

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

RESOLUCIÓ de 9 de febrer de 2010, de la directora general de Comercialització, per la qual es reconeix Los Balagüeses com a vi de finca. [2011/2811]

En l'article 24 de la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i del Vi, es regula la figura dels vins de finca com una categoria reconeguda en l'àmbit estatal i s'establix una sèrie d'elements que necessiten determinació reglamentària per l'administració competent sobre la base de les característiques pròpies de cada comunitat autònoma.

En la Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, també s'esmenta expressament els vins de finca en l'àmbit autonòmic, i és en el Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 2/2005, de 27 de juliol de 2009, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aproven les normes dels vins de finca a la Comunitat Valenciana.

Los Balagüeses va presentar la sol·licitud corresponent de reconeixement com a vi de finca d'acord amb el que s'establix en l'article 12 de l'esmentada Orde de 14 de juliol de 2009, el 25 d'agost de 2005.

Una vegada revisat i tramitat l'expedient administratiu corresponent, a la vista de la sol·licitud formulada per Los Balagüeses i de l'informe proposat de caràcter tècnic favorable al reconeixement, resolc:

Primer

Una vegada tramitat l'expedient administratiu complet, amb la sol·licitud corresponent de reconeixement presentada amb registre d'entrada a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de 25 d'agost de 2009, es reconeixen com a vi de finca els vins Los Balagüeses, d'acord amb les característiques tècniques que per a este vi es recullen en l'annex d'esta resolució.

Segon

Contra este acte, que posa fi a la via administrativa, es pot interposar potestativament un recurs de reposició davant de la consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació en el termini d'un mes comptador des de l'endemà de la notificació, o impugnar-se directament davant de l'orde jurisdiccional per mitjà de la interposició d'un recurs contenciós administratiu davant de la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana en el termini de dos mesos des de l'endemà de la notificació, de conformitat amb les disposicions dels articles 116 i 117 de la Llei 30/92, de 26 de novembre, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

València, 9 de febrer de 2011.– La directora general de Comercialització: Marta Valsangiacomo Gil.

ANNEX

1. Nom de la finca i delimitació de l'àrea vitícola

Nom de la finca: Los Balagüeses

La superfície de vinya actualment establida segons registre és de 18,187 ha al terme municipal de Requena (València), distribuïdes de la manera següent:

Polígon 127: parcel·la 57 r, s, t
Parcel·la 372

2. Òrgan de certificació:

La certificació del vi de finca Los Balagüeses serà assumida pel Consell Regulador de la DOP Utiel-Requena, segons la norma UNE-EN

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

RESOLUCIÓN de 9 de febrero de 2011, de la directora general de Comercialización, por la que se reconoce como vino de pago a Los Balagüeses. [2011/2811]

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Vinya y del Vino, en su artículo 24 regula la figura de los vinos de pago como una categoría reconocida a nivel estatal, y establece una serie de elementos que precisan de determinación reglamentaria por la administración competente en base a las características propias de cada comunidad autónoma.

En la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del sector vitivinícola de la Comunitat Valenciana, también se hace mención expresa a los vinos de pago en el ámbito autonómico. Y es en el Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana donde se determinan reglamentariamente los extremos a limitar a los que hace referencia la citada Ley 24/2003, además de hacer referencia expresa a que mediante orden posterior de la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación se desarrollará la regulación de los vinos de pago, dicha orden es la Orden de 14 de julio de 2009, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueban las normas de los vinos de pagos en la Comunitat Valenciana.

Los Balagüeses presentó la correspondiente solicitud de reconocimiento como vino de pago de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la citada orden de 14 de julio de 2009, el 25 de agosto de 2005.

Una vez revisado y tramitado del correspondiente expediente administrativo, a la vista de la solicitud formulada por Los Balagüeses y del informe propuesta de carácter técnico favorable al reconocimiento, resuelvo:

Primero

Una vez tramitado el expediente administrativo completo, con la correspondiente solicitud de reconocimiento presentada con registro de entrada en la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 25 de agosto de 2009, se reconoce como vino de pago a los vinos de Los Balagüeses de acuerdo con las características técnicas que para este vino se recogen en el Anexo a la presente resolución.

Segundo

El presente acto pone fin a la vía administrativa y contra el mismo puede interponerse potestativamente recurso de reposición ante la consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su notificación, o impugnarse directamente ante el orden jurisdiccional mediante la interposición de recurso contencioso administrativo ante la Sala de lo contencioso Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Valencia, 9 de febrero de 2011.– La directora general de Comercialización: Marta Valsangiacomo Gil.

ANEXO

1. Nombre del pago y delimitación del área vitícola

Nombre del pago: Los Balagüeses.

La superficie de viñedo actualmente establecida según registro es de 18,187 ha en el término municipal de Requena (Valencia), distribuidas del siguiente modo:

Polígono 127: parcela 57 r, s, t
Parcela 372

2. Órgano de certificación:

La certificación del vino de pago Los Balagüeses será asumida por el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena según la norma UNE-

45011. Les oficines centrals del Consell Regulador es troben ubicades al carrer de Sevilla, número 12, 46300 Utiel (València).

3. Varietats de vinya aptes:

Negres: merlot, sirà, garnatxa tintorer i ull de llebre o tempranillo.
Blanques: chardonnay, sauvignon blanc.

4. Pràctiques culturals:

a) Marc de plantació

El marc de plantació per a totes les varietats és d'1,1 x 2,60 m

b) Sistemes de conducció

El sistema de conducció per a totes les varietats és espatlera amb conducció en sistema de cordó doble.

c) Conjunt de pràctiques culturals

S'apliquen les tècniques culturals de la viticultura tradicional, és a dir, podes molt severes d'hivern i, a l'estiu, despuntaments, esporgada, escavallament i aclarida de xanglots.

El sistema de regatge localitzat amb sensors d'humitat per a mesurar la temperatura del sòl és determinant per a aplicar una viticultura de precisió. Es tenen en compte les condicions ecològiques a l'hora d'aplicar els regs i sempre s'utilitza per a millorar la qualitat final del raïm que, juntament amb els aparells de mesuratge i el coneixement del sòl i la varietat, permet conèixer les necessitats hídriques en un moment puntual.

d) Condicions ecològiques

La producció vitivinícola complix els requisits establits en la normativa de producció ecològica del Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV), i amb el que s'estableix en el Reglament (CE) 834/2007, del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge de productes ecològics, i les seues disposicions i modificacions.

5. Zona de transformació

La transformació del raïm collit a les vinyes delimitades es realitzarà al celler ubicat a la parcel·la amb referència cadastral 001500100XJ57D001QB del polígon 48 del municipi de Requena (València).

6. Grau alcohòlic volumètric natural mínim

El grau alcohòlic natural mínim que tindran els vins de qualitat produïts a la finca Los Balagueses serà de 13% vol.

7. Mètode de vinificació i elaboració

Els sistemes de recol·lecció són a mà, llevat que per circumstàncies de manca de prou personal o rapidesa en la collita, calga veremar mecànicament. El temps transcorregut entre la verema i l'entrada en celler serà el menor possible, i s'utilitzarà si cal l'aplicació de gasos inerts per a evitar oxidacions dels mostos.

L'elaboració es realitza combinant la tradicional amb la més tecnològica i avançada orientada sempre a millorar i conservar totes les característiques pròpies de cada varietat de raïm dins de les parcel·les delimitades a fi de garantir la tipicitat dels vins. Els dipòsits són d'acer inoxidable de qualitat AISI 316, amb temperatura controlada de fermentació. Totes les instal·lacions disposen de dispositius de seguretat. S'empra la màxima neteja en tot el celler, en els recipients d'acer inoxidable i el paviment epoxi alimentari, que configura una asepsia i higiene total d'acord amb l'elaboració d'un producte alimentari com és el vi.

La criança es realitza en bótes de roure francès i de l'est, majoritàriament amb una capacitat de 225 litres.

Especificacions tècniques als processos d'elaboració:

a) Vins negres:

Per als vins negres que es consideren: el sirà i el merlot amb percentatges d'ull de llebre i garnatxa i el garnatxa amb percentatges d'ull de llebre i merlot estaran entre 10 – 14 dies de fermentació alcohòlica a temperatura compresa entre 25° i 28°, induïda, en condicions normals, pels llevats naturals propis del raïm. Maceració amb les pastes. Fermentació malolàctica parcial en bóta. Trafegament i premsatge, aplicant pressions inferiors a 1,9 kg/cm² de les quals s'obté un rendiment màxim de 68 litres per cada 100 quilograms de verema. Envelliment entre 6

EN 45011. Las oficinas centrales del Consejo Regulador se encuentran ubicadas en la calle Sevilla, número 12, 46300 Utiel (Valencia).

3. Variedades de vid aptas:

Tintas: merlot, syrah, garnacha tintorera y tempranillo.
Blancas: chardonnay, sauvignon blanc.

4. Prácticas culturales:

a) Marco de plantación

El marco de plantación para las todas las variedades es de 1,1 x 2,60 m.

b) Sistemas de conducción

El sistema de conducción para todas las variedades es espaldera con conducción en sistema de cordón doble.

c) Conjunto de prácticas culturales

Se aplican las técnicas culturales de la viticultura tradicional, esto es, podas muy severas de invierno y, en verano, despuntes, esporgue, desnietado y aclareo de racimos.

El sistema de riego por goteo con sensores de humedad para medir temperatura del suelo es determinante para aplicar una viticultura de precisión. Se tienen en cuenta las condiciones ecológicas a la hora de aplicar los riegos y siempre será utilizado para mejorar la calidad final de la uva que junto con los aparatos de medida y el conocimiento del suelo y variedad se permita conocer las necesidades hídricas en un momento puntual.

d) Condiciones ecológicas

La producción vitivinícola cumple con los requisitos establecidos en la normativa de producción ecológica del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV), y con lo establecido en el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de productos ecológicos, y sus disposiciones y modificaciones.

5. Zona de transformación

La transformación de las uvas cosechadas en los viñedos delimitados se realizará en la bodega ubicada en la parcela con referencia catastral 001500100XJ57D001QB del polígono 48 del municipio de Requena (Valencia).

6. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo

El grado alcohólico natural mínimo que tendrán los vinos de calidad producidos en el pago Los Balagueses será de 13% vol.

7. Método de vinificación y elaboración

Los sistemas de recolección son a mano a no ser que por circunstancias de carencia de suficiente personal o rapidez en la recogida, haya que vendimiar mecánicamente. El tiempo transcurrido entre la vendimia y la entrada en bodega será el menor posible utilizando si es necesario la aplicación de gases inertes para evitar oxidaciones de los mostos.

La elaboración se realiza combinando la tradicional con la más tecnológica y avanzada orientada siempre a mejorar y conservar todas las características propias de cada variedad de uva dentro de las parcelas delimitadas con el fin de garantizar la tipicidad de los vinos. Los depósitos son de acero inoxidable de calidad AISI 316 con temperatura controlada de fermentación. Todas las instalaciones disponen de dispositivos de seguridad. Se emplea la máxima limpieza en toda la bodega, en los recipientes de acero inoxidable y el pavimento epoxi alimentario que configura una asepsia e higiene total acorde a la elaboración de un producto alimentario como es el vino.

La crianza se realiza en barricas de roble francès y del este en su mayoría con una capacitat de 225 litres.

Especificaciones técnicas a los procesos de elaboración:

a) Vino tintos:

Para los vinos tintos que se consideran: el syrah y el merlot con porcentajes de tempranillo y garnacha y el garnacha con porcentajes de tempranillo y merlot estarán entre 10 y 14 días de fermentación alcohólica a temperatura comprendida entre 25° y 28°, inducida, en condiciones normales, por las levaduras naturales propias de la uva. Maceración con las pastas. Fermentación maloláctica parcial en barrica. Descubado y prensado, aplicando presiones inferiores a 1,9 Kg. /cm² de las que se obtienen un rendimiento máximo de 68 litros por cada 100 kilogramos de vendimia.

mesos i 16 mesos en botes de roure d'origen europeu, principalment, i americà de 225 litres amb temps d'ús inferior a 4 anys. Filtració prèvia a l'embotellat mínima o nul·la.

b) Vins blancs:

Els vins blancs elaborats a partir de chardonnay i sauvignon blanc estaran macerant entre 6-12 hores amb una temperatura de 8-15°, o premsatge, desfangament estàtic durant 18-24 hores aproximadament entre 10° i 16° i fermentació alcohòlica entre 14-21° amb llevats naturals en condicions normals. Aclariment amb bentonita i filtratge abrillantador i acoblament dels vins segons la campanya.

8. Pràctiques enològiques especials

Segons el marc legal establert per la legislació de l'OIV, UE i Espanya EM.

9. Vincle amb la zona geogràfica

La finca Los Balagueses està situada al sud-oest de la comarca Utiel-Requena, a 20 quilòmetres de Requena. Es troba aproximadament a 700 m sobre el nivell del mar i presenta un clima de tipus continental i influència mediterrània amb precipitacions anuals de 450 mm.

La finca es caracteritza pel seu sòl i subsòl, per la seua geografia en pendents suaus i pel seu entorn natural favorable a una producció ecològica i de qualitat.

La vinya de la finca Los Balagueses està implantada en un substrat geològic del cenozoic, conformat per depòsits calcaris i margues. La presència de roca calcària al subsòl es tradueix en les anàlisis de terra per un percentatge elevat de calcària activa en el sòl.

La roca calcària constitueix un substrat ideal que facilita la implantació de les arrels de la planta en profunditat. D'esta manera, la planta té una alimentació hídrica contínua, fins i tot en temporada de sequera. No s'observa parada en el procés de maduració, com pot passar, per exemple, en parcel·les cultivades en terrasses formades per al·luvions, a la zona del riu Cabriol, al sud de la comarca.

Les anàlisis de terra realitzades en diferents punts de la vinya han mostrat que la textura del sòl és homogènia a la zona, de tipus francoargil·loarenós. Se'n poden destacar altres semblances, com un pH bàsic, un nivell baix de matèria orgànica i concentracions en elements nutritius normals, que asseguren el bon funcionament de la planta.

La vinya presenta una geografia particular amb pendents suaus del 7%. A més d'afavorir el drenatge de l'aigua i participar en el desenvolupament de les arrels en profunditat, el pendent optimitza l'exposició de la planta al sol, cosa favorable a la maduració del raïm i a una producció elevada de polifenols que participen després en el color i el cos dels vins.

L'entorn natural de la vinya contribueix, per la seua part, a la qualitat dels vins. La contornada de la finca compta amb boscos de pins, cultius d'ametlers, oliveres i vegetació de tipus timó, romer, carrasca, espart i espígol. Este entorn particular ajuda al cultiu ecològic de la vinya.

Els boscos, arbres fruiters i la resta de vegetació constitueixen zones acollidores per a una microfauna variada. Esta microfauna facilita la pol·linització, afavorix l'aeració del sòl i participa en la regulació dels depredadors de la vinya i del raïm sense necessitat d'utilitzar pesticides.

A més, la vegetació que envolta les parcel·les constitueix una barreira física natural contra la propagació de malalties criptogàmiques que actuen en la vinya.

La vegetació molt present protegeix també la vinya de les gelades de primavera i dels vents forts presents a la zona, i això ajuda a mantindre la regularitat en la qualitat de la producció després dels anys.

10. Coeficient de transformació de raïm/vi

El coeficient de transformació de raïm en vi està comprès entre un 55 i un 70%.

11. Rendiments màxims per hectàrea

Varietat	Rendiment màxim kg/ha
Merlot	7.500

Envejecimiento de entre 6 meses y 16 meses en barricas de roble de origen europeo principalmente y americano de 225 litros con tiempo de uso inferior a 4 años. Filtración previa al embotellado mínima o nula.

b) Vinos blancos:

Para los vinos blancos elaborados a partir de chardonnay y sauvignon blanc estarán macerando entre 6-12 horas con una temperatura de 8-15° o bien prensado, desfangado estático durante 18-24 horas aproximadamente entre 10° y 16° y fermentación alcohólica entre 14-21° con levaduras naturales en condiciones normales. Clarificación con bentonita y filtrado abrillantador y ensamblaje de los vinos según la campaña.

8. Prácticas enológicas especiales

Según el marco legal establecido por la legislación de la OIV, UE y España EM.

9. Vínculo con la zona geográfica

La finca El Pago de los Balagueses está situada al sur oeste de la comarca Utiel Requena, a 20 kilómetros de Requena. Se encuentra aproximadamente a 700 m sobre el nivel del mar y presenta un clima de tipo continental e influencia mediterránea con precipitaciones anuales de 450 mm.

La finca se caracteriza por su suelo y subsuelo, por su geografía en pendientes suaves y por su entorno natural favorable a una producción ecológica y de calidad.

El viñedo del Pago de los Balagueses está implantado en un sustrato geológico del Cenozoico, conformado por depósitos calcáreos y margas. La presencia de roca calcárea en el subsuelo, se traduce en los análisis de tierra, por un porcentaje elevado de caliza activa en el suelo.

La roca calcárea constituye un sustrato ideal que facilita la implantación de las raíces de la planta en profundidad. De esta forma, la planta tiene una alimentación hídrica continua, así sea en temporada de sequía. No se observa parada en el proceso de maduración como puede ocurrir por ejemplo, en parcelas cultivadas en terrazas formadas por aluviones, en la zona del Río Cabriel, al sur de la Comarca.

Los análisis de tierra realizadas en diferentes puntos del viñedo han mostrado que la textura del suelo es homogénea en la zona, de tipo franco-arcillo-arenoso. Otras similitudes se pueden destacar como un pH básico, un nivel bajo de materia orgánica y concentraciones en elementos nutritivos normales, asegurando el buen funcionamiento de la planta.

El viñedo presenta una geografía particular con pendientes suaves del 7%. Además de favorecer el drenaje del agua, y participar al desarrollo de las raíces en profundidad, la pendiente optimiza la exposición de la planta al sol. Lo que es favorable a la maduración de la uva y a una producción elevada de polifenoles que participan luego en el color y el cuerpo de los vinos.

El entorno natural del viñedo contribuye por su parte, en la calidad de los vinos. Los alrededores de la finca cuentan con bosques de pinos, cultivos de almendros, olivos, y vegetación de tipo barriga (tomillo, romero, carrasca, esparto y lavanda). Este entorno particular ayuda al cultivo ecológico de la vid.

Los bosques, árboles frutales y la demás vegetación constituyen zonas acogedoras para una micro fauna variada. Esta micro fauna facilita la polinización, favorece la aeración del suelo y participa en la regulación de los depredadores de la vid y de la uva sin necesidad de utilizar pesticidas.

Además, la vegetación que rodea las parcelas constituye una barrera física natural contra la propagación de enfermedades criptogámicas que actúan en el viñedo.

La vegetación muy presente protege también a la vid de las heladas de primavera y de los vientos fuertes presentes en la zona, lo cual ayuda a mantener la regularidad en la calidad de la producción tras los años.

10. Coeficiente de transformación de uva/vino

El coeficiente de transformación de uva en vino está comprendido entre un 55 y un 70%.

11. Rendimientos máximos por hectárea

Variiedad	Rendimiento máximo kg/ha
Merlot	7.500

Sirà	7.500
Garnatxa tintorer	7.500
Ull de llebre o tempranillo	7.500
Sauvignon blanc	9.000
Chardonnay	9.000

Syrah	7.500
Garnacha tintorera	7.500
Tempranillo	7.500
Sauvignon blanc	9.000
Chardonnay	9.000

12. Elements característics dels vins Los Balagueses
a) Característiques analítiques

12. Elementos característicos de los vinos Los Balagueses.
a) Características analíticas

Analítica vins negres

Analítica vi negre		
Paràmetres	Valors	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit (% vol.)	>13,5	± 1,5
Sucres reductors (g/l)	< 3	± 2
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	5	± 1
Acidesa volàtil expressada en a. acètic (g/l)	0,6	± 0,2
SO2 total (mg/l)	60	± 20
Ph	3,5	± 0,4
Índex de polifenols totals (IPT)	60	± 15
Intensitat colorant (DO420, DO520 i DO460)	12	± 2

Analítica vins blancs

Analítica vi blanc		
Paràmetres	Valors	Toleràncies
Grau alcohòlic adquirit (% vol.)	12	± 1,5
Sucres reductors (g/l)	< 3	± 2
Acidesa total expressada en a. tartàric (g/l)	6	± 2
Acidesa volàtil expressada en a. acètic (g/l)	0,5	± 2
SO2 total (mg/l)	120	± 15
Ph	3,5	± 0,4

* * * * *

Analítica vinos tintos

Analítica vino tinto		
Parámetros	Valores	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido (% vol)	≥13,5	± 1,5
Azúcares reductores (g/l)	< 3	± 2
Acidez total expresada en a. tartárico (g/l)	5	± 1
Acidez volátil expresada en a. acético (g/l)	0,6	± 0,2
SO2 total (mg/l)	60	± 20
pH	3,5	± 0,4
Índice de polifenoles totales (IPT)	60	± 15
Intensidad colorante (DO420, DO520 y DO460)	12	± 2

Analítica vinos blancos

Analítica vino blanco		
Parámetros	Valores	Tolerancias
Grado alcohólico adquirido (% vol.)	12	± 1,5
Azúcares reductores (g/l)	< 3	± 2
Acidez total expresada en a. Tartárico (g/l)	6	± 2
Acidez volátil expresada en a. Acético (g/l)	0,5	± 2
SO2 total (mg/l)	120	± 15
pH	3,5	± 0,4

b) Característiques organolèptiques

Vi negre criança (sirà, garnatxa tintorer i ull de llebre):

Fase visual: capa alta, color cirera picota molt profund.

Fase olfactiva: notes molt persistents, intenses de raïm madura, mora, gerd i pruna en harmonia amb sotabosc i qualitat de roure.

Fase gustativa: vins amb molt de cos i estructura però vellutat i tanins madurs. El final de boca és llarg i fresc.

Vi negre criança (merlot, garnatxa tintorer i ull de llebre):

Fase visual: capa alta, color cirera i menisc granat.

Fase olfactiva: aroma potent, fruita madura, balsàmic i prunes seques, notes torrades.

Fase gustativa: vi amb cos, llépol i una certa potència, amb tanins dolços ben equilibrat amb una correcta acidesa.

Vi negre criança (garnatxa tintorer, ull de llebre i merlot)

Fase visual: capa alta, color roig intens amb llampades violàcies.

Fase olfactiva: molta fruita roja, gerds i prunes, especialment pebre negre, suaus torrats caramel·litzats.

Fase gustativa: potent, sedós, complex i particular amb la fusta molt ben integrada.

L'examen organolèptic d'estes varietats vinificades per separat:

Merlot: granat de bona capa. Al nas resulta intens i expressiu, presenta un cert caràcter balsàmic, també hi ha un poc de flor morada, fruita negra al punt, tocs de pebre negre. En boca té bon atac, amb cos mitjà, està bé d'acidesa, els tanins són suaus i resulta llarg i equilibrat.

Sirà: picota granat cobert amb llampades violàcies. Al nas és intens, madur, ben definit. Té una fruita negra ben definida i també notes florals (violetes), notes especiades i un cert caràcter llépol. En boca té bon atac, cos mitjà, tanins dolços i carnosos, bona estructura, bé d'acidesa i prou llarg.

Garnatxa: picota violaci fosc i molt cobert. Té un nas intens, expressiu, llépol i amb una certa mineralitat. Té una notable expressió fruitera, amb fruita roja madura, etc. En boca té bon atac, de nou la sensació és llépola, amb concentració, prou bona acidesa i recorregut mitjà. Molt fruita, notable extracció però molt equilibrat.

Ull de llebre o tempranillo: picota granat. Al nas és prou intens, llépol, ben definit, un poc de pruna negra, lleugers tocs de violetes, un poc de regaléssia negra. En boca té bon atac, amb cos mitjà, una certa untuositat, prou bona acidesa, taní dolç, llépol, lleument assecant, certs records lactis i bon recorregut.

Vi blanc (sauvignon blanc i chardonnay)

Fase visual: límpid, brillant, groc pallós.

Fase olfactiva: fresc, fruita blanca i exòtica, pinya, mango.

Fase gustativa: bona estructura, greix en boca, final llarg i fresc.

L'examen organolèptic d'estes varietats vinificades per separat:

Chardonnay: daurat pàl·lid i brillant. Té un nas prou intens, madura sense resultar pesat en què dominen les notes de fruita tropical, acompanyades de flors blanques. En boca té bon atac, amb un pas agradable, una certa cremositat, prou pes de fruita i bon recorregut.

Sauvignon blanc: de color groc pallós, presenta un nas elegant, amb notes de fruites tropicals (mango), flors blanques (gesmil) i bresquilla. En boca té una entrada suau, de pas ràpid i bona acidesa, de postgust accentuat, resulta molt refrescant.

b) Características organolépticas

Vino tinto crianza (syrah, garnacha tintorera y tempranillo):

Fase visual: capa alta, color cereza picota muy profundo

Fase olfativa: notas muy persistentes, intensas de uva madura, mora, frambuesa y ciruela en armonía con sotobosque y calidad de roble.

Fase gustativa: vinos con mucho cuerpo y estructura pero aterciopelado y taninos maduros. Final de boca es largo y fresco.

Vino tinto crianza (merlot, garnacha tintorera y tempranillo):

Fase visual: capa alta, color cereza y menisco granate.

Fase olfativa: aroma potente, fruta madura, balsámico y ciruelas pasas, notas tostadas.

Fase gustativa: vino con cuerpo, goloso y cierta potencia, con taninos dulces bien equilibrado con una correcta acidez.

Vino tinto crianza (garnacha tintorera, tempranillo y merlot)

Fase visual: capa alta, color rojo intenso con destellos violáceos.

Fase olfativa: mucha fruta roja, frambuesas y ciruelas, especiada pimienta negra, suaves tostados caramelizados.

Fase gustativa: Potente, sedoso, complejo y particular con la madera muy bien integrada.

El examen organoléptico estas variedades vinificadas por separado:

Merlot: granate de buena capa. La nariz resulta intensa y expresiva, presenta cierto carácter balsámico, también hay algo de flor morada, fruta negra en sazón, toques de pimienta negra. En boca tiene buen ataque, con cuerpo medio, está bien de acidez, los taninos son suaves y resulta largo y equilibrado.

Syrah: picota granate cubierto con destellos violáceos. La nariz es intensa, madura, bien definida. Tiene una fruta negra bien definida y también notas florales (violetas), notas especiadas y un cierto carácter goloso. En boca tiene buen ataque, cuerpo medio, taninos dulces y carnosos, buena estructura, bien de acidez y bastante largo.

Garnacha: picota violáceo oscuro y muy cubierto. Tiene una nariz intensa, expresiva, golosa y con cierta mineralidad. Tiene una notable expresión frutal, con fruta roja madura, etc. En boca tiene buen ataque, de nuevo la sensación es golosa, con concentración, bastante buena acidez y recorrido medio. Mucha fruta, notable extracción pero muy equilibrado.

Tempranillo: picota granate. La nariz es bastante intensa, golosa, bien definida, algo de ciruela negra, ligeros toques de violetas, algo de regaliz negra. En boca tiene buen ataque, con cuerpo medio, cierta untuosidad, bastante buena acidez, tanino dulce, goloso, levemente secante, ciertos recuerdos lácticos y buen recorrido

Vino blanco (sauvignon blanc y chardonnay)

Fase visual: límpido, brillante, amarillo pajizo.

Fase olfativa: fresco, fruta blanca y exòtica, piña, mango.

Fase gustativa: buena estructura, grasa en boca, final largo y fresco.

El examen organoléptico de estas variedades vinificadas por separado:

Chardonnay: dorado pàlido y brillante. Tiene una nariz bastante intensa, madura sin resultar pesada en la que dominan las notas de fruta tropical, acompañadas de flores blancas. En boca tiene buen ataque, con un paso agradable, cierta cremosidad, bastante peso de fruta y buen recorrido.

Sauvignon blanc: de color amarillo pajizo, presenta una nariz elegante, con notas de frutas tropicales (mango), flores blancas (jazmín) y melocotón. En boca tiene una entrada suave, de paso rápido y buena acidez, de postgusto acentuado, resulta muy refrescante.