



C/2024/7000

21.11.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en el sector vitivinícola

(C/2024/7000)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Río Negro»

PDO-ES-03003

Fecha de aplicación: 3.10.2023

1. **Nombre(s)**

Río Negro

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vinos blancos

Amarillo pajizo, que adquiere tonos dorados con el paso del tiempo. Limpio y brillante. Alta intensidad aromática, dominando los aromas primarios terpénicos de las series cítricas, floral y frutal, donde destaca el aroma tropical y de manzana. Equilibrados en boca con ligera acidez y característico amargor final.

* El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,00
Acidez total mínima	4,50 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	14,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Vinos tintos

Característica tonalidad rojo picota. Limpios y de capa media-alta. Alta intensidad aromática, dominando aromas primarios de fruta roja fresca (fresa, frambuesa, mora, etc.), acompañadas de notas florales, especiadas, balsámicas, ahumadas y minerales. Equilibrados en boca con ligera acidez y característico amargor final.

- * El valor para el grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13,00
Acidez total mínima	4,00 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas de vinificación

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 2 500 cepas por hectárea, no pudiendo superarse las 4 000 plantas por hectárea.

El tipo de formación se realizará mediante un sistema de espaldera que permita una poda específica de la zona denominada «cordón tridimensional», consistente en ubicar los pulgares del cordón de manera oblicua al brazo principal.

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo será de 70 litros de vino por cada 100 kg de uva.

En los vinos blancos, se realizará una maceración pelicular prefermentativa en la totalidad o en una fracción de al menos el 50 % de la uva previamente despalillada, posterior prensado y desfangado en frío. Posteriormente se vinificará a temperaturas muy bajas en el entorno de los 15°.

En los vinos tintos, se realizará una maceración pelicular prefermentativa en frío con una duración de entre 3 y 21 días en la totalidad de la uva que entrará en los depósitos previamente despalillada y completa.

La totalidad de los vinos amparados por la DOP «Río Negro» deberán ser envejecidos y embotellados antes de su comercialización con los siguientes requisitos mínimos:

Vino tinto: Envejecimiento mínimo de 11 meses, de los que al menos 5 meses se realizará en depósitos de roble (barricas, fudres o tinajas), seguido y complementado con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses.

Vino blanco Gewürztraminer: Envejecimiento sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable o roble, un mínimo de 3 meses y al menos 1 mes más en botella.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63,00 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

49,00 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica delimitada pertenece a los términos municipales de Cogolludo, San Andrés y Membrillera, en la provincia de Guadalajara. Incluye las siguientes parcelas, referidas al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), publicado a la fecha de la Decisión Favorable de la Autoridad competente, constituyendo una superficie contigua de terreno con una superficie total de 472,80 hectáreas.

MUNICIPIO	POLÍGONO	PARCELA	SUPERFICIE (ha)
COGOLLUDO	1	5138	22,45
COGOLLUDO	1	5140	3,56
COGOLLUDO	1	5141	156,15
COGOLLUDO	1	5143	9,84
COGOLLUDO	1	5144	3,35
COGOLLUDO	1	5145	27,6
COGOLLUDO	1	5160	7,09
COGOLLUDO	1	5165	0,35
COGOLLUDO	1	9002	3,47
COGOLLUDO	1	9007	0,79
COGOLLUDO	1	9008	5,59
COGOLLUDO	2	5108	10,02
COGOLLUDO	2	5109	39,27
COGOLLUDO	2	5110	2,41
COGOLLUDO	2	5135	8,28
COGOLLUDO	2	5136	28,02
COGOLLUDO	2	5137	2,03
COGOLLUDO	2	5138	41,49
COGOLLUDO	502	5789	2,43
MEMBRILLERA	520	10001	50,67
MEMBRILLERA	520	20001	29,1
MEMBRILLERA	520	1	12,24
MEMBRILLERA	519	1	3,06
SAN ANDRÉS	504	2	0,71
SAN ANDRÉS	504	3	1,04
SAN ANDRÉS	504	4	0,46
SAN ANDRÉS	504	5	0,29
SAN ANDRÉS	504	6	0,23
SAN ANDRÉS	504	7	0,15
SAN ANDRÉS	504	8	0,23
SAN ANDRÉS	504	9	0,29
SAN ANDRÉS	504	10	0,14
TOTAL (ha)			472,8

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

Cabernet sauvignon

Gewürztraminer

Merlot

Syrah

Tempranillo

Tinto fragoso

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

Factores naturales

Suelos:

El páramo que conforma la zona «Río Negro» es una elevación abrupta situada entre los 940 y los 1 000 metros de altitud, es un terreno de carácter ácido, con bajo contenido en calcio y magnesio, bajo contenido en materia orgánica, relativamente alto contenido en arcillas y perfil particular en el contenido en elementos traza: bajo en estroncio y alto en rubidio y bario.

Una concepción tradicional del suelo permite considerarlo como el resultado de la interacción del clima y los seres vivos como factores activos, sobre el tipo de roca y el relieve como factores pasivos. En este sentido, no pueden ser más descriptivos de la singularidad de «Río Negro» una masa forestal propia, caracterizada por bosques de pinos, sabinas, robles y encinas, y con un monte bajo en el que proliferan gran abundancia y variedades de plantas aromáticas.

En «Río Negro» se puede hablar de la configuración de un agroecosistema vitícola propio, caracterizado por una serie de factores abióticos y bióticos. Entre los abióticos cabe reseñar la altitud, orientación e inclinación, al quedar no solo delimitado por un sistema profundo de barrancos que lo aíslan del resto del territorio físicamente, sino por la influencia directa en el microclima que se produce consecuencia de los mismos en aspectos fundamentales como la ausencia de heladas, pluviometría, viento, escorrentías, erosión, etc. Entre los factores bióticos están la propia viña y las especies forestales que se encuentran en su entorno próximo.

Clima

El clima es continental mediterráneo, con una notable oscilación térmica diaria debida a la menor densidad del aire y al menor efecto invernadero consecuencia de su altitud, siendo habitual encontrar diferencias térmicas entre el día y la noche durante el período de maduración superiores a 20° C.

Otro elemento diferencial de la zona que conforma el páramo «Río Negro» son las condiciones que por su naturaleza protegen al viñedo de las fuertes heladas que afectan negativamente a las zonas del entorno. El aire frío más pesado, tiende a escurrirse por los barrancos que conforman el páramo hacia las zonas limítrofes más bajas. Además, el fuerte viento existente –consecuencia de la compresión de las capas de aire según ascienden de forma abrupta hacia el páramo– actúa a modo de molino de viento natural, evitando heladas de irradiación, y por tanto, daños y pérdida de calidad en la uva.

Factores humanos

Este agroecosistema, ha estado sometido a una serie de prácticas culturales ancestrales que han ido acondicionando y modificando las condiciones naturales de esta zona dedicada hacia el cultivo de viñedo, frente a las zonas limítrofes tradicionalmente dedicadas a cereal. En este sentido sobresalen aspectos tales como las enmiendas calizas que han ido modificando el perfil químico del suelo en esta zona concreta, la escasa aportación de materia orgánica frente a las zonas limítrofes o la conservación de las piedras por ser beneficiosas para la viña que se han ido retirando en las tierras de labor dedicadas al cereal.

La variedad Tinto Fragoso es la variedad endémica de Cogolludo, siendo una variedad ancestral de la que no hay constancia de su existencia en ninguna otra zona del mundo y de la que «Río Negro» elabora el único vino que se comercializa en la actualidad. La existencia de una variedad autóctona explica perfectamente la importancia que desde tiempos inmemoriales ha tenido la viticultura para la población de esta zona y la necesidad de adaptación de las prácticas culturales y variedades empleadas a unas condiciones de clima y suelo singulares, muy diferentes a la del resto de la zona vitícola circundante.

8.2. *Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.*

Las características específicas del vino relacionadas con el medio geográfico son:

- Vinos con elevada acidez natural.
- Concentración de iones de calcio inusualmente elevada.
- Alto nivel de antocianos totales.
- Vinos que, en la fase gustativa, presentan una ligera acidez y característico amargor final.
- Vinos tintos con tonalidad rojo picota, aun siendo vinos con envejecimiento, y de capa media alta.
- Aptitud natural para el envejecimiento de los vinos, mayor contenido en metoxifenoles. Estos compuestos comunican a los vinos notas a especias y ahumadas, y son consecuencia del empleo de un mayor tiempo de crianza.
- Alto nivel terpénico que aporta gran intensidad aromática y tipicidad con unas particulares notas florales y tropicales.

8.3. *Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino*

Los vinos elaborados en «Río Negro» deben sus características a las excepcionales condiciones naturales de este enclave montañoso, así como a la interacción del ser humano que durante siglos ha tenido que seleccionar variedades, adaptando las prácticas de cultivo y el estilo de elaboración de los vinos a estas condiciones singulares, tanto en lo relativo a suelos como a climatología.

El bajo pH y elevada acidez de los suelos de esta zona contribuyen a incrementar la acidez natural en los vinos y transmiten un punto amargo, aportando tipicidad y alargando el postgusto a los mismos.

La compleja interacción entre los elementos del suelo, principalmente la capacidad sustitutiva que se produce entre el estroncio y el calcio, así como la particular composición de los suelos de «Río Negro», caracterizados por unos niveles de calcio inusualmente bajos que hacen necesarias enmiendas calizas periódicas que compensen parcialmente su carácter ácido y unos niveles de estroncio aún más bajos que, al no competir con el calcio, permiten la fácil absorción del mismo por la planta, tienen como consecuencia unos vinos con un nivel de calcio elevado.

La climatología, consecuencia de la elevada altitud existente, ejerce una marcada influencia sobre las características de los vinos de «Río Negro». Una temperatura diurna más suave implica una maduración más lenta y equilibrada que favorece la conservación de acidez, ralentizando la acumulación de azúcares, dando tiempo a la completa maduración de hollejos y por tanto, a la formación de una mayor cantidad de compuestos de calidad en los que destaca un elevado nivel de antocianos, particularmente aquellos no decolorables que aportan tonos más rojos al vino por la lentitud en su degradación, así como a un tanino de alta calidad polimérica y dulcificación natural, consecuencia de su larga maduración, que aporta volumen y estructura. La mayor pluviometría y particularmente las tormentas que se producen a partir de la segunda quincena de agosto, también contribuyen a refrescar y suavizar de manera importante las temperaturas diurnas durante el periodo de maduración, favoreciendo además una correcta evapotranspiración de la vid que permite conservar aun mayor acidez, dando equilibrio y longevidad al vino.

Una radiación solar mucho más intensa que en zonas limítrofes, provoca en la baya, como medida de protección, el desarrollo de un hollejo más grueso que aporta una mayor intensidad aromática y contribuye a la elevada concentración de polifenoles y antocianos.

La aptitud natural para el envejecimiento de los vinos de «Río Negro», ha ido perfilando desde sus orígenes un método de elaboración propio, caracterizado por largos procesos de crianza que transfieren un mayor contenido de metoxifenoles a los vinos. Estos compuestos comunican a los vinos notas a especias y ahumadas, y son consecuencia del empleo de un mayor tiempo de crianza.

La exuberante masa forestal que circunda los viñedos de «Río Negro», contribuye a aumentar aún más el nivel terpénico de los vinos y por tanto, su intensidad y tipicidad aromática. Esto se debe a que los monoterpenos son metabolitos de los aceites esenciales de innumerables especies de plantas aromáticas y forestales. Estos compuestos ingresan en el suelo a través de la descomposición de hojas senescentes, exudados radicales o vía deposición volátil de las partes aéreas de las plantas.

8.4. *Justificación de las condiciones de solicitante único*

La zona geográfica delimitada presenta características que difieren considerablemente de las de las zonas vecinas como lo demuestre un Estudio de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Castilla-La Mancha sobre la unidad territorial que conformaría una potencial denominación de origen: «Río Negro».

En este estudio, se demuestra que los suelos del páramo en el que se ubica Río Negro se diferencian de los suelos de las zonas vecinas, por su carácter ácido, su bajo contenido en calcio, su relativamente alto contenido en arcillas y su perfil particular en el contenido en elementos traza: bajo en estroncio y alto en rubidio y bario. Son suelos con un fuerte grado de evolución, frecuentemente tapizados por gravas en superficie y acumulación de arcilla en los horizontes subsuperficiales, hidromorfía y segregaciones del hierro y manganeso. La segregación de óxidos de Fe en los horizontes subsuperficiales comunica a los mismos un característico abigarramiento de colores. De hecho, la evolución de estos suelos a veces está condicionada y afectada por procesos de pseudogleyización debidos a hidromorfía temporal que se manifiesta en el color de los materiales, presencia de minerales de arcilla, acumulación de óxidos.

Aunque la zona geográfica delimitada se incluye dentro de los límites de la IGP Castilla sus vinos poseen características sustancialmente diferentes, respecto de éstos:

PARÁMETRO:

IGP CASTILLA / DOP RÍO NEGRO

Grado alcohólico adquirido mínimo:

Blancos 9 % vol / 12 % vol

Tintos 10 % vol / 13 % vol

Acidez total mínima blancos:

4 g/l / 4,5 g/l

pH máximo:

----- / 4

Contenido mínimo en calcio:

----- / 25 mg/l.

Antocianos totales mínimos en tintos:

----- / 250 mg/l.

Rendimientos máximos por hectárea:

≤ 16 000 kg/ha ≤ 9 000 kg/ha (v. blancas)

≤ 7 000 kg/ha (v. tintas)

≤ 112 hl/ha ≤ 63 hl/ha (v. blancas)

≤ 49 hl/ha (v. tintas)

En el caso de la DOP «Río Negro» el solicitante es único, ya que se cumplen las condiciones de la excepción contemplada en el artículo 95 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

La persona en cuestión es el único productor en la zona geográfica delimitada. Dentro de la zona delimitada descrita en el apartado 4 solo hay un productor, y este es también el elaborador. No existen ni otros productores ni otros elaboradores, por lo que por el momento no hay posibilidad de que se sumen al proyecto. Sin embargo, otros productores pueden, en el futuro, usar el nombre registrado si se establecen en el área geográfica delimitada, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en el pliego de condiciones.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de los vinos se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción, debido a que los vinos se elaboran con un segundo periodo de envejecimiento en botella, en este periodo se produce un proceso reductivo, mejorando así la calidad de los vinos, redondeándose y alcanzando su momento de consumo cuando se consiguen las características organolépticas establecidas en el pliego para cada tipo de vino.

Enlace al pliego de condiciones

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_DOP_RIO_NE_GRO_20230530_mp.pdf
