



C/2023/597

30.10.2023

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2023/597)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Campo de Calatrava”

PDO-ES-02870

Data wniosku: 7.10.2022

1. Nazwa produktu

Campo de Calatrava

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis wina lub win

1. *Wina białe i różowe*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe są klarowne i mają odcienie od żółtego do bursztynowego, a wina różowe mają różne odcienie różu, od niebieskiego/fioletowego do odcienia łupiny cebuli lub łososiowego. Mają one aromaty pierwotne (białe owoce, owoce tropikalne, białe kwiaty, owoce cytrusowe), ale mogą mieć także aromaty mineralne lub drugorzędne (drożdże). Wina fermentowane w beczkach mają aromaty trzeciorzędne (nuty prażenia lub nuty drzewne itp.) o średniej lub wysokiej intensywności. Pod względem smaku są one albo zrównoważone, albo z nutą kwasowości, słodczy, cierpkości lub goryczy. Finisz jest średni do długiego, z trzeciorzędnymi aromatami retronosowymi w przypadku win fermentowanych lub dojrzewających w beczkach.

(*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	8,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2. *Klasyczne młode wino czerwone fermentowane w beczkach*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Klarowne i jasne wina o różnych odcieniach czerwieni, ale bez pomarańczowych tonów, o średniej lub średnio-wysokiej intensywności. Wina te charakteryzują się średnią lub wysoką intensywnością z pierwotnymi aromatami, które mogą być kwiatowe, owocowe, korzenne lub fermentowane, z możliwymi nutami mineralnymi. Średnia kwasowość, cierpkość i gładkość, z posmakiem z pierwotnymi lub drugorzędnymi aromatami i nutami palonego drewna w przypadku win fermentowanych w beczkach.

(*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	8,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

3. *Wino „Roble” [wino leżakowane w dębowych beczkach]*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Klarowne i jasne wina o średniej lub średnio-wysokiej intensywności barwy, w różnych odcieniach czerwieni, ale bez pomarańczowych tonów. Aromaty czerwonych/czarnych owoców z korzennymi nutami, obejmujące co najmniej jedną z poniższych kategorii aromatów: suszonych owoców, prażony, balsamiczny, mineralny lub korzenny. Zrównoważony smak z wyczuwalną kwasowością, słodyczą, cierpkością lub goryczką, średnia lub średnio-wysoka koncentracja, średni lub długi finisz.

(*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

4. *Wina czerwone klasy Crianza, Reserva i Gran Reserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Klarowne wina o średniej lub wysokiej intensywności barwy. Charakteryzują się czerwonymi odcieniami, które mogą osiągać odcienie ochry/brązu, oraz aromatami o średniej lub średnio-wysokiej intensywności z nutami czerwonych lub czarnych owoców lub owoców służących do produkcji dżemów. Co najmniej dwa aromaty w przypadku win

Crianza i co najmniej trzy aromaty w przypadku win Reserva i Gran Reserva są aromatami suszonych owoców, prażonymi, balsamicznymi, mineralnymi lub korzennymi. Ich smak charakteryzuje się kwasowością i średnią koncentracją, średnią lub długą trwałością oraz średnią lub wysoką zawartością tanin.

- (*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.
- (**) Limit kwasowości lotnej może być wyższy o 1 meq/l na każdy procent zawartości alkoholu powyżej 12 % obj. i każdy rok dojrzewania, do maksymalnej wartości 20 meq/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	12,5
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. Gatunkowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina jasne, od białych do złocistych (wina białe) i od bladoróżowych do intensywnie karminowych (wina różowe). Zawierają delikatne i długo utrzymujące się bąbelki. Wyczuwalne są czyste aromaty, owocowe lub kwiatowe lub mineralne. Wina te są w smaku szerokie i wyważone. Charakteryzują się średnią lub wysoką kwasowością.

- (*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,66
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

6. Wino z przejrziałych winogron

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Gama odcieni czerwieni, od wiśniowego do ceglastego, możliwe są też odcienie ochry lub brązu, a nawet jodu lub bursztynu. Wino ma między innymi aromaty owoców służących do produkcji dżemów, prażone i korzenne. Jest ono skoncentrowane, jego smak jest średniej lub długiej trwałości oraz charakteryzuje się średnią lub dużą gładkością, z nutą słodczy.

- (*) Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	16,0
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Podczas wyciskania wyciżczyn stosuje się ciśnienie niższe niż 2,5 kg/cm², uzyskując maksymalną wydajność produkcji wina (całkowitą ilość wina, które zostało „wykrwawione” i wytłoczone) wynoszącą 74 litry na 100 kg zbiorów.

Wina białe produkuje się przez miazdzenie kiści, oddzielonych od szypułek i bez wyciżczyn, oraz fermentację przez niezbędny czas w maksymalnej temperaturze 25 °C.

W przypadku produkcji win różowych owoce oddziela się od łodyg, a następnie miazdzy, a moszcz maceruje się ze skórkami przez czas niezbędny do uzyskania charakterystycznego koloru w temperaturze poniżej 22 °C.

Aby wyprodukować wina czerwone, winogrona są miazdzone i oddzielane od łodyg, a moszcz fermentowany jest ze skórkami tak długo, jak to konieczne do uzyskania wymaganego minimalnego koloru. Proces ten trwa co najmniej trzy dni, a maksymalna temperatura fermentacji wynosi 25 °C. W przypadku win klasycznych i wyprodukowanych z przejrzałych winogron maksymalna temperatura fermentacji wynosi 28 °C. W przypadku win Crianza, Reserva i Gran Reserva jest to 30 °C.

W przypadku win z przejrzałych winogron minimalny okres dojrzewania wynosi osiem lat w dębowych beczkach o pojemności od 225 litrów do 500 litrów.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Winorośle prowadzone w formie głowy (gobelet)

10 000 kg winogron z hektara

74 hektolitry z hektara

2. Winorośle prowadzone w formie szpalerowej

13 000 kg winogron z hektara

96,2 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obejmuje następujące gminy w prowincji Ciudad Real:

Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos, Villar del Pozo.

7. Odmiany winorośli

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA TINTORERA
GEWÜRZTRAMINER
GRACIANO
MACABEO – VIURA
MALBEC
MERLOT
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
PETIT VERDOT
RIESLING
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO – CENCIBEL
VERDEJO
VIOGNIER

8. Opis związku lub związków

8.1. Czynniki naturalne

Campo de Calatrava znajduje się na południowym wschodzie Masywu Iberyjskiego, w zachodnim podregionie Morza Śródziemnego, w pobliżu obrzeży Gór Betyckich. Jest to najbardziej znaczący obszar, na którym ostatnio odnotowano aktywność wulkaniczną na Półwyspie Iberyjskim.

Magma wydostała się na powierzchnię z ponad 240 wulkanów w regionie, przede wszystkim poprzez nieregularności i pęknięcia w podłożu.

Pod względem krajobrazu Campo de Calatrava to pagórkowaty region z łagodnymi, podłużnymi wzniesieniami położonymi na wysokości od 700 do 900 metrów, występującymi naprzemiennie z niewielkimi równinami położonymi na wysokości około 630–650 metrów nad poziomem morza.

Gleby Campo de Calatrava o ciemnej barwie pochłaniają większą ilość promieni słonecznych, w wyniku czego gleby mają wyższą temperaturę oraz sprzyjają, z punktu widzenia agronomii, wczesnemu rozwojowi winorośli.

Istnieją przykłady przekrojów glebowych z podwyższonym poziomem kamienistości w wierzchniej warstwie gleby, co w większości przypadków odnotowano w ich opisach. Cecha ta jest czynnikiem wyróżniającym w produkcji i wprowadzaniu win do obrotu (Pérez-de-los-Reyes i in., 2020).

Wskaźnik C/N wynosi około 12, co świadczy o istotnych wartościach jakości gleby (Navarro, 2000).

Zdolność do wymiany kationów (CEC) powinna wynosić powyżej 8–10 cmol +/kg, aby glebę można było uznać za odpowiednią do uprawy (Porta i in., 1999). Przeanalizowane wierzchnie warstwy gleby przekraczają tę wartość (wynosząc od 14,3 do 39,8 cmol +/kg).

Średnia zawartość najważniejszych dla winorośli pierwiastków w wierzchnich warstwach gleby, takich jak wapń (Ca), jest niska w porównaniu ze średnimi wartościami dla Kastylii-La Manchy i średnimi światowymi (88,9 g·kg⁻¹ w porównaniu z 301,0 g·kg⁻¹). Zawartość potasu (K) jest jednak wysoka (20,3 g·kg⁻¹ w porównaniu z 15,4 g·kg⁻¹).

Zawartość siarki (S) jest znacznie poniżej średniej wartości dla gleb w Kastylii-La Manchy (0,6 g·kg⁻¹ w porównaniu z 2,4 g·kg⁻¹).

Zawartość manganu (Mn) (0,7 g·kg⁻¹) jest powyżej średniej wartości odnotowanej w Kastylii-La Manchy (0,4 g·kg⁻¹), czego można się spodziewać na wulkanicznym obszarze Campo de Calatrava (Amorós i in., 2018).

Przeważający pierwiastek żelazo (Fe) (38 g·kg⁻¹) i pierwiastki śladowe, takie jak cynk (Zn) (59,7 mg·kg⁻¹), są również niezbędnymi składnikami odżywczymi dla winorośli i według pomiarów są na wystarczającym poziomie (Marschner, 2012) – powyżej średniej odnotowanej dla Kastylii-La Manchy (odpowiednio 25,6 g·kg⁻¹ i 35,7 mg·kg⁻¹).

Bardzo jednolity stosunek Ti/Zr we wszystkich zbadanych glebach wskazuje, że na badanym obszarze nie występują nieciągłości litologiczne (García-Navarro i in., 2011).

Pierwiastki V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni i Nb występują na znacznie wyższych poziomach w glebach Campo de Calatrava w porównaniu z wynikami badań i średnimi poziomami zarówno w Kastylii-La Manchy, jak i na całym świecie. Obecność i poziomy zawartości tych pierwiastków na obszarze produkcji świadczą o jego unikalnym geochemicznym „odcisku palca”.

Na szczególną uwagę zasługuje poziom niklu, który jest prawie dwukrotnie wyższy od średniej światowej i ponad trzykrotnie wyższy od średniej w Kastylii-La Manchy. Przyczyną nie jest zanieczyszczenie antropiczne, ale raczej tło geochemiczne tego obszaru.

Ze względu na położenie Campo de Calatrava między górami Montes de Toledo i Sierra Morena zachmurzenie jest bardzo niewielkie. Efekt Foehna powoduje niskie opady w regionie wynoszące zaledwie 400 mm rocznie.

Ponieważ zdecydowana większość wyznaczonego obszaru produkcji ma postać równin, korytarzy i dolin między górami, na obszarze tym odnotowuje się ponad 2 800 godzin nasłonecznienia rocznie.

8.2. Czynniki ludzkie

Plantatorzy winorośli z Campo de Calatrava uprawiają szeroką gamę odmian winorośli, zważywszy na charakterystykę obszaru produkcji i praktyki uprawy. Badania charakterystyki pedologicznej wykazały dużą różnorodność typów gleby, co zapewnia szerokie możliwości rozwoju różnych odmian winorośli.

Obszar Campo de Calatrava jest znany z pewnych charakterystycznych upraw, z których typowym połączeniem są uprawy winorośli i oliwek (ChNP „Aceite Campo de Calatrava”). Ich niskie zapotrzebowanie na wodę i dostosowanie do terytoryum, a także poważne ograniczenia w dostawach wody, przyczyniły się do powstania na tym obszarze dużej liczby nienawadnianych winnic.

Częściową odpowiedzią na te ograniczenia, a także ogólnie najlepszą praktyką w warunkach nienawadnianych, jest tradycyjna uprawa winorośli prowadzonych w formie głowy (gobelet) na obszarze produkcji. Te praktyki uprawy winorośli są typowe dla winnic Airén i Cencibel.

W produkcji niektórych win do dojrzewania i fermentacji wykorzystywane są dębowe pojemniki o maksymalnej pojemności 600 litrów. Niektóre rodzaje win fermentowane są w zbiornikach glinianych, ceramicznych lub betonowych.

Istnieją dowody na istnienie i obecność wina w Campo de Calatrava od czasów protohistorycznych. Na przykład podczas wykopalisk na stanowisku archeologicznym La Encantada, które pochodzi z epoki brązu, znaleziono pozostałości kielichów do wina.

Ważne jest, aby podkreślić etymologiczne pochodzenie nazwy obszaru produkcyjnego. W roku 1 147 n.e. podbito miasto Qalat-at-Rabat (Calatrava). Na dowódcę obrony miasta wyznaczono Raimundo Serrę (opata Fitero) z zakonu Calatrava. Zakon Calatrava dał rolnikom ziemię pod uprawę winorośli sprowadzonych i kontrolowanych przez zakon cystersów, którzy byli już ekspertami w produkcji doskonałych win.

8.3. Informacje na temat jakości lub cech charakterystycznych win, które można przypisać zasadniczo lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Szczególne właściwości związane ze środowiskiem geograficznym

1. Wino

- Obecność aromatów pierwotnych (białe owoce, owoce tropikalne, białe kwiaty, cytrusy) w winach białych i różowych. Kwiatowe lub owocowe aromaty pierwotne w winach czerwonych. Obecność aromatów czerwonych/czarnych owoców lub duszonych/przyprowadzonych owoców w pozostałych winach.
- Obecność unikalnych i charakterystycznych składników mineralnych.
- Mogą występować nuty mineralne.
- Wina są zrównoważone, świeże i o dobrej strukturze.
- Wysoka zawartość alkoholu i intensywność koloru.

2. Gatunkowe wino musujące

- Wyczuwalne są czyste aromaty, owocowe lub kwiatowe lub mineralne.
- Obecność unikalnych i charakterystycznych składników mineralnych.
- Wina są zrównoważone, świeże i o dobrej strukturze.

3. Wino z przejrzalnych winogron

- Występowanie co najmniej aromatów duszonych owoców, aromatów prażonych i korzennych.
- Obecność unikalnych i charakterystycznych składników mineralnych.
- Wysoka zawartość alkoholu.

8.4. Związek między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością wina

1. Wino

Wina „Campo de Calatrava” charakteryzują się szerokim wachlarzem aromatów, które powstają dzięki bogatej typologii gleby potwierdzonej badaniami oraz wpływowi wulkanicznego pochodzenia obszaru. Bogactwo odmian poszerza wachlarz aromatów i deskryptorów, które sprawiają, że wina są bardziej złożone. Na ciemnych glebach owoce dojrzewają wcześniej, co umożliwia wydłużenie cyklu dojrzewania owoców. W połączeniu z bardzo wysokim poziomem nasłonecznienia i wysokim poziomem potasu, niezbędnym do prawidłowego odżywiania winorośli i produkcji wysokiej jakości winogron, sprzyja to powstawaniu złożonych aromatów i zwiększa aromatyczną złożoność win.

Geochemiczny „odcisk palca” w Campo de Calatrava, ukształtowany na skutek wulkanicznego pochodzenia tego obszaru, zapewnia unikalne i charakterystyczne składniki mineralne. Mająca ekskluzywny charakter obecność wulkanicznych pierwiastków mineralnych, takich jak Mn i Ni, oraz unikalne stężenia V, Cr, Co, Ce, Nd i Nb wskazują na bezpośredni wpływ tła geochemicznego.

Opisane warunki glebowe i klimatyczne zapewniają możliwość uwzględnienia nut mineralnych w definicji właściwości organoleptycznych win pochodzących z obszaru produkcji.

Dzięki wysokiej kamienistości i gliniasto-ilastej strukturze gleb optymalne warunki do uprawy winorośli na tym obszarze umożliwiają uzyskanie win zrównoważonych, świeżych i o dobrej strukturze.

Obecność gleb sprzyjających wczesnemu dojrzewaniu, wraz z opisanymi powyżej warunkami hydrologicznymi, umożliwia przedłużenie procesu dojrzewania winogron. Skutkuje to większym stężeniem składników odpowiedzialnych za wysoką zawartość alkoholu i intensywność koloru. Cechy te wzmacniają zbiór składników odżywczych, który stanowi czynnik korzystny dla rozwoju winorośli, a nie ograniczający go, a także duża liczba godzin nasłonecznienia na obszarze produkcji.

2. Gatunkowe wino musujące

Wina te charakteryzują się szerokim wachlarzem aromatów, które powstają dzięki bogatej typologii gleby potwierdzonej badaniami oraz wpływowi wulkanicznego pochodzenia obszaru.

Geochemiczny „odcisk palca” w Campo de Calatrava, ukształtowany na skutek wulkanicznego pochodzenia tego obszaru, zapewnia unikalne i charakterystyczne składniki mineralne, co pokazuje bezpośredni wpływ tła geochemicznego.

Opisane powyżej warunki glebowe i klimatyczne wpływają na mineralność win z przedmiotowego obszaru produkcji.

Dzięki wysokiej kamienistości i gliniasto-ilastej strukturze gleb optymalne warunki do uprawy winorośli na tym obszarze umożliwiają uzyskanie win zrównoważonych, świeżych i o dobrej strukturze.

3. Wino z przejrzalnych winogron

Unikalny klimat obszaru produkcji, z wysokim poziomem nasłonecznienia i wysokimi temperaturami jesienią oraz wysokim poziomem nasłonecznienia w okresie dojrzewania winogron, w połączeniu ze stosunkowo niską wilgotnością i niskim poziomem opadów, sprzyja nadmiernemu dojrzewaniu winogron. W rezultacie na obszarze produkcji powstają wina o wyższej zawartości cukru resztkowego i wysokiej intensywności aromatycznej oraz mineralności, czemu sprzyja wulkaniczny geochemiczny „odcisk palca” tego obszaru.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina są butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ procesowi temu towarzyszą dodatkowe praktyki enologiczne, filtracja, stabilizacja i różnego rodzaju działania korygujące, które mogą wpływać na cechy i specyfikę wina. Butelkowanie na obszarze produkcji umożliwia bezpośrednią kontrolę procesu pakowania i pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem, takich jak utlenianie i stres termiczny, które pogorszyłyby właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne win oraz wpłynęłyby na ich stabilność.

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Na etykiecie można umieścić nazwę uznanej mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że 100 % winogron, z których wyprodukowano wino, pochodzi z tego obszaru.

Uznano i wyznaczono następujące mniejsze jednostki geograficzne:

„Casa del Capitán”: wielobok 22, działki 27 i 28 w Moral de Calatrava.

„Casa de Garcibáñez”: wielobok 23, działki 1, 3 i 9 w Moral de Calatrava.

„Carril de las Cubas”: wielobok 23, działki 56, 57, 58 i 85 w Miguelturra.

„Encomienda de Cervera”: wielobok 45, działki 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 i 65 w Almagro.

- Na etykiecie można umieścić określenie „joven” [młode] w przypadku win wyprodukowanych w tym samym roku winiarskim, w którym są one etykietowane.
- Na etykiecie można umieścić określenie „fermentado en barrica” [fermentowane w beczkach], jeśli taka praktyka została zastosowana w przypadku 100 % wina. - Na etykiecie można umieścić określenie „parcialmente fermentado en barrica” [częściowo fermentowane w beczkach], jeśli taka praktyka została zastosowana w przypadku co najmniej 60 % wina.
- Na etykiecie można umieścić określenie „vino blanco envejecido en madera” [wino białe dojrzewające w drewnianych beczkach], jeżeli wino spędziło co najmniej dwa miesiące w dębowych beczkach.

Link do specyfikacji produktu

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/pliego_condiciones_dop_calatrava.pdf