



ORDEN AGM/106/2020, de 10 de febrero, por la que se aprueba la modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Cariñena”.

El Estatuto de Autonomía de Aragón atribuye a la Comunidad Autónoma en su artículo 71.18.^a, la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras menciones de calidad. Por su parte, el Decreto 93/2019, de 8 de agosto, del Gobierno de Aragón, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, y la Orden AGM/1088/2019, de 29 de agosto, por la que se determinan las competencias que asumen transitoriamente los órganos directivos del Departamento, asigna a la Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria las competencias de la anterior Dirección General de Alimentación en materia de industrialización agroalimentaria y de promoción y calidad agroalimentaria.

El sistema normativo a que deben sujetarse las denominaciones geográficas incluye su pliego de condiciones, el reglamento de funcionamiento y unos estatutos aprobados por el Pleno del correspondiente órgano de gestión. El pliego de condiciones actualmente aplicable a la denominación de origen protegida “Cariñena” consta en el anexo de la Orden de 2 de agosto de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se modifica la Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen “Cariñena”, publicada en el “Boletín Oficial de Aragón”, número 164, de 23 de agosto de 2012. Posteriormente, con fecha 29 de julio de 2013, se publica una corrección de errores de dicha Orden.

Con fecha 17 de mayo de 2019, el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida “Cariñena” presenta la solicitud de modificación de su pliego de condiciones, al amparo de lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) número 922/72, (CEE) número 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007.

Examinada la solicitud presentada y realizadas las comprobaciones pertinentes, se considera que cumple los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 antes citado, y en los Reglamentos Delegado (UE) n.º 2019/33 y de Ejecución (UE) n.º 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, que completan y establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 en lo que se refiere, entre otras, a las modificaciones del pliego de condiciones.

De conformidad con el Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y del procedimiento para su reconocimiento, aprobado por el Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, así como con el artículo 8.6 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, la Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, publicó los anuncios en el “Boletín Oficial de Aragón”, número 225, de 18 de noviembre de 2019 (corrección de errores, 29 de noviembre de 2019) y en el “Boletín Oficial del Estado”, número 274, de 14 de noviembre de 2019, por los que se daba publicidad a dicha solicitud de modificación y se establecía un plazo de dos meses para que cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considerase afectados, pudiese oponerse al registro de la modificación mediante la presentación de la declaración motivada de oposición. Transcurrido el citado periodo sin que se hayan presentado declaraciones de oposición, se puede dar por finalizado este procedimiento nacional de oposición.

Las modificaciones solicitadas se clasifican como normales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14 del mencionado Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión. Por su parte, el artículo 17.2 del mismo reglamento dispone que si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y las disposiciones adoptadas en virtud del mismo, podrá aprobar y hacer pública la modificación normal.

En su virtud, dispongo:

Primero.— Aprobar la modificación normal del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida “Cariñena”, solicitada, con fecha 17 de mayo de 2019, por el Consejo Regulador de la denominación de origen protegida “Cariñena”, una vez concluido el periodo de oposición abierto.



Segundo.— Dar publicidad a la presente Orden mediante su publicación en el “Boletín Oficial de Aragón”. El pliego de condiciones y el documento único modificados figuran, respectivamente, como anexos I y II de la misma.

Tercero.— La modificación normal indicada en el apartado primero, será aplicable en España desde el mismo día de la publicación de la presente Orden y en el territorio de la Unión una vez haya sido publicada en el “Diario Oficial de la Unión Europea”, serie C, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17, apartados 2 y 7, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.

Cuarto.— Dar traslado de la presente Orden, acompañada de los datos y documentos que se citan en el artículo 10, apartados 1 y 2, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2019/34 de la Comisión, al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para que sea comunicada a la Comisión Europea en el plazo máximo de un mes a contar desde la fecha de su publicación, de conformidad con lo previsto en el artículo 17.2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión y en el artículo 15.2 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre.

Contra la presente Orden, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse potestativamente recurso de reposición ante el Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente en el plazo de un mes o recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Aragón en el plazo de dos meses, contados ambos plazos a partir del día siguiente al de su publicación en el “Boletín Oficial de Aragón”.

Zaragoza, 10 de febrero de 2020.

**El Consejero de Agricultura, Ganadería
y Medio Ambiente,
JOAQUÍN OLONA BLASCO**

ANEXO I
PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «CARIÑENA»

1) NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

«Cariñena»

2) DESCRIPCIÓN DEL VINO

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Cariñena» son tintos, rosados y blancos, de las categorías de producto vitícola siguientes:

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

a) Características analíticas del producto.

Las características analíticas de los vinos de la DOP «Cariñena» se presentan a continuación según la categoría y tipo de vino:

TIPO DE VINO	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)	Acidez total mínima (ác. tartárico)		Acidez volátil máx. (ácido acético)		Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l)		Grado alcohólico o total (% vol)	CO ₂ mínimo total (bar)
		meq/l	g/l	meq/l	g/l	< 5 g/l azúcar	≥ 5 g/l azúcar		
Vino									
Blanco	9	60	4,5	13,3	0,8	180	240	≥ 9	-
Rosado	9	60	4,5	13,3	0,8	180	240	≥ 9	-
Tinto	9	60	4,5	13,3	0,8	140	180	≥ 9	-
Vino de licor									
Vino de licor	≥ 15 y ≤ 22	46,6	3,5	15	0,9	150	200	≥ 17,5	-
Vino espumoso de calidad									
Vino espumoso de calidad	10	60	4,5	10,83	0,65	160		≥ 10	3,5 3 (para botellas de < 25 cl)
Vino de aguja									
Vino de aguja	7	60	4,5	13,3	0,8	BL: 180 RS: 180 TT: 140	BL: 240 RS: 240 TT: 180	≥ 9	≥ 1 ≤ 2,5
Vino de uvas sobremaduradas									
Vendimia tardía	13	60	4,5	15	0,9	BL:180 RS:180 TT:140	BL: 240 RS: 240 TT: 180	≥ 15	-
Naturalmente dulce	13	60	4,5	15	0,9		BL: 240 RS: 240 TT: 180	≥ 15	-

El contenido máximo de azúcares residuales en los productos vitícolas amparados por la DOP será el siguiente:

- Vino «Maceración carbónica»: su contenido de azúcar no es superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.
- Vino «Naturalmente dulce»: su contenido de azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.
- Productos vitícolas restantes: su contenido de azúcar se ajustará a las limitaciones establecidas en la legislación vigente.

b) Características organolépticas.

Las características organolépticas de los vinos de la DOP «Cariñena» se describen a continuación según la categoría de producto y el tipo de vino:

VINO

Vino blanco y vino rosado:

- Fase visual: limpio.
 - Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
 - Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
- Fase olfativa: frutal, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.
- Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sin defectos.

Vino tinto:

- Fase visual: limpio de color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.
- Fase olfativa: frutal, frutos rojos, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.
- Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sensación de astringencia media, sin defectos.

Vino blanco «Maceración carbónica», vino blanco «Nuevo» y vino rosado «Nuevo»:

- Fase visual: limpio.
 - Vino blanco «Maceración carbónica»: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
 - Vino blanco «Nuevo»: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
 - Vino rosado «Nuevo»: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
- Fase olfativa: frutal alto, sin defectos. Sin aromas de envejecimiento en madera.
- Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sin defectos.

Vino tinto «Nuevo» y vino tinto «Maceración carbónica»:

- Fase visual: limpio de color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.
- Fase olfativa: frutal alto, frutos rojos alto, sin defectos. Sin aromas de envejecimiento en madera.
- Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sensación de astringencia media, sin defectos.

Vino blanco «Joven», vino rosado «Joven» y vino tinto «Joven»:

- Fase visual: limpio.
 - Vino blanco «Joven»: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
 - Vino rosado «Joven»: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
 - Vino tinto «Joven»: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, rojo cereza o rojo rubí.
- Fase olfativa: frutal medio, sin defectos. Aroma ligero a madera si el vino ha tenido una estancia breve en contacto con madera.
- Fase gustativa: sin defectos.
 - Vino blanco «Joven» y vino rosado «Joven»: acidez media y dulzor bajo.
 - Vino tinto «Joven»: acidez media, dulzor bajo y sensación de astringencia media.

Vino seco, semiseco, semidulce y dulce:

- Fase visual: color amarillo, rosáceo y rojo fresco, con matices verdosos, violáceos y rojos, según sea vino blanco, rosado o tinto, respectivamente.
- Fase olfativa: aromas limpios, francos, intensos, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.
- Fase gustativa: sin defectos.
 - Vino seco: acidez media, dulzor bajo.
 - Vino semiseco, semidulce y dulce: sabor intenso, agradable paso de boca con cierto dulzor y amplia persistencia.

Vino con envejecimiento: «Fermentado en barrica», «Barrica», «Roble», «Crianza», «Reserva», «Gran reserva», «Noble», «Añejo», «Rancio» y «Viejo»:

- Fase visual: según tipo de vino (blanco, rosado o tinto) la gama de colores es función del período transcurrido en barrica. Los matices que poseen denotan su grado de madurez.
 - Vino blanco: entre amarillo pálido y amarillo pardo.
 - Vino rosado: entre rosa salmón y rosa violeta.
 - Vino tinto: entre rojo granate y rojo teja marrón.
- Fase olfativa: frutal y fruta madura que se perciben en una intensidad mayor cuanto menor número de meses de envejecimiento, sin defectos.
 - «Fermentado en barrica», «Barrica», «Roble», «Crianza», «Reserva», «Gran reserva»: especias y madera.

- «Noble», «Añejo»: frutal y fruta madura imperceptibles, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma.
- «Rancio», «Viejo»: frutal y fruta madura imperceptibles, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma y carácter oxidativo ligero-medio.
- Fase gustativa: sensación de astringencia que se percibe en una intensidad mayor cuanto menor número de meses de envejecimiento, siendo imperceptible en «Gran reserva», «Noble», «Añejo», «Rancio» y «Viejo». Sin defectos.

VINO DE LICOR

- Fase visual: limpio.
 - Vino blanco de licor: color amarillo, amarillo ámbar o amarillo dorado.
 - Vino tinto de licor: color rojo violeta, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.
- Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.
- Fase gustativa: sensación del alcohol (calidez) y dulzor, sin defectos.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD y VINO DE AGUJA

- Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico.
 - Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
 - Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
 - Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.
- Fase olfativa: frutal, sin defectos.
- Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), sin defectos.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

«Vendimia tardía»:

- Fase visual: limpio
 - Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
 - Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
 - Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.
- Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.
- Fase gustativa: sensación de alcohol (calidez), dulzor en función de su contenido en azúcares, sin defectos.

«Naturalmente dulce»:

- Fase visual: limpio
 - Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.
 - Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.
 - Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.
- Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.
- Fase gustativa: dulzor medio-alto. Sin defectos.

3) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS**a) Prácticas de cultivo.**

La densidad de la plantación será de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

Los sistemas de poda serán los siguientes:

- a) El tradicional sistema de poda en vaso.
- b) En espaldera

Se autoriza el riego de las viñas. No obstante, cuando sea necesario para mantener el equilibrio de potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, el Consejo Regulador podrá limitar el riego de las viñas estableciendo la forma y condiciones, así como las modalidades de aplicación.

b) Prácticas enológicas específicas.

La vendimia se realiza, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario, que tengan un contenido igual o superior a 9 % vol. de alcohol probable.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento de extracción (suma de los sangrados y prensados) no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

c) Elaboración de los diferentes tipos de vino.**VINO**

- a) Vino blanco «Maceración carbónica»: Encubado de las uvas enteras, sin estrujar ni despalillar, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1.080 y a una temperatura controlada, no superior a 25°C. Después, mediante descube y prensado, se terminará la fermentación alcohólica.
- b) Vino tinto «Maceración carbónica»: Encubado de las uvas enteras, sin estrujar ni despalillar, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la

fermentación intracelular hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1.060 y a una temperatura controlada, no superior a 25°C. Después, mediante descube y prensado, se terminará la fermentación alcohólica.

- c) Vino «Semiseco», «Semidulce» y «Dulce»: Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, pudiendo interrumpir su fermentación, conteniendo azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mosto de uva, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, obtenidos en la zona geográfica amparada y previa autorización de la Administración.
- d) Vino «Roble» y «Barrica»:

El envejecimiento se realizará únicamente en barricas de roble y durante los siguientes periodos mínimos:

- Blanco y rosado: ≥ 30 días
- Tinto: ≥ 60 días

VINO DE LICOR

- e) Vino de licor: Se podrán elaborar con todas las variedades autorizadas. Además, podrá utilizarse la mención “mistela” en los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva o de una mezcla de mosto de uva con vino.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

- f) Vino espumoso de calidad: Tendrá un proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías inclusive, en la misma botella en la que se ha efectuado el tiraje, y deberá cumplir los siguientes requisitos:
- El tiraje se realizará entre el 1 de enero y el 30 de abril del año siguiente al de la vendimia.
 - El vino base empleado deberá ser un vino amparado por la DOP y tener una concentración máxima de anhídrido sulfuroso total de 140 mg/l.
 - Sólo se podrá emplear este tipo de vino para el relleno de las botellas en el momento del degüelle.
 - Su autocalificación se realizará después de que se realice el degüelle y antes de salir al mercado.

VINO DE AGUJA

- g) Vino de aguja: Es un vino que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono endógeno disuelto no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

- h) Vino «Vendimia tardía» y «Naturalmente dulce»: Deberá presentar un grado alcohólico natural superior a 15 % vol., una graduación alcohólica adquirida (mínima) de 13 % vol. y una acidez volátil real máxima en ácido acético de 0,9 g/l o 15 meq/l.

4) DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de la DOP «Cariñena» está constituida por los terrenos ubicados en la Comunidad Autónoma de Aragón, provincia de Zaragoza, en los siguientes términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

5) RENDIMIENTO MÁXIMO

La producción máxima admitida por hectárea será de 8.500 kilogramos de uva, para las variedades tintas, y de 9.000 kilogramos para las variedades blancas.

El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 62,9 hectolitros, para vinos de variedades tintas y 66,6 hectolitros para vinos de variedades blancas.

6) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP «Cariñena» se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:

a) Tintas:

- Principales: Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Cariñena (Mazuela), Merlot, Syrah y Tempranillo.
- Secundarias: Juan Ibáñez, Monastrell y Vidadillo.

b) Blancas:

- Principales: Chardonnay, Garnacha Blanca y Macabeo.
- Secundarias: Moscatel de Alejandría, Parellada, Sauvignon Blanc y Verdejo.

7) VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Área geográfica.

FACTORES HUMANOS

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtibera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel, allá por el siglo III antes de Cristo.

Ya en 1415, formaban parte de la lista de alimentos preferentes de los que Fernando I de Aragón tenía previsto acompañarse en un proyectado viaje a Niza que finalmente no se llevó a cabo y en el que iba a tratar con el emperador sobre el Cisma de la Iglesia. Según cuenta Esteban Sarasa Sánchez, profesor de Historia Medieval de la Universidad de Zaragoza, el monarca señaló su preferencia por el vino de Cariñena y Longares, el queso de Peñafiel, los pernils pirenaicos o el trigo de Zaragoza.

De Cariñena hablaron en sus crónicas numerosos viajeros españoles y extranjeros que se aventuraron por la península. Enrique Cock cuenta como en 1585 Felipe II fue recibido en Cariñena con dos Fuentes de vino, “una de blanco y otra de tinto, de las cuales cada uno bebía quien tenía gana”.

Ya en 1696 se aprobó en la villa de Cariñena el llamado Estatuto de la Vid, con el fin de limitar las plantaciones en función de la calidad de la tierra donde fueran a ubicarse los viñedos. No es por tanto una casualidad que los catorce municipios aragoneses que integran la Denominación de Origen hayan sido pioneros a la hora de adquirir las obligaciones y los privilegios que ésta conlleva.

“Si este vino es de vuestra propiedad hay que reconocer que la tierra prometida está cerca”. Con estas palabras agradecía el pensador francés Voltaire el envío que el Conde de Aranda le había hecho de sabrosos caldos de su bodega de Almonacid de la Sierra. Corría el año 1773 y no era la primera vez que ilustres e ilustrados personajes se dejaban seducir por los caldos cariñenenses.

José Townsend, en 1786, decía: “el vino que produce esta comarca es de la mejor calidad y no dudo que sea muy buscado en Inglaterra tan pronto como la comunicación por mar sea establecida”

Más tarde, en 1809, Alexandro Laborde contaba cómo en Cariñena se hacía “un vino exquisito, particularmente conocido con el nombre de garnacha”. En 1862, Charles Davillier afirmaba en su cuaderno de viajes: “A algunas lenguas (...) se extienden los viñedos de Cariñena, célebres en España desde hace mucho. El vino blanco de Cariñena, cuyo nombre se ve en todas las tiendas de vino de Madrid, merecería ser más conocido fuera de España, especialmente el que se obtiene de la uva llamada garnacha”.

La última gran batalla de los vinos de Cariñena, tuvo lugar a finales del siglo XIX. La filoxera había acabado con el viñedo francés e importantes familias vinateras del país vecino se asentaron en esta zona aragonesa, que desarrolló a partir de

entonces una gran actividad mercantil y científica que conllevó, entre otras cosas, la construcción del ferrocarril de vía estrecha Cariñena – Zaragoza, inaugurado en 1887 para sacar las producciones de la zona.

Posteriormente, la celebración del primer congreso vitivinícola nacional en 1891, en Zaragoza, refleja la inquietud pionera de Cariñena.

Su trayectoria histórica y el ejemplar comportamiento de los viticultores cariñenenses en la lucha contra la filoxera, sirvió a la población de Cariñena para recibir el título de ciudad, otorgado por el rey Alfonso XIII en 1909.

Es a principios de siglo también, cuando se inicia la elaboración en esta zona, de vino espumoso y de licor. Elaboración, que se lleva realizando hasta nuestros días, con una marcada tradición histórica.

En 1932, coincidiendo con la creación de las denominaciones de origen se inaugura la Estación Enológica de Cariñena, desde donde se impulsan nuevas técnicas de cultivo y elaboración, pero la Guerra Civil y sus posteriores consecuencias retrasan el giro hacia la calidad hasta los años setenta, poco después de que los vinos comenzasen a ser embotellados.

Es en los ochenta cuando se da el gran salto cualitativo en la elaboración del vino con la introducción de nuevos sistemas de cultivo, la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas.

FACTORES NATURALES

- Edafología

El Campo de Cariñena es una llanura cerrada al suroeste por las sierras ibéricas, de tal forma que los depósitos de materiales descienden desde las últimas al llano determinando la utilización del suelo en cada caso.

En las estribaciones montañosas se presentan suelos pobres con sustrato rocoso muy cercano, de malos rendimientos y graves dificultades para el empleo de maquinaria agrícola.

A medida que las prolongaciones montañosas van perdiendo altura, el paisaje de colinas desciende suavemente hasta identificarse con la llanura de Cariñena. El suelo, a cierta altura, está formado por gujarros de los depósitos aluviales y coluviales y muestra las condiciones necesarias para el cultivo de la vid, pues no necesita mucha humedad, pero cuando la recibe es capaz de conservarla durante largo tiempo. En estas zonas el clima se dulcifica y las cepas hallan el medio idóneo para su desarrollo.

Por su parte, en la llanura que se extiende paralela a la Sierra de Algairén y en la que se encuentra más del 80% de la Denominación de Origen se encuentran suelos de arcillas miocenas. Aquí hay cuatro tipos principales:

1. Cascajo. Suelo pardo calizo sobre depósitos alóctonos con áreas de suelo pardo rojizo. Es el suelo que ocupa mayor extensión en la Denominación de Origen.
2. Royal. Tierras pardas meridionales sobre pizarras, principalmente y cuarcitas, con áreas de xeroranker y litosuelo. Este tipo de suelo ocupa el segundo lugar en extensión en la Denominación.
3. Tierra fuerte arcillosa. Suelo de terraza sobre suelo pardo calizo pedregoso sobre glaciares muy destruidos o depósitos alóctonos calizos.
4. Calar. Suelo de xerorendxinas sobre margas, areniscas y a veces niveles de yesos, con áreas de suelo pardo calizo y litosuelos.

Otro tipo de suelos que ocupan menos extensión dentro de la Denominación son los aluviales, procedentes de la sedimentación de los ríos Jalón y Huerva, en los términos de Almonacid de la Sierra, Alfamén, Muel, Mezalocha y Villanueva de Huerva.

- Climatología

Los viticultores carriñenenses pueden considerarse verdaderamente privilegiados por la calidad de sus tierras y de su clima para el cultivo de la vid. El suelo, el clima, la altitud (entre los 400 y los 800 metros) y la orografía se combinan de diferentes maneras, para dotar al territorio de una gran aptitud para la actividad vitivinícola. Esta combinación favorece además la existencia de distintos microclimas, con lo que los vinos de la DOP «Cariñena» componen, al final, un amplio abanico de posibilidades.

Como territorio del interior peninsular, el clima de la zona se define templado medio con notable tendencia a continentalizarse, de manera que los inviernos son fríos y los veranos muy calurosos. Esa continentalidad, los vientos que frecuentemente soplan por toda la región y el carácter torrencial de muchos de sus cursos de agua dificultan la pluviometría y dan lugar a un paisaje semiárido. Una característica del viento de la zona, denominado “cierzo”, es que contribuye a la sequedad del clima.

No obstante, la presencia de montañas tiene efectos positivos para la pluviosidad, permitiendo en las tierras más próximas a la sierra, medias anuales más altas y persistentes que en las de la llanura, donde se dan bajo la forma de chubascos primaverales o tormentas en verano. Las precipitaciones son muy bajas, de 350 a 540 mm en las proximidades montañosas.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Es de destacar la especial relevancia cualitativa y cuantitativa que presentan los vinos, especialmente los tintos, que son amplios, carnosos, de buena riqueza alcohólica y acidez conjugada con los anteriores atributos. La descripción organoléptica realizada para cada tipo de vino en el punto 2, apartado b) de este

documento, resalta su carácter aromático afrutado muy personal (frutos maduros), equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto, características en su conjunto muy bien integradas.

Las bodegas de la DOP «Cariñena», logran óptimos resultados con crianzas moderadas en envases de roble de calidad y con la participación de las variedades autóctonas Garnacha Tinta y Cariñena, y las variedades autorizadas, como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, que aportan a los vinos estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto.

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a las condiciones climáticas, con bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia de cierzo, conforman un ecosistema selectivo, que con el paso de los siglos ha mantenido el cultivo del viñedo, obteniendo un producto final específico y singularizado adaptado perfectamente al medio.

Las variedades presentes están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, comportando una serie de vinos específicos desde el punto de vista físico-químico y sensorial, conformando las señas de identidad de los vinos producidos con las variedades autorizadas.

VINO

La evolución de los diferentes suelos existentes en la zona geográfica, según las particularidades del territorio, así como la climatología y las diferentes variedades, dan lugar a unos vinos con intensos aromas, limpios y frescos, equilibrados, con una buena estructura y amplia persistencia.

VINO DE LICOR

La elaboración de los vinos de licor ha estado presente en la historia de esta zona geográfica, facilitada por las condiciones climáticas, con elevadas temperaturas diurnas y escasez de lluvias, lo que permite obtener cosechas muy ricas en azúcares, especialmente con las cosechas tardías.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Este proceso enológico, aplicando el método tradicional, se practica en las bodegas de la zona desde principios del siglo XX. Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en calizas, permite cultivar las variedades que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio. La escasa pluviometría y las horas de sol, condicionan un grado alcohólico natural que permite la elaboración de los vinos espumosos de calidad con las graduaciones definidas.

VINO DE AGUJA

El grado alcohólico natural, la ligera acidez e intensidad de aromas frutales que se obtienen en los vinos de aguja, son debidas a las horas de exposición solar que producen un grado de insolación óptimo, acompañado de los acusados contrastes térmicos derivados de la continentalidad climática de la zona, así como del reducido riesgo de precipitaciones durante el periodo de maduración de la uva.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

La práctica de retrasar las cosechas en la zona geográfica que comprende la Denominación de origen protegida «Cariñena» para obtener uvas con mayor contenido en azúcares, aporta a estas elaboraciones su característico aroma a fruta madura, así como un predominio del sabor dulce o de la sensación cálida, por su contenido en alcohol, un equilibrio que es consecuencia de la permanencia de la uva al sol, en su largo periodo de maduración.

8) REQUISITOS APLICABLES

a) Marco legal.

- Orden de 6 de mayo de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la denominación de origen «Cariñena» (BOA núm. 91 de 15 de mayo de 2009).
- Registros de la denominación:
 - a) Registro de viñas.
 - b) Registro de bodegas (secciones de elaboración, almacenamiento, embotellado y envejecimiento).
 - c) Registro de etiquetas.

b) Requisitos adicionales.

i) Prácticas de cultivo.

El Consejo Regulador determinará anualmente la aplicación de prácticas de cultivo agroambientales más sostenibles que permitan sustituir total o parcialmente los tratamientos fitosanitarios en viñedo, en función de los criterios técnicos internacionales y de las condiciones climatológicas.

Los límites de producción establecidos en el punto 5, podrán ser modificados anualmente por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los inscritos interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25% del límite máximo fijado en el punto 5. Rendimiento máximo. Esta modificación sólo tendrá lugar en los años en que la pluviometría supere en un 10% la media anual de la zona de 250 l/m², o cuando la media de temperaturas en agosto no haya superado los 20°C.

En el cumplimiento de los límites de producción máxima admitida por hectárea establecidos en el punto 5 se admitirá una tolerancia del 5% en kg de uva/ha, siempre que no se haya aplicado la modificación de los mismos por el Consejo Regulador indicada anteriormente (de cómo máximo el 25%).

ii) Envasado.

Los vinos calificados como DOP «Cariñena» se comercializarán para el consumidor en los tipos de envase que apruebe el Consejo Regulador, que no perjudiquen su calidad y prestigio. Con carácter general los envases deberán ser de vidrio de las capacidades autorizadas por la legislación correspondiente. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar otro tipo de envases para usos especiales.

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el punto 4 del presente pliego de condiciones.

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de oxidorreducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto.

El embotellado constituye una operación importante que, si no se efectúa respetando exigencias rigurosas, puede menoscabar gravemente la calidad del producto y modificar sus características.

Esto, unido a la experiencia y el conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la DOP «Cariñena», hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características físico-químicas y organolépticas de estos vinos.

iii) Etiquetado.

Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su inclusión en el Registro de etiquetas.

El etiquetado y presentación de los productos amparados por la DOP «Cariñena», comercializados en la Unión Europea o destinados a la exportación, se ajustarán a las siguientes indicaciones:

Indicaciones obligatorias:

Figurará obligatoriamente una de las dos menciones que se indican a continuación: Denominación de Origen «Cariñena» [término tradicional al que se refiere el artículo 112, letra a) del Reglamento (UE) nº 1308/2013] o Denominación de Origen Protegida «Cariñena». El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.

Indicaciones facultativas:

-- Términos tradicionales [artículo 112, letra b) del Reglamento (UE) nº 1308/2013] y menciones facultativas según el método de elaboración:

VINO

- Términos tradicionales: «Superior», «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Noble», «Añejo», «Rancio», «Viejo».
 - «Superior»: Vino elaborado, al menos, con un 85% de una de las variedades de uva principales de la DOP «Cariñena».

- Menciones según el método de elaboración: «Nuevo», «Joven», «Maceración carbónica», «Fermentado en barrica», «Barrica», «Roble».
 - «Nuevo»: Vino sin envejecimiento, embotellado durante los meses de octubre, noviembre y diciembre del año de la vendimia. Deberá indicarse el año de cosecha en la etiqueta.
 - «Joven»: Vino sin envejecimiento, embotellado durante el año posterior al de la vendimia. Deberá indicarse el año de cosecha en la etiqueta.

VINO DE LICOR

- Términos tradicionales: «Clásico», «Rancio».
- Menciones según el método de elaboración: «Mistela».

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

- Términos tradicionales: «Clásico».
- Menciones según el método de elaboración: «Naturalmente dulce», «Vendimia tardía».

-- Otras menciones facultativas según las características del viñedo:

- «Viñas viejas»: Vino elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos con una edad superior a 20 años.
- «Vendimia seleccionada» o «Selección»: Vino elaborado a partir uvas procedentes de parcelas seleccionadas previamente a su cosecha y cuyo rendimiento de producción es inferior a los 7.000 kilos por hectárea.

9) COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

a) Organismo de control.

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cariñena»
Dirección: Camino de la Platera, 7. 50400 CARIÑENA (Zaragoza, España)
Teléfono: (34) 976 793 031
Fax: (34) 976 621 107
Correo electrónico: certificacion@elvinodelaspiedras.es
www.elvinodelaspiedras.es

b) Tareas.**i) Alcance de los controles.**

El Consejo Regulador de la DOP «Cariñena», tiene identificada en su estructura un Organismo de Control, que actúa como entidad de certificación de producto, acreditada en el cumplimiento de la norma específica de referencia (UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya) y verifica, mediante controles a viticultores y a bodegas, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la DOP «Cariñena».

Los controles se completan con la toma de muestras de producto identificado como DOP por los operadores, para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos.

ii) Metodología de control.

La comprobación se realiza mediante:

- control anual de viticultores
- auditorías anuales a las bodegas
- toma de muestras de producto para realización de ensayos

La toma de muestras se realiza durante las auditorías, a las bodegas que embotellan vino DOP «Cariñena». Se realiza por muestreo, aplicando criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción.

ANEXO II
DOCUMENTO ÚNICO
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «CARIÑENA»

1. NOMBRE Y TIPO**a. Denominación(es) que debe(n) registrarse**

Cariñena (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida
--

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**Vino blanco, rosado**

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Fase visual: limpio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo. ○ Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta. <p>Fase olfativa: frutal, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.</p> <p>Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sin defectos.</p> <p>*sulfuroso máximo 240 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.</p>	
<i>Características analíticas generales</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	\geq 9
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180
--	-----

Tinto

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual: limpio de color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate o rojo cereza. Fase olfativa: frutal, frutos rojos, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos. Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sensación de astringencia media, sin defectos. *sulfuroso máximo 180 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.	
<i>Características analíticas generales</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	\geq 9
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino de licor

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual: limpio. <ul style="list-style-type: none"> o Vino blanco: color amarillo, amarillo ámbar o amarillo dorado. o Vino tinto: color rojo violeta, rojo morado, rojo granate o rojo cereza. Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos. Fase gustativa: sensación del alcohol (calidez) y dulzor, sin defectos. * sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.	
<i>Características analíticas generales</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	\geq 17,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	\geq 15 y \leq 22

Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino espumoso de calidad

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico. <ul style="list-style-type: none"> ○ Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo. ○ Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta. ○ Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí. Fase olfativa: frutal, sin defectos. Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), sin defectos.	
<i>Características analíticas generales</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	≥ 10
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

Vino de aguja

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico. <ul style="list-style-type: none"> ○ Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo. ○ Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta. ○ Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí. Fase olfativa: frutal, sin defectos.	

Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), sin defectos. *vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 240 mg/l si azúcares \geq 5 g/l. *vino tinto: sulfuroso máximo 180 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.	
Características analíticas generales	
rado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	≥ 9
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	7
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	Vino blanco y rosado: 180 Vino tinto: 140

Vino de uvas sobremaduras («Vendimia tardía»)

Breve descripción textual	
Fase visual: limpio <ul style="list-style-type: none"> o Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo. o Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta. o Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí. Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos. Fase gustativa: sensación de alcohol (calidez), dulzor en función de su contenido en azúcares, sin defectos. *vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 240 mg/l si azúcares \geq 5 g/l. *vino tinto: sulfuroso máximo 180 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.	
Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	≥ 15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	Vino blanco y rosado: 180 Vino tinto: 140
--	--

Vino de uvas sobremaduras («Naturalmente dulce»)

<i>Breve descripción textual</i>	
Fase visual: limpio <ul style="list-style-type: none"> ○ Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo. ○ Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta. ○ Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí. Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos. Fase gustativa: dulzor medio-alto. Sin defectos. *vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 240 mg/l si azúcares ≥ 5 g/l. *vino tinto: sulfuroso máximo 180 mg/l si azúcares ≥ 5 g/l.	
<i>Características analíticas generales</i>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	≥ 15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	13
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La vendimia se realiza, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario, que tengan un contenido igual o superior a 9 %vol de alcohol probable. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento de extracción (suma de los	

sangrados y prensados) no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La densidad de la plantación será de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.	

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
8.500 kilogramos de uva por hectárea
62,9 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
9.000 kilogramos de uva por hectárea
66,6 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Términos municipales (provincia de Zaragoza, Comunidad Autónoma de Aragón): Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH
MERLOT
MAZUELA, CARIÑENA
MACABEO, VIURA
GARNACHA TINTA
CHARDONNAY
GARNACHA BLANCA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtibera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel, allá por el siglo III antes de Cristo. Ya en 1696 se limitaron plantaciones en función de la calidad, coincidiendo con municipios actuales que recoge esta DOP.

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a condiciones de bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia de cierzo, conforman un ecosistema selectivo, que con el paso de los siglos ha mantenido el cultivo del viñedo, obteniendo un producto final específico y singularizado adaptado al medio.

Las variedades presentes están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, comportando una serie de vinos específicos desde el punto de vista físico-químico y sensorial, conformando las señas de identidad de los vinos producidos con las variedades autorizadas.

VINO

La evolución de los diferentes suelos existentes en la zona geográfica, según las particularidades del territorio, así como la climatología y las diferentes variedades, dan lugar a unos vinos con intensos aromas, limpios y frescos, equilibrados, con una buena estructura y amplia persistencia.

VINO DE LICOR

La elaboración de los vinos de licor ha estado presente en la historia de esta zona geográfica, facilitada por las condiciones climáticas, con elevadas temperaturas diurnas y escasez de lluvias, lo que permite obtener cosechas muy ricas en azúcares, especialmente con las cosechas tardías.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Este proceso enológico, aplicando el método tradicional, se practica en las bodegas de la zona desde principios del siglo XX. Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en calizas, permite cultivar las variedades que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio. La escasa pluviometría y las horas de sol, condicionan un grado alcohólico natural que permite la elaboración de los vinos espumosos de calidad con las graduaciones definidas.

VINO DE AGUJA

El grado alcohólico natural, la ligera acidez e intensidad de aromas frutales que se obtienen en los vinos de aguja, son debidas a las horas de exposición solar que producen un grado de insolación óptimo, acompañado de los acusados contrastes térmicos derivados de la continentalidad climática de la zona, así como del reducido riesgo de precipitaciones durante el periodo de maduración de la uva.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

La práctica de retrasar las cosechas en la zona geográfica que comprende la

Denominación de origen protegida «Cariñena» para obtener uvas con mayor contenido en azúcares, aporta a estas elaboraciones su característico aroma a fruta madura, así como un predominio del sabor dulce o de la sensación cálida, por su contenido en alcohol, un equilibrio que es consecuencia de la permanencia de la uva al sol, en su largo periodo de maduración.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su anotación en el Registro de etiquetas.</p> <p>Figurará obligatoriamente una de las dos menciones que se indican a continuación: Denominación de Origen “Cariñena” (término tradicional al que se refiere el Reglamento (CE) Nº 1308/2013) o Denominación de Origen Protegida “Cariñena”. El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.</p>	
<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto. El embotellado constituye una operación importante, respetando exigencias rigurosas. Esto, hacen necesario el envasado en la zona delimitada por el pliego de condiciones, preservando todas las características físico-químicas y organolépticas.</p>	