



C/2026/3565

3.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/3565)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Manchuela»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Nombre del producto**

«Manchuela»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Manchuela constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

INTRODUCCIÓN DE UNA NUEVA TIPOLOGÍA DE VINO DENTRO DE LA EXISTENTE CATEGORÍA 1.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se introducen los vinos blancos y rosados envejecidos o criados/madurados, con sus características analíticas y organolépticas, y sus métodos de elaboración.

Se modifica el punto 2 y 3 del pliego de condiciones y el punto 6 de documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

MEJORA DE LA REDACCIÓN.

Descripción

Se elimina la obligación de las bodegas de inscripción en el Registro de la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Manchuela que figuraba en el apartado de delimitación de la zona geográfica de la DOP.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

INTRODUCCIÓN DE UNA NUEVA VARIEDAD.

Descripción

Se incluye la variedad de vid Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

SE ELIMINA LA OBLIGACIÓN DEL EMBOTELLADO EN ORIGEN.

Descripción

Se elimina que el embotellado se realizará en bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción, así como la justificación que sustentaba esta prohibición.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y el 11 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LOS ORGANISMOS DELEGADOS.

Descripción

Se elimina la lista de los organismos delegado, manteniendo un link para consultar los mismos.

Modifica el punto 9 del pliego de condicione y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Manchuela»

Número de referencia UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. Nombre(s)

«Manchuela»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP☐ IGP

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Descripción del vino o vinos

Producto vitivinícola

Vino blanco, blanco fermentado en barrica, vino naranja y rosados; blancos y rosados envejecidos o criados/madurados. Todos secos.

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Vinos blancos: Gama de amarillos sin llegar al ámbar, limpios y brillantes.

Vinos blancos fermentados en barrica y envejecidos o criados/madurados: gama de amarillos y limpios.

Vino naranja: gama desde el amarillo hasta el naranja en todas sus tonalidades. Pueden presentar turbidez propia de su proceso de elaboración.

Vinos rosados: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.

Vinos Rosados envejecidos o criados/madurados: color rosa en toda su gama y limpios.

Aroma

Vinos blancos: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas primarios.

Vinos blancos fermentados en barrica: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios (procedentes de su estancia en barrica).

Vino naranja: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas primarios y/o secundarios (fermentativos).

Vinos rosados: aromas primarios y/o fermentativos.

Vinos blancos y rosados envejecidos o criados/madurados: aromas limpios, de intensidad media, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios (procedentes de su estancia en madera o en otros tipos de envases).

Sabor

Vinos blancos: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), y postgusto que recuerda a los aromas primarios.

Vinos blancos fermentados en barrica: equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a exceso o escasez), aromas primarios, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios (procedentes de su estancia en barrica)

Vino naranja: equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a la escasez o exceso). Pueden presentar moderada estructura y cuerpo propios de la maceración. Postgusto que recuerda a los aromas primarios.

Vinos rosados: Equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso).

Vinos blancos y rosados envejecidos o criados/madurados: equilibrados, con posibilidad de presentar cierta acidez y/o amargor (sin llegar a exceso o escasez), aromas primarios, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios procedentes de su estancia en madera o cualquier otro tipo de envase en el que haya permanecido.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino blanco, blanco fermentado en barrica, vino naranja y rosados, semisecos, semidulces y dulces.

Características organolépticas

Apariencia visual

Vinos blancos: Gama de amarillos sin llegar al ámbar, limpios y brillantes.

Vinos blancos fermentados en barrica: gama de amarillos y limpios.

Vino naranja: gama desde el amarillo hasta el naranja en todas sus tonalidades. Pueden presentar turbidez propia de su proceso de elaboración.

Vinos rosados: color rosa en toda su gama, limpios y transparentes.

Aroma

Vinos blancos: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas primarios.

Vinos blancos fermentados en barrica: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas secundarios (fermentativos) y/o terciarios (procedentes de su estancia en barrica).

Vino naranja: aromas limpios, de intensidad media a copa movida, aromas primarios y/o secundarios (fermentativos).

Vinos rosados: aromas primarios y/o fermentativos.

Sabor

Equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Tinto: Joven, Fermentación en Barrica, Roble, Maceración Carbónica y Vino Tinto. Todos secos.

Características organolépticas

Apariencia visual

Vinos tintos jóvenes: gama de rojos con tonalidades violáceas, limpios.

Vinos Tinto Roble: gama de rojos sin llegar a tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Vinos tintos fermentados en barrica: color rojo cereza con tonos granates, limpios.

Vinos tintos de maceración carbónica: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.

Vinos tintos: gama de rojos sin llegar a tonos anaranjados en el ribete. Limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Aroma

Vinos tintos jóvenes: aromas limpios, de intensidad media, aromas primarios.

Vinos Tinto Roble: aromas limpios, primarios y/o vegetales con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota, notas de madera y/o aromas fermentativos

Vinos tintos fermentados en barrica: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas, aromas florales y de barrica.

Vinos tintos de maceración carbónica: aromas limpios, de intensidad media-alta, de fruta.

Vinos tintos: aromas limpios, primarios y/o vegetales con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota. Posible aparición de notas de madera.

Sabor

Vinos tintos jóvenes: equilibrados, con posibilidad de presentar arista en acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), persistencia media y postgusto a aromas primarios.

Vinos Tinto Roble: limpios, persistencia media, equilibrados con posibilidad de ligera arista en acidez y/o astringencia. Aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa

Vinos tintos fermentados en barrica: tánicos y equilibrados, postgusto persistente, con recuerdos de barrica.

Vinos tintos de maceración carbónica: intensidad media, equilibrado, postgusto frutal.

Vinos tintos: limpios, equilibrados con posibilidad de ligera arista en acidez y/o astringencia. Persistencia media. Aromas en postgusto en armonía con los presentes en la fase olfativa.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	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):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Tinto: Joven, Fermentación en Barrica, Roble, Maceración Carbónica y Vino Tinto. Semisecos, semidulces y dulces.

*Características organolépticas***Apariencia visual**

Vinos tintos jóvenes: gama de rojos con tonalidades violáceas, limpios.

Vinos Tinto Roble: gama de rojos sin llegar a tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Vinos tintos fermentados en barrica: color rojo cereza con tonos granates, limpios.

Vinos tintos de maceración carbónica: color rojo cereza con tonos violáceos, limpios.

Vinos tintos: gama de rojos sin llegar a tonos anaranjados en el ribete. Limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Aroma

Vinos tintos jóvenes: aromas limpios, de intensidad media, aromas primarios.

Vinos Tinto Roble: aromas limpios, primarios y/o vegetales con posibilidad de presencia de aromas a confitura/ compota, notas de madera y/o aromas fermentativos

Vinos tintos fermentados en barrica: aromas limpios, de intensidad media, de frutas rojas, aromas florales y de barrica.

Vinos tintos de maceración carbónica: aromas limpios, de intensidad media-alta, de fruta.

Vinos tintos: aromas limpios, primarios y/o vegetales con posibilidad de presencia de aromas a confitura/compota. Posible aparición de notas de madera.

Sabor

Equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	-
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos Tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva

Características organolépticas

Apariencia visual

Vinos tintos de Crianza: gama de rojos pudiendo aparecer ligeros tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Vinos tintos de Reserva y Gran Reserva: gama de rojos pudiendo aparecer tonos marrones u ocre en el ribete, limpios con posibilidad de ligera aparición de precipitados de sales tartáricas y/o materia colorante.

Aroma

Vinos tintos de Crianza: aromas limpios, aromas primarios y terciarios con posibilidad de aromas de confitura / compota y/o aromas secundarios.

Vinos tintos de Reserva y Gran Reserva: aromas limpios, primarios y terciarios con posibilidad de presencia de aromas a confitura / compota.

Sabor

Vinos tintos de Crianza: limpios, equilibrados, persistencia media y aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa. Persistente, armónicos.

Vinos tintos de Reserva y Gran Reserva: limpios, equilibrados, persistencia media y aromas en postgusto en armonía con la fase olfativa.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Dióxido de azufre total menor de:

140 mg/l, en vinos con contenido en azúcares residuales inferior a 5 g/l expresado en glucosa.

160 mg/l, en vinos con contenido en azúcares residuales igual o superior a 5 g/l expresado en glucosa.

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino Espumoso de calidad blancos y rosados

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Vinos espumosos de calidad blancos: limpios, brillantes, gama de amarillos sin llegar al dorado, con burbujas pequeñas y persistentes.

Vinos espumosos de calidad rosados: limpios, brillantes, gama de rosas, con burbujas pequeñas y persistentes.

Aroma

Aromas primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de una posible estancia en bodega.

Sabor

Equilibrados, con posibilidad de presentar arista de acidez y/o amargor (sin llegar a escasez o exceso), persistencia media, postgusto a aromar primarios y/o secundarios con posibilidad de que aparezcan notas de su posible estancia en bodega.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,66
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

-

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas**7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración**

Práctica vitivinícola

-

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Blancos: leve maceración en frío del mosto y desfogado. Fermentación a temperatura controlada < 18 °C en depósitos o en barrica de roble, total o parcialmente (al menos, en un 75 %).

Naranja: maceración y fermentación del mosto en presencia de los hollejos y la piel durante el tiempo que se considere necesario antes de prensar, una vez terminada la fermentación.

Rosados: maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de 24 °C. Desfogado del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18 °C.

Tintos jóvenes: maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°. Descubado y prensado, continuando la fermentación a temperatura controlada < 25 °C.

Vino de hielo: La uva debe ser vendimiada cuando en la cepa tiene a una temperatura igual o inferior a -5 °C (congelada) y se prensa congelada, sin despalillado previo. Envejecimiento en barricas.

Vinos blancos envejecidos o criados/madurados: leve maceración en frío del mosto y desfogado. Fermentación a temperatura controlada. Posteriormente pueden madurar en cualquier tipo de envase y en caso de ser en envases de madera el periodo mínimo será de 2 meses para poder utilizar la mención «roble» o «envejecido en madera y/o barrica».

Vinos Rosados envejecidos o criados/madurados: obtenidos a partir de un mínimo del 85 % de uvas de variedades tintas. Maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas. Desfogado del mosto y fermentación a temperatura controlada. Posteriormente pueden madurar en cualquier tipo de envase y en caso de ser en envases de madera el periodo mínimo será de 2 meses para poder utilizar la mención «roble» o «envejecido en madera y/o barrica».

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	7 860
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	55
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	6 430
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	45
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	11 430
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades blancas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	80
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedades tintas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	70
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

- ALBILLO DORADO
- ALBILLO REAL
- BOBAL
- CABERNET FRANC
- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA BLANCA
- GARNACHA TINTA
- GARNACHA TINTORERA
- GRACIANO
- MACABEO – VIURA
- MALBEC
- MAZUELA
- MERLOT
- MONASTRELL
- MORAVIA AGRIA
- MORAVIA DULCE
- MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
- MOSCATEL DE GRANO MENUDO
- PARDILLO – MARISANCHO
- PETIT VERDOT
- PINOT NOIR
- PLANTA NOVA – TARDANA
- ROJAL TINTA
- SAUVIGNON BLANC
- SYRAH

- TEMPRANILLO – CENCIBEL
- TINTO VELASCO – FRASCO
- TOURIGA NACIONAL
- VERDEJO
- VIOGNIER

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Incluye los viñedos situados en los siguientes municipios de las provincias de Albacete y Cuenca:

- De Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villaválente.
- De Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora, y Yémeda.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La ubicación de la zona de producción entre los valles de dos ríos, caracterizada por suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos, con altas temperaturas, ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas, condicionan la ubicación de la variedad autóctona Bobal que dan lugar a unos vinos con buena y gran intensidad aromática, con notas frutales y florales, con una excelente acidez y gran intensidad colorante, obteniéndose vinos con un color vivo y perdurable en el tiempo que los distingue de los demás debido a su excelente carga polifenólica y bajos ph (gran cantidad de IPT sin largas maceraciones).

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

La ubicación de la zona de producción entre los valles de dos ríos, caracterizada por suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos, con altas temperaturas, ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas, condicionan la ubicación de la variedad autóctona Bobal que dan lugar a unos vinos con buena y gran intensidad aromática, con notas frutales y florales, con una excelente acidez y gran intensidad colorante, obteniéndose vinos con un color vivo y perdurable en el tiempo que los distingue de los demás debido a su excelente carga polifenólica y bajos ph (gran cantidad de IPT sin largas maceraciones).

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida «Manchuela» pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones «Premium» y «Reserva».

El vino podrá utilizar la mención «Vino de Hielo» cuando se haya elaborado según contempla el pliego de condiciones y los parámetros analíticos de este tipo de vino serán los especificados para las diferentes tipos de vino, ya que el vino de hielo puede ser blanco, rosado y tinto en sus diferentes tipos (jóvenes, robles, crianzas, fermentados en bodega, etc.) que están contemplados, también, en el pliego de condiciones.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2026-01/PC_Modificaci%C3%B3n_normal_Consolidado.pdf
