

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
Manzanilla de Sanlúcar
Manzanilla

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. Vino

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda», conocidos tradicionalmente con el nombre de «Manzanilla» son «vinos generosos» cuyas características son el resultado del particular proceso de crianza biológica que se desarrolla durante un mínimo de dos años en bodegas situadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

La Manzanilla es un vino de color amarillo pajizo al ámbar, con aroma y sabor propios de la crianza biológica.

Sus especiales característicos son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.

Deben de tener un contenido en azúcar inferior a 4 gramos por litro y una graduación alcohólica igual o superior a 15 % vol. e igual o menor de 17 % vol.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 15

El resto de los parámetros analíticos habrán de ajustarse a los límites legales:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Acidez total mínima en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

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

Características organolépticas

Vista: limpio, con tonalidades que van del amarillo pajizo al ámbar.

Aroma: deberá presentar al menos dos de los siguientes aromas propios de la crianza biológica: flores blancas, frutos secos o levadura (masa fresca de pan). Puede presentar también notas de madera noble envinada.

Sabor: seco y de sensación salina en boca, pudiendo ser ligeramente ácido y amargo.

3. *Vino de licor*

Todos los productos pertenecientes a la categoría 3 «vino de licor» comparten las mismas características analíticas generales y organolépticas de la categoría 1 «vino».

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos.

En el caso de los vinos de licor, en cualquier momento a lo largo de su proceso de elaboración y envejecimiento, éstos pueden ser encabezados con alcohol de vino.

Los vinos de licor podrán acidificarse con sulfato de calcio dentro de los límites establecidos en la normativa de aplicación.

b. *Rendimientos máximos*

11.428 kilogramos de uvas por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

Es la zona geográfica delimitada constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija y San José del Valle, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49 Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58 Norte.

Los vinos protegidos deben criarse en bodegas enclavadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

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

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

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

Vino y vino de licor

Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 «vino» como los de la categoría 3 «vino de licor» comparten el mismo vínculo con el origen, pues la diferencia entre unos y otros se reduce a la utilización o no de la práctica enológica tradicional de la fortificación, que en determinados vinos protegidos puede ser sustituida por otras técnicas también tradicionales como el asoleo, con el fin de alcanzar las graduaciones exigidas para cada tipo de vino.

Las características de los vinos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos de la zona y son comunes tanto a los productos de la categoría 1 como los de la categoría 3, pues ambos comparten el mismo vínculo con el origen, siendo la única diferencia la utilización o no de la práctica de la fortificación.

El medio geográfico tiene una incidencia directa en el grado alcohólico y en la acidez de los

vinos, que suelen ser moderados, aunque dependientes de las prácticas culturales específicas aplicadas. Con carácter general, la práctica ausencia de precipitaciones durante la mayor parte del ciclo activo de la planta, el predominio de los vientos secos de levante y la capacidad retentiva de la humedad de los suelos de albariza aseguran vendimias sanas, de gran calidad, con una muy buena maduración. Los suelos calcáreos predominantes en la zona producen vinos elegantes, con cuerpo y sapidez, con una acidez moderada y una gran capacidad de evolución a largo plazo, lo que permite la elaboración de vinos generosos con niveles de vejez elevada en algunos casos.

A la capacidad de evolución de estos vinos contribuye, así mismo, el uso de variedades autóctonas tradicionales totalmente adaptadas al suelo y el clima de la zona. Los viticultores han seleccionado durante siglos la variedad mejor adaptada tanto al suelo y a las condiciones climáticas como a los peculiares procesos de elaboración y envejecimiento. Así, las variedades «Listán Blanco» (denominada también Palomino Fino) y «Palomino» dan a los vinos una alta expresión del terreno y una gran capacidad de envejecimiento.

La crianza biológica o envejecimiento bajo velo de flor se beneficia extraordinariamente tanto del tradicional sistema dinámico de criaderas y solera como de los altos niveles de humedad que propicia el aprovechamiento –gracias a la tradicional arquitectura bodeguera de Sanlúcar– de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos protegidos habrá de ajustarse a lo establecido en la normativa de aplicación, así como en el Anexo 3 de este Pliego de Condiciones, tanto en lo que respecta a las menciones de carácter obligatorio como a las de carácter voluntario.

Los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contra-etiquetas con un signo distintivo y código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía»

Enlace al pliego de condiciones

<https://lajunta.es/4svba>

OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s) equivalente(s):

—

Nombre utilizado tradicionalmente:

—

País(es) solicitante(s)

España

Lengua de la solicitud:

español

Protección nacional provisional solicitada:

—

Declaración de conformidad por el Estado miembro

El Estado español está conforme.

2. DATOS DE CONTACTO

2.1. Datos del solicitante

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda»

Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas): Consejo Regulador

Nacionalidad: España

Teléfono: 34 956332050

Fax: 34 956322114

Correo(s) electrónico(s): vinjerez@sherry.org

2.2. Datos del intermediario

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

Teléfono: 34 91 3475397

Fax: 34 91 3475410

Correo(s) electrónico(s): sgccala@mapa.es

2.3. Datos de las partes interesadas

—

2.4. Datos de las autoridades de control competentes

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. Dirección General de Industria, Innovación y Cadena Agroalimentaria.

Teléfono: 34 955032278

Fax: 34 955032112

Correo(s) electrónico(s): dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

2.5. Datos de los organismos de control

OECCA. Organismo de la Evaluación de la Conformidad y Certificación Agroalimentaria.

Teléfono: 34 956 350 070

Fax: 34 956 322 114

Correo(s) electrónico(s): occ@occjerez.org, info@oecca.es

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

3.1. Letra a)

Denominación de origen (DO)
Vino generoso

3.2. Letra b)

Criaderas y Soleras
Criadera
Solera

4. ZONA NUTS

1. ES6 — SUR
2. ES61 — Andalucía
3. ES612 — Cádiz
4. ES618 — Sevilla
5. ES — ESPAÑA

5. VARIEDADES SECUNDARIAS DE UVA DE VINIFICACIÓN

—

6. MATERIAL DE APOYO

6.1. Pliego de condiciones:

Estado: Adjunto

Nombre del expediente: Pliego_Manzanilla_modif_UE.pdf

6.2. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente: BOJA 212 Orden 26 de octubre de 2023.pdf

Referencia jurídica: Decisión nacional

6.3. Otro(s) documento(s):

Nombre del expediente: Pliego_Manzanilla_modif_UE_cc.pdf

Descripción: Pliego de condiciones con los cambios señalados.

Nombre del expediente: Solicitud_modif_MSB_cc.pdf

Descripción: Solicitud de modificación con los cambios señalados.

6.4. Mapas de la zona delimitada

Nombre del expediente: Mapa DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.doc

Descripción: —

7. ENLACE A LA DECISIÓN NACIONAL

<https://lajunta.es/4gvd7>