombeo en la elevación de bayas).

La componente varietal estará definida mediante el empleo de las variedades Tempranillo y/o Syrah y/o Merlot.

Separación de la fracción líquida de la sólida de la uva después de dos a tres horas de maceración.

Crianza sobre burbas (lías antes de Fermentación Alcohólica (FA)) al menos durante 24 horas.

Desfangado para la eliminación de burbas (lías sin contenido alcohólico).

Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14-18°C.

Crianza sobre lías en depósito y/o fudre (tinajas de madera de capacidad máxima de 5.500L) y/o bodega durante 60 a 90 días.

La crianza sobre lías en bodega de tamaño hasta 600L supondrá al menos entre un 85% en volumen del total de la partida.

Durante este periodo se realizará:

Battonage y/o removido de lías: 2 veces a la semana durante los primeros 30 días.

Battonage y/o removido de lías: 1 vez a la semana hasta siguiente proceso.

Trasiego de limpieza y separación de lías (con contenido alcohólico).

b.2) Condiciones de envejecimiento.

Las condiciones del envejecimiento serán, en función del tipo de vino, las

 Junta de Castilla y León		PDO-ES-02592 Página 7 de 18
--	--	--

siguientes:

Vino Tinto Monovarietal y Multivarietal:

- Envejecido en barricas de roble de capacidad comprendida entre 225 y 600L, y/o tinas de madera de capacidad máxima de 5.500L.

Vino rosado Monovarietal y Multivarietal:

- Envejecido en barricas de roble de capacidad comprendida entre 225 y 600L, y/o tinas de madera de capacidad máxima de 5.500L.

c) Restricciones en la vinificación.

Para la extracción del mosto solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, disponiendo de un coeficiente medio de transformación de uva/vino máximo del 72%. En concreto, para la elaboración del vino tinto destinado a envejecimiento, no se utilizarán bombas para el transporte de la pasta al depósito para el encubado.

4. Delimitación de la Zona geográfica.

El área geográfica de la DOP «DEHESA PEÑALBA» se encuentra ubicada en el término municipal de Villabáñez (Valladolid), contando con una superficie total de 91,4287 ha, constituyendo una superficie continua de terreno definida por las siguientes parcelas SIGPAC^(*), Sistema de Información Geográfica de las Parcelas Agrícolas:

- Polígono 6: parcelas 5121, 5122, 5123, 5124 y 5125 y el recinto 3 de la parcela 9003 (canal de riego).

Las parcelas 5121 (recinto 3), 5122 (recinto1), 5123, 5124 y 5125 son propiedad del solicitante.

La elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos por la DOP «DEHESA PEÑALBA» se realizarán en la bodega enclavada en la zona delimitada en el párrafo anterior.

() Dado que el SIGPAC es objeto de actualizaciones, debe tenerse en cuenta que las referencias citadas anteriormente corresponden al SIGPAC publicado en 2020.*

5. Rendimientos Máximos.

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

 Junta de Castilla y León		PDO-ES-02592 Página 8 de 18
--	--	--

en función del tipo de vino:

Vino tinto Joven y rosado joven:

El rendimiento no podrá ser superior a 8.000 Kg por hectárea, no pudiendo obtenerse más 57,60 hectólitros por hectárea.

Vino tinto con envejecimiento y rosado con envejecimiento:

El rendimiento no podrá ser superior a 6.000 Kg por hectárea, no pudiendo obtenerse más 43,20 hectólitros por 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 «DEHESA PEÑALBA».

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 no podrán ser destinadas a la elaboración de vino protegido por la DOP «DEHESA PEÑALBA».

6. Variedades de Vid admitidas.

- Variedades tintas autorizadas: Cabernet Sauvignon, Merlot Tempranillo y Syrah.

7. Vínculo con la Zona geográfica.

a) Zona geográfica (factores naturales y humanos).

a.1) Factores naturales:

La zona geográfica definida en el apartado 1.6 se corresponde con una superficie con características orográficas, edafológicas y climáticas uniformes y diferentes del entorno, tal y como se expone a continuación, cumpliendo con el concepto tradicional de *pago vitícola* (superficie continua de terreno con características edáficas y microclimáticas propias que lo diferencian y

distinguen de otros de su entorno, destinado de forma tradicional al cultivo del viñedo). Este carácter peculiar suele venir determinado por la existencia de elementos físicos como ríos, páramos, masas boscosas..., que enmarcan la zona y propician estas condiciones diferenciales. Es el caso de esta zona, este carácter diferencial se explica por las siguientes consideraciones:

1.- La orogénesis de la zona se debe primordialmente al paso del río Duero por la zona de estudio, el cual, como agente de erosión y sedimentación, ha creado diversas estructuras, como terrazas de vega de río, en las que predomina materiales de deposición, principalmente arenas y gravas, así como de fondo de valle. De esta forma, la zona delimitada **se encuentra ubicada sobre una campiña de baja pendiente, uniforme e inferior al 5% y encajado en el fondo de valle (cota aproximada de 720 m), delimitado por dos paramos de mayor cota (800-840 m), alcanzando en zonas perimetrales pendientes entre el 5-15%, que diferencian la zona objeto de estudio de su entorno**, tanto al sur como al norte. El río Duero la bordea la zona por el Norte, donde el paraje conserva el mismo nombre (Dehesa Peñalba), aunque aquí las pendientes comienzan a elevarse (laderas de páramo y páramo) y no son aptas para el cultivo del viñedo. Al sur está ceñida por masas arbóreas de pino albar. Ambos elementos: páramo y pinar proporcionan un efecto amortiguador de condiciones las climáticas adversas.

2.- La localización del área delimitada, situada en la terraza constituida por un terreno de deposición fluvial gravoso con manto arenoso, sobre el fondo margo-calizo, se caracteriza por la presencia de cantos, gravas y arenas. Estas últimas alcanzan **valores medios a nivel estadístico del 78%, diferenciándose de los terrenos circundantes que cuentan con menor contenido en arena (alrededor del 60%) en la zona oeste o incluso ricos en calizas y margas en los páramos y laderas, de mayores pendientes y más arcillosas.**

Como consecuencia, la zona delimitada ofrece suelos filtrantes, secos y arenosos en superficie, un terreno cálido, pero con un fondo fresco y con buenas reservas hídricas. Es pobre en materia orgánica y pobre en nutrientes.

3.- El comentado efecto amortiguador que proporcionan los elementos circundantes a la zona permite unas condiciones climáticas menos adversas, tales como temperaturas extremas, bajos niveles de humedad, vientos severos... Así, la zona **delimitada dispone de un microclima caracterizado por unas temperaturas más suaves, 12° C de media anual (aproximadamente, medio grado más que las zonas circundantes)**; especialmente, más suaves en otoño y primavera, una buena ventilación (oeste-este) y **un periodo libre de heladas más amplio que el de las zonas circundantes, con 206 días (las zonas**

circundantes están por debajo de 200 días).

En resumen, la zona delimitada conocida como **Dehesa Peñalba** se encuentra situada en una cuenca fluvial de fondo de valle, con terreno homogéneo, en planicie, con orientación óptima noroeste-suroeste para el cultivo de la vid, siendo caracterizado el suelo como terreno caliente y pobre, debido al **alto nivel de arenas** y elementos gruesos, cantos y gravas, que lo dotan de buena permeabilidad y reflexión de la radiación solar, estando protegido **por dos formaciones de páramo calizo-margosos en la vertiente norte y sur, que por diferencia de cota, lo resguardan y enmarcan**. Además, esta área delimitada se ve influenciada y limitada por una masa boscosa de pino albar, a lo largo de todo el perímetro sur y oeste, así como por el río Duero que limita la zona norte y este. El análisis del medio físico realizado pone de manifiesto que la zona delimitada conocida como **Dehesa Peñalba** se corresponde con un paraje enmarcado de **características edáficas uniformes y climáticas propias que lo diferencian y distinguen de su entorno**, debido a su proceso de formación geomorfológico, litológico y orográfico, así como por la presencia de otras barreras naturales, como un cauce fluvial y diversas masas arbóreas, laderas y paramos.

a.2) Factores Humanos:

Tras la experiencia adquirida durante los dieciocho últimos años con el viñedo de la zona delimitada, se han implantado diversas variedades vínicas, las cuales están especialmente bien adaptadas al medio geográfico, al proporcionar una uva con una alta concentración en polifenoles, especialmente en contenido en antocianos totales e índice de taninos.

- Tempranillo. La variedad más importante de nuestro viñedo, que gracias a una cubierta vegetal de las calles y un trabajo en profundidad cerca de las cepas, unido a un trabajo muy minucioso de las espalderas, se encuentra en perfecta armonía con el entorno.

- Syrah: la segunda variedad más representativa que, con un ciclo más largo, ha encontrado una situación privilegiada (primavera y otoños suaves) para exprimir todas sus cualidades varietales.

- Cabernet Sauvignon: Al igual que la Syrah, el microclima de la zona delimitada favorece su máxima expresión, aunque limita su producción.

- Merlot: variedad que sufre en general en la zona de limitaciones hídricas, encuentra en el subsuelo las reservas hídricas necesarias a su perfecta y equilibrada maduración.

Para mejorar las condiciones de cultivo y maduración de la uva en dichas variedades, durante el ciclo vegetativo de la viña se realizan prácticas

vitícolas tendentes a reducir la producción por hectárea, consiguiendo así una materia prima de más calidad con un grado de maduración muy equilibrado.

En el viñedo se practica una viticultura sostenible con máximo respeto al medio ambiente. **Las parcelas de viñedo cuentan con certificación en producción ecológica.**

El cuidado del viñedo se completa en bodega con un proceso de elaboración esmerado, en el que destacan las siguientes actuaciones:

- Tanto para el vino tinto como para el rosado, se realiza una vendimia manual en cajas y el almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva hasta un valor comprendido entre 5 y 10°C. Selección en mesa, así como la elevación en cinta (sin empleo de bombas), para que las uvas lleguen al depósito sin oxidaciones previas y que se dé una maceración en óptimas condiciones.

- Proceso de maceración fermentativa y postfermentativa de un mínimo 21 días en los vinos tintos.

- Crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica, aportando microoxigenación en los vinos tintos.

- En vinos rosados se realizará una crianza sobre burbas durante al menos 24 horas antes de fermentación alcohólica, junto con una crianza con las lías después de la fermentación alcohólica de al menos 15 días en los jóvenes, y de 60 a 90 días en los envejecidos.

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

Los vinos de la DOP Dehesa Peñalba son vinos tintos de color sostenido, (intensidad alta y tonalidad rojo-azulada, de gran estabilidad), muy buena capa, muy aromáticos, con predominio de la fruta roja y negra madura, especialmente en su juventud. Presentan una estructura consistente debido a su fracción polifenólica elevada y estable, con un tanino dulce y longevo. Como consecuencia resultan vinos muy elegantes, de cuerpo medio-alto, sabrosos, voluminosos y largos en su paso por boca.

Los vinos rosados son muy aromáticos, con predominio de la fruta roja y negra madura. Cuando han sido envejecidos, estos aromas se acompañan de notas propias de la crianza (vainilla y/o madera y/o tostados y/o caramelizados y/o especiados). En boca también son equilibrados, presentando un cuerpo y

 Junta de Castilla y León		PDO-ES-02592 Página 12 de 18
---	--	---

una persistencia de media a alta, junto con una acidez más marcada.

Esta gran homogeneidad en la calidad y en las características principales que se presentan en ambas tipologías de vino se basa en que se mantienen los mismos factores naturales, las mismas variedades y comparten las prácticas vinícolas más importantes.

c) **Descripción del nexo causal. Interacción entre los factores naturales y humanos y las características del producto.**

La zona delimitada de la DOP Dehesa Peñalba constituye un paraje con continuidad territorial, presenta, tal y como se ha expuesto en los apartados anteriores, características edáficas uniformes y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. Estas condiciones naturales, junto con la elección de las variedades y manejo sostenible de la plantación y un método de elaboración muy cuidado, permiten obtener un producto (vino) de características peculiares para ambas tipologías (tinto y rosado). Esta afirmación se apoya en las siguientes consideraciones:

1.- El suelo, caracterizado como un terreno caliente y pobre, con alto nivel de arenas y elementos gruesos, cantos y gravas, que lo dotan de una muy buena permeabilidad y reflexión de la radiación solar, permite que se vea favorecida la maduración de la uva y fenómenos como la pigmentación de los hollejos, obteniéndose uvas con mayor contenido polifenólico, sobre todo en antocianos totales y taninos.

2.- Las **barreras naturales que delimitan la zona delimitada:** terreno en planicie con buena orientación **protegidos** por dos **formaciones en páramo de mayor cota y por bosque de pino albar**, así como **delimitado al norte por el río Duero**, permiten que la uva madure de forma óptima, **al recibir una mayor radiación del suelo**, y que se dé un **efecto amortiguador de las condiciones extremas del clima**. Estas condiciones son más benignas en dos épocas clave para el ciclo de la vid, como son la primavera y el otoño que coinciden, respectivamente, con la floración y cuajado y con la fase final de la maduración de la uva, proporcionando un aumento del período de crecimiento de la vid. También el período libre de heladas es mayor y, por tanto, la vid dispone de más días para que se desarrolle y madure, así como una temperatura media anual superior con respecto a su entorno. Todo ello se traduce en una maduración más equilibrada, potenciándose fenómenos como la pigmentación de los hollejos en uvas tintas, y produciendo uvas con mayor contenido polifenólico, que permite obtener un vino con mayor contenido polifenólico y aptitud de guarda, al disponer de mayor estructura y mayor

concentración de antocianos totales y taninos.

3.- El suelo cálido arenoso y el clima más benigno (primaveras y otoños más suave) permiten que la variedad Tempranillo, pero especialmente las variedades foráneas francesas (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah) de ciclo más largo, se hayan adaptado muy bien, consiguiendo madurar y completar su ciclo de forma más equilibrada y completa, obteniendo una concentración más alta en componentes (antocianos totales y aromas) que la uva producida en el entorno.

4.- La elección de las variedades y un manejo sostenible de la plantación permite obtener una materia prima óptima para producir el vino rosado y tinto de la DOP Dehesa Peñalba:

- La Tempranillo aporta estructura, aromas de frutos rojos y de frutos del bosque, color sostenido y profundo.
- La Cabernet Sauvignon aporta volumen, largura, taninos longevos fruta madura, intensa y especiados.
- La Merlot aporta elegancia, taninos muy suaves, fruta roja gran equilibrio entre la acidez y el pH.
- La Syrah da taninos sedosos, fruta negra, un pH y una acidez que aporta mucha frescura

Resumiendo, las variedades Tempranillo y Cabernet permiten obtener vinos longevos por su volumen, su estructura y su largura, y la Syrah y la Merlot aportan frescura acidez intensidad aromática elegancia y finura.

Estas particularidades que son aportadas por cada variedad se observan en los vinos rosados y en los vinos tintos.

5.- La vendimia manual en cajas y el almacenamiento en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva hasta un valor comprendido entre 5 y 10°C evita la oxidación y protege el color (compuestos antociánicos). Asimismo, la selección en mesa, así como la elevación en cinta (sin empleo de bombas), permiten que las uvas lleguen al depósito sin oxidaciones previas y que se dé una maceración en óptimas condiciones. Con todo ello comienza la maceración en frío con la uva intacta, lo que mejora el potencial aromático y la extracción de color, de lo cual se benefician ambos tipos de vino.

6.- La duración del proceso de maceración fermentativa y postfermentativa en vinos tintos (mínimo 21 días), permite conseguir más concentración de compuestos de color (antocianos y taninos), la liberación de aromas libres, una mayor estructura y vinos potencialmente más longevos.

7.- La crianza sobre lías antes de la fermentación maloláctica en vinos tintos, aportando microoxigenación favorece la mayor extracción y longevidad de los vinos, al aumentar los contenidos en compuestos fenólicos, como los taninos y los antocianos, al promover la formación de piranoantocianos, antocianos y flavanoles, los cuales necesitan la formación de acetaldehído para la formación de aductos coloreados mediados por puente de etilo (la formación de acetaldehído necesita oxígeno). Así pues, utilizando la micro antes de la fermentación maloláctica se mejoran las características cromáticas y la estabilidad del color de los vinos. Además, se mejoran las sensaciones en boca, en relación al cuerpo y astringencia. Otro efecto positivo de la microoxigenación es la mejora del aroma de los vinos, reduciendo el carácter vegetal. La micro permite la reducción de compuestos como pirazinas y tioles, que resultan oxidados por el oxígeno.

8. En los vinos rosados las fases de contacto con las lías y/o burbas permiten mantener una mayor fracción de manoproteínas, tanto en mosto como en el producto final, lo que provoca una mayor estabilidad de los compuestos de carácter ácido, resultando en una mayor frescura en fase gustativa.

Desde el análisis en uva, ya se ha explicado como la uva producida en la zona delimitada posee una mayor concentración de antocianos, así como de composición tánica, viendo reflejado durante la vinificación por su difusión-maceración al vino rosado y tinto, dotándoles de una mayor intensidad y tonalidad rojo-azulada en su fase juvenil, así como de mayor longevidad por la formación de materia colorante más estable. Como consecuencia, los vinos tintos y rosados de la DOP Dehesa Peñalba son vinos de capa alta, con notas generalmente de fruta madura roja y/o negra y cuerpo medio-alto, redondos, maduros y con final largo. Además, los tintos tienen una gran concentración de pigmentos polifenólicos, otorgando vinos más estructurados, con un color más estable y por ende vinos más longevos y con mayor aptitud a la crianza y envejecimiento en botella que los vinos producidos en la zona.

De forma más concreta, y según el estudio realizado por el Grupo de Enología de Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada, perteneciente al Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Castilla la Mancha, la diferenciación de los vinos tintos producidos en el DOP Dehesa Peñalba es posible, fundamentalmente, porque presentan mayor cantidad de antocianos monómeros y porque éstos son de una mayor estabilidad intrínseca (mayor concentración de malvidina 3-glucósido y mayor proporción de antocianos más estables, como los antocianos p-cumaroilados y cafeoilados), cuando se comparan con vinos de la zona colindante a la bodega,

de similar tiempo de envejecimiento (vinos pertenecientes a la DOP Ribera del Duero e IGP Castilla y León)

En efecto, la zona geográfica delimitada de la DOP Dehesa Peñalba está incluida dentro de la IGP Castilla y León y cercana a la DOP Ribera del Duero y, aun conservándose las características generales propias de la IGP, presenta características sustancialmente diferentes a esta y tiene unas características que no se encuentran en la DOP Ribera del Duero.

A continuación, se expone un cuadro comparativo entre la DOP Dehesa Peñalba y la IGP Castilla y León y la DOP Ribera del Duero.

Tinto

IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»	Diferencias
> 11,0	> 12,5	Mayor grado alcohólico
16.000 Kg	8.000 Kg Tinto Joven 6.000 kg Tinto con envejecimiento	Menor producción por ha
< 13,36 meq/l	< 20meq/l	Mayor acidez volátil

DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»	Diferencias
> 11,0 en blancos		
> 11,5 en tintos	> 12,5	Mayor grado alcohólico
7.000 Kg	6.000 kg Tinto con envejecimiento	Menor producción por hectárea
< 8,33 meq/l	< 20meq/l	Mayor acidez volátil

Según estudio realizado por la Universidad de Castilla la Mancha, existen diferencias notables en los antocianos monómeros:

DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»	Diferencias
< 59 mg/l	< 223 mg/l	Mayor concentración de Antocianos

Rosado

IGP Castilla y León	«Dehesa Peñalba»	Diferencias
----------------------------	-------------------------	--------------------

 Junta de Castilla y León		PDO-ES-02592 Página 16 de 18
---	--	---------------------------------

>=9	>=12,0	Mayor grado alcohólico adquirido mínimo en (% Vol.)
-----	--------	--

16.000 kg	6 000 kg (envejecido) o 8000 kg (Joven)	Menor producción por ha
	meq/l >=66,64	Mayor acidez total mínima
	g/l Ac. Tartárico >=5,0	

DOP Ribera del Duero	«Dehesa Peñalba»	Diferencias
> =11,0 en tintos	>= 12,0	Mayor grado alcohólico adquirido mínimo en (% Vol.)

7.000 kg	6 000 kg	Menor producción por ha para el rosado envejecido
meq/l >= 57,31	meq/l >=66,64	Mayor acidez total mínima
g/l Ac. Tartárico >=4,3	g/l Ac. Tartárico >=5,0	

Dentro de la zona delimitada Dehesa Peñalba en el momento actual existe un solo productor (una sola bodega), motivo por el cual la solicitud ha sido presentada por este. Existen otros propietarios dentro de la zona delimitada (parcelas 5121, recintos 1 y 2 y 5122, recinto 3), pero no son productores vitivinícolas, por lo que no hay posibilidad de constituir una agrupación de productores. Si en un futuro decidiesen incorporarse, podrían incorporarse al proyecto.

d) Interacción informal.

Dehesa Peñalba ha sido siempre un territorio pretendido por numerosos marquesados, obispados y nobleza, los cuales desde la antigüedad han visto el potencial de estas tierras al margen del río Duero.

Existen numerosas referencias documentales y bibliográficas que nos hablan de la antigüedad de la villa de Peñalba de Duero y de los términos que conforman su alfoz, así como del cultivo del viñedo y la comercialización o derechos hacia los señores feudales con partidas de mosto obtenido en estas tierras.

En el S.XIV se redacta el “Libro Becerro de las Behetrías de Castilla”, por mandato del rey Pedro I de Castilla en el que se recogen las distintas Merindades y behetrías que conformaban el reino de Castilla. En el mismo se

relacionan las distintas villas regidas por el régimen de behetrías, su status jurídico, los derechos económicos que posee el rey y los derechos de los señores. Existen diversas copias manuscritas, aunque una de las más antiguas se custodia en la Real Chancillería de Valladolid.

Dentro de la Merindad del Infantado de Valladolid (Merindat del infantazgo de vallit), aparecen relacionados tanto Villabáñez (Villa Hanes) como Peñalba (Peñalva).

“En 1.751, Villabáñez era villa de tres señoríos” del Partido de Portillo de la Provincia de Madrid. Los tres señoríos a que pertenecía esta villa eran los siguientes: el Cabildo de la Catedral de Valladolid, la Marquesa de Camarasa y el Marqués de Revilla, vecinos de Valladolid. En ese momento Villabáñez, en su término municipal comprendía 11.423 obradas de terreno; de las cuales, 600 de viñedo/1.200 aranzadas, ...”

“El término municipal de Peñalba de Duero comprendía 1.923 obradas de terreno; de las cuales, 560 eran de sembradura de secano, 6 de prados (4, concejiles), 7 de eras (concejiles), 500 de monte de roble y encina (concejil), 650 de viñedo en la Dehesa de Peñalba La Verde, ...”.

Aunque en los documentos históricos es habitual encontrar citas relativas al Dehesa, La Dehesa, Dehesa de Peñalba, Peñalba La Verde, en realidad se corresponde con el mismo paraje, Dehesa Peñalba, que es el que se viene utilizando en los últimos 30 años. Todo ello denota además que el término “Dehesa” es un nombre geográfico y no una vinculación del término Dehesa con la ganadería.

En 1995 se retoma la replantación de estas tierras con diversas variedades de vid de ciclo medio-largo y se construye una bodega totalmente equipada con alta tecnología enológica, que permite extraer todo el potencial de la uva y transformarlo en vinos de reconocido prestigio internacional.

8. Otros requisitos aplicables.

a) Marco legal.

- El presente Pliego de Condiciones.

b) Otros requisitos adicionales.

b.1) Excepciones a las prácticas enológicas.

1.- El límite máximo de producción en kilogramos por hectárea establecido en el apartado 5 del presente Pliego de Condiciones podrá ser modificado en determinadas campañas, con carácter previo a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios que evidencien que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En todo caso, el incremento máximo 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 apartado 3c) del presente Pliego 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.

b.3) Disposiciones respecto al etiquetado.

1.- El término tradicional «VINO DE PAGO» podrá utilizarse en el etiquetado de los vinos en lugar de la expresión «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

2.- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado de los vinos protegidos por la DOP «DEHESA PEÑALBA», aunque no hayan sido sometidos a procesos de envejecimiento.

3.- Los vinos de la DOP «DEHESA PEÑALBA» podrán hacer uso de la mención «ROBLE» en el etiquetado, siempre y cuando cumplan con lo establecido en la legislación vigente.

4.- Asimismo, los vinos de la DOP «DEHESA PEÑALBA» podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», siempre y cuando cumplan con las condiciones de uso establecidas en la legislación vigente.