PC

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN (D.O) RIBERA DEL GUADIANA

REALIZADO	APROBADA Pleno de Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana
 Fdo. Francisco Javier Lopez Rodríguez	 Fdo. Catalina Garcia Reyes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Avd. Presidente Juan Carlos Rodríguez s/n Apdo. de Correos 299
06200 Almendralejo-Badajoz
Tel. +34 924 671 302 info@riberadelguadiana.eu
www.riberadelguadiana.eu

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

1 NOMBRE QUE DEBE PROTEGER. 4
2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO. 4
2.1 TIPO DE VINO BLANCO. 4
2.1.1 SIN ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA. 4
2.1.2 CON ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA. 7
2.2 TIPO DE VINO ROSADO. 8
2.2.1 SIN ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA. 8
2.3 TIPO DE VINO TINTO. 11
2.3.1 SIN ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA. 11
2.3.2 CON ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA. 14
3 PRACTICAS ENOLOGICAS. 15
3.1 SIN ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA. 15
3.2 CON ELABORACIONES EN RECIPIENTES DE MADERA. 15
4 DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA. 16
4.1 TIERRA DE BARROS: 16
4.2 MATANEGRA. 16
4.3 RIBERA ALTA. 17
4.4 RIBERA BAJA. 17
4.5 MONTÁNCHEZ. 17
4.6 CAÑAMERO. 17
5 RENDIMIENTO MAXIMO. 17
5.1.1 VARIEDADES BLANCAS. 17
5.1.2 VARIEDADES TINTAS. 17
6 VARIEDADES DE VID. 17
6.1 VARIEDADES BLANCAS. 18
6.2 VARIEDADES TINTAS. 18
7 VINCULO CON LA ZONA GEOGRAFICA. 18
7.1 AREA GEOGRAFICA. 18
7.1.1 FACTORES HUMANOS. 18
7.1.2 FACTORES NATURALES. 20
7.2 CALIDAD Y CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO DEBIDAS FUNDAMENTAL O EXCLUSIVAMENTE AL MEDIO GEOGRAFICO. 22
7.2.1 VINOS TRANQUILOS (CATEGORÍA 1) 22
7.2.2 VINOS ESPUMOSOS Y DE AGUJA (CATEGORÍAS 4, 5, 6, 8 Y 9). 23
7.3 NEXO CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRAFICA Y LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. 23
8 DISPOSICIONES APLICABLES. 23
8.1 REQUISITOS OBJETIVOS, NO DISCRIMINATORIOS Y COMPATIBLES CON EL DERECHO DE LA UE. 23
8.1.1 ENVASADO 23
8.1.2 ETIQUETADO DE LOS VINOS 23
8.1.3 SISTEMAS DE CIERRE 24
9 CONTROLES. 24

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Avd. Presidente Juan Carlos Rodríguez s/n Apdo. de Correos 299
06200 Almendralejo-Badajoz
Tel. +34 924 671 302 info@riberadelguadiana.eu
www.riberadelguadiana.eu

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

9.1 AUTORIDAD COMPETENTE Y ORGANISMO DE CONTROL. 24
9.2 TAREAS. 25
9.2.1 ALCANCE DE LOS CONTROLES. 25
9.2.2 METODOLOGIA DE CONTROL. 25

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

1 NOMBRE QUE DEBE PROTEGER.

"Ribera del Guadiana"

2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

2.1 TIPO DE VINO BLANCO.

2.1.1 SIN ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA.

2.1.1.1 TIPO DE VINO JOVEN.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)	
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar
JOVEN	SECO	>=9	>=9	<= 4	>=4,5	<=0,6	<=180	
	SEMISECO			> 4 Y <=12			<= 180	<= 240
	SEMIDULCE			>12 Y <= 45				<= 240
	DULCE			>45				

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL			FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
JOVEN	SECO	Vinos limpios ó con algún precipitado de tartárico	Sin especificación	Con tonos verdosos a amarillo pajizo.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	SEMISECO						Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.	
	SEMIDULCE							
	DULCE							

2.1.1.2 VINOS ESPUMOSOS Y VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y	BRUT NATURE	>=10	>=10	<3	>=4,0	<=0,8	<= 185		>=3,0 para Vinos Espumosos.
	EXTRA BRUT			>0 y <= 6					

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

ESPUMOSOS DE CALIDAD	BRUT			<12				>=3,5 para Vinos Espumosos de Calidad.
	EXTRA SECO			>=12 Y < 17				
	SECO			>=17 Y <32				
	SEMI-SECO			>=32 y < 50				
	DULCE			>=50				

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y ESPUMOSOS DE CALIDAD	BRUT NATURE	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Sin especificación	Con tonos amarrillos a dorados	Formará espuma y presentará desprendimiento de gas carbónico continuo en forma de rosario, de burbuja de tamaño pequeño a mediano, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie. La formación de burbuja tendrá que tener persistencia.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar Carbónico.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	EXTRA BRUT							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor Y/O carbónico.	
	BRUT								
	EXTRA SECO								
	SECO								
	SEMI-SECO								
	DULCE								

2.1.1.3 VINOS ESPUMOSOS AROMATICO DE CALIDAD.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD	BRUT NATURE	>=10	>=6	<3	>=4,0	<=0,8	<= 185		>=3,0
	EXTRA BRUT			>0 y <= 6					
	BRUT			<12					
	EXTRA SECO			>=12 Y < 17					
	SECO			>=17 Y <32					
	SEMI-SECO			>=32 y < 50					

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

	DULCE			>=50				

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD	BRUT NATURE	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Sin especificación	Con tonos amarrillos a dorados	Formará espuma y presentará desprendimiento de gas carbónico continuo en forma de rosario, de burbuja de tamaño pequeño a mediano, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie. La formación de burbuja tendrá que tener persistencia.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar Carbónico.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	EXTRA BRUT BRUT EXTRA SECO SECO SEMI-SECO DULCE							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor Y/O carbónico.	

2.1.1.4 VINOS DE AGUJA NATURALES Y GASIFICADOS.(VINOS DE AGUJA).

Las características analíticas son:

MENCION	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
VINO DE AGUJA	SECO	>=9	>=7	<= 4	>=4,0	<=0,8	<=180		>= 1 y <= 2,5
	SEMISECO			> 4 Y <=12			<= 180	<= 235	
	SEMIDULCE			>12 Y <= 45				<= 235	
	DULCE			>45					

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
MENCION	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

VINO DE AGUJA	SECO	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Sin especificación	Con tonos amarrillos a dorados	Con Presencia de Carbónico.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	SEMISECO								
	SEMIDULCE							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.	
	DULCE								

2.1.2 CON ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA.

2.1.2.1 TIPO DE VINOS FERMENTADO EN BARRICA, CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)	
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar
FERMENTADO BARRICA, CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA	SECO	>=9	>=9	<= 4	>=4,5	El límite máximo de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 1 gr/l hasta el 10 % de vol. de alcohol más 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10 con un máximo de 1,08 g/l.	<=180	
	SEMISECO			> 4 Y <=12			<= 180	<= 240

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL			FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
FERMENTADO BARRICA, CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA	SECO	Vinos limpios ó con algún precipitado de tartárico	Sin especificación	Con tonos amarrillos a dorados	Con Olores a Maderas y Tostados	Con Aromas a Maderas y Tostados	Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	SEMISECO							

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

2.2 TIPO DE VINO ROSADO.

2.2.1 SIN ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA.

2.2.1.1 TIPO DE VINO JOVEN.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)	
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar
JOVEN	SECO	>=9	>=9	<= 4	>=4,5	<=0,6	<=180	
	SEMISECO			> 4 Y <=12			<= 180	<= 240
	SEMIDULCE			>12 Y <= 45				<= 240
	DULCE			>45				

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL			FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
JOVEN	SECO	Vinos limpios ó con algún precipitado de tartárico	Sin especificación	Con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	SEMISECO							
	SEMIDULCE						Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.	
	DULCE							

2.2.1.2 VINOS ESPUMOSOS Y VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y ESPUMOSOS DE CALIDAD	BRUT NATURE	>=10	>=10	<3	>=4,0	<=0,8	<= 185		>=3,0 para Vinos Espumosos.
	EXTRA BRUT			>0 y <= 6					
	BRUT			<12					
	EXTRA SECO			>=12 Y < 17					

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

	SECO			>=17 Y <32				>=3,5 para Vinos Espumosos de Calidad.
	SEMI-SECO			>=32 y < 50				
	DULCE			>=50				

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y ESPUMOSOS DE CALIDAD	BRUT NATURE	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Sin especificación	Con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.	Formará espuma y presentará desprendimiento de gas carbónico continuo en forma de rosario, de burbuja de tamaño pequeño a mediano, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie. La formación de burbuja tendrá que tener persistencia.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar Carbónico.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	EXTRA BRUT							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor Y/O carbónico.	
	BRUT								
	EXTRA SECO								
	SECO								
	SEMI-SECO								
	DULCE								

2.2.1.3 VINOS ESPUMOSOS AROMATICO DE CALIDAD.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD.	BRUT NATURE	>=10	>=6	<3	>=4,0	<=0,8	<= 185		>=3,0
	EXTRA BRUT			>0 y <= 6					
	BRUT			<12					
	EXTRA SECO			>=12 Y < 17					
	SECO			>=17 Y <32					
	SEMI-SECO			>=32 y < 50					
	DULCE			>=50					

Las características organolépticas son:

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD.	BRUT NATURE	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Sin especificación	Con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.	Formará espuma y presentará desprendimiento de gas carbónico continuo en forma de rosario, de burbuja de tamaño pequeño a mediano, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie. La formación de burbuja tendrá que tener persistencia.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar Carbónico.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	EXTRA BRUT							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor Y/O carbónico.	
	BRUT								
	EXTRA SECO								
	SECO								
	SEMI-SECO								
	DULCE								

2.2.1.4 VINOS DE AGUJA NATURALES Y GASIFICADOS.(VINO DE AGUJA).

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
VINO DE AGUJA	SECO	>=9	>=7	<= 4	>=4,0	<=0,8	<=180		>= 1 y <= 2,5
	SEMISECO			> 4 Y <=12			<= 180	<= 235	
	SEMIDULCE			>12 Y <= 45				<= 235	
	DULCE			>45					

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Tonalidad	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto	Persistencia

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

								Equilibrio	
VINO DE AGUJA	SECO	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Sin especificación	Con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.	Con Presencia de Carbónico.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	SEMISECO							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.	
	SEMIDULCE								
	DULCE								

2.3 TIPO DE VINO TINTO.

2.3.1 SIN ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA.

2.3.1.1 TIPO DE VINO JOVEN.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)	
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar
JOVEN	SECO	>=11	>=11	<= 4	>=4,0	<=0,8	<=150	
	SEMISECO			> 4 Y <=12			<= 150	<= 190
	SEMIDULCE			>12 Y <= 45				<= 190
	DULCE			>45				

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL			FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Capa	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
JOVEN	SECO	Vino limpio ó con algún precipitado de tartárico o materia colorante	Con tonalidades violáceas	Capa Baja, Media, Alta	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	SEMISECO						Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.	
	SEMIDULCE							
	DULCE							

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

2.3.1.2 VINOS ESPUMOSOS Y VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD.

Las características analíticas son:

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y ESPUMOSOS DE CALIDAD.	BRUT NATURE	>=10	>=10	<3	>=4,0	<=0,8	<=185		>=3,0 para Vinos Espumosos.
	EXTRA BRUT			>0 y <= 6					
	BRUT			<12					
	EXTRA SECO			>=12 Y < 17					>=3,5 para Vinos Espumosos de Calidad.
	SECO			>=17 Y <32					
	SEMI-SECO			>=32 y < 50					
	DULCE			>=50					

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Capa	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y ESPUMOSOS DE CALIDAD.	BRUT NATURE	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Con tonalidades violáceas a rojo teja.	Capa Baja, Media, Alta	Formará espuma y presentará desprendimiento de gas carbónico continuo en forma de rosario, de burbuja de tamaño pequeño a mediano, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie. La formación de burbuja tendrá que tener persistencia.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar Carbónico.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	EXTRA BRUT								
	BRUT							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor Y/O carbónico.	
	EXTRA SECO								
	SECO								
	SEMI-SECO								
	DULCE								

2.3.1.3 VINOS ESPUMOSOS AROMATICO DE CALIDAD.

Las características analíticas son:

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD,.	BRUT NATURE	>=10	>=6	<3	>=4,0	<=0,8	<= 185		>=3,0
	EXTRA BRUT			>0 y <= 6					
	BRUT			<12					
	EXTRA SECO			>=12 Y < 17					
	SECO			>=17 Y <32					
	SEMI-SECO			>=32 y < 50					
	DULCE			>=50					

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Capa	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMATICOS DE CALIDAD.	BRUT NATURE	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Con tonalidades violáceas a rojo teja.	Capa Baja, Media, Alta	Formará espuma y presentará desprendimiento de gas carbónico continuo en forma de rosario, de burbuja de tamaño pequeño a mediano, formando en ocasiones una corona de burbujas en la superficie. La formación de burbuja tendrá que tener persistencia.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar Carbónico.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	EXTRA BRUT							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor Y/O carbónico.	
	BRUT								
	EXTRA SECO								
	SECO								
	SEMI-SECO								
	DULCE								

2.3.1.4 VINOS DE AGUJA NATURALES Y GASIFICADOS (VINO DE AGUJA).

Las características analíticas son:

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)		Dióxido de Carbono
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar	(CO2 en bares a 20º C)
VINO DE AGUJA	SECO	>=9	>=7	<= 4	>=4,0	<=0,8	<=180		>= 1 y <= 2,5
	SEMISECO			> 4 Y <=12			<= 180	<= 235	
	SEMIDULCE			>12 Y <= 45				<= 235	
	DULCE			>45					

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL				FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
MENCION	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Capa	Carbónico	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
VINO DE AGUJA	SECO	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Con tonalidades violáceas a rojo teja.	Capa Baja, Media, Alta	Con Presencia de Carbónico.	Con presencia de Olores Frutales Y/O de Olores Florales, Y/O de Olores Fermentativos.	Con presencia de Aromas Frutales Y/O de Aromas Florales, Y/O de Aromas Fermentativos.	Equilibrados en relación al alcohol y acidez.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	SEMISECO							Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.	
	SEMIDULCE								
	DULCE								

2.3.2 CON ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA.

2.3.2.1 TIPOS DE VINOS FERMENTADO EN BARRICA.TINTO ROBLE, VINO DE GUARDA, CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA.

Las características analíticas son**:**

TIPO	SUBTIPO	Grado Alcohólico Total (%)	Grado Alcohólico volumétrico adquirido (%)	Azucares Totales (gr/l)	Acidez Total	Acidez Volátil	Sulfuroso Total (mgr/l)	
					g/l (ac. tartárico)	g/l (ac. Acético)	< 5 gr/l de azúcar	>=5 gr/l de azúcar
	SECO	>=11	>=11	<= 4	>=4,0		<=150	

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

FERMENTADO BARRICA, TINTO ROBLE, VINO DE GUARDA, CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA	SEMISECO			> 4 Y <=12		El límite máximo de acidez volátil se calculará de la forma siguiente: 1 gr/l hasta el 10 % de vol. de alcohol más 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10 con un máximo de 1,2 g/l.	<= 150	<= 190

Las características organolépticas son:

		FASE VISUAL			FASE OLFATIVA	FASE GUSTATIVA		
TIPO	SUBTIPO	Limpidez	Matiz	Capa	Olfato	Aroma	Gusto Equilibrio	Persistencia
FERMENTADO BARRICA, TINTO ROBLE, VINO DE GUARDA, CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA	SECO	Vino limpio, brillante y sin partículas en suspensión	Con tonalidades violáceas a rojo teja.	Capa Baja-Media, Alta	Con Olores a Maderas y Tostados	Con Aromas a Maderas y Tostados	Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor.	Con duración del recuerdo aromático del vino
	SEMISECO							

3 PRACTICAS ENOLOGICAS.

En la producción se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 l de vino por cada 100 kg de vendimia.

3.1 SIN ELABORACION EN RECIPIENTES DE MADERA.

La elaboración de los vinos blancos se realizará con el mosto obtenido mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico.

La elaboración de los vinos rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y escurrido de la uva y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico. Podrán fermentar los mostos en presencia de los hollejos.

La elaboración de los vinos tintos se realizará mediante distintos métodos de extracción y/o fermentación de los mostos en presencia de los hollejos.

Para la elaboración de vinos semisecos, semidulces y dulces, se empleará el mismo procedimiento que en el de los secos, pudiéndose interrumpir su fermentación conteniendo azúcares residuales o bien, partiendo de vinos secos mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificados siempre y cuando no se aumente el grado alcohólico volumétrico total del vino en más de un 4% vol.Esta práctica, se anotará en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas y se comunicará a la Autoridad competente, si procede.

3.2 CON ELABORACIONES EN RECIPIENTES DE MADERA.

El tiempo de envejecimiento se computará a partir del 1 de octubre correspondiente a cada vendimia.

3.2.1.1 ELABORACIONES DE FERMENTADOS EN BARRICA.

Para las elaboraciones de los vinos, blancos, ó tintos, fermentados totalmente en barrica, esta fermentación se realizará en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

3.2.1.2 ELABORACIONES DE TINTO ROBLE.

Se someterá a vinos tintos a un proceso de envejecimiento de 90 días, de los que al menos 60 días será en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

3.2.1.3 ELABORACIONES DE VINOS DE GUARDA.

Se someterá a vinos tintos a un proceso de envejecimiento de 365 días de los que al menos 60 días será en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

3.2.1.4 ELABORACIONES DE CRIANZAS, RESERVAS, GRAN RESERVAS.

3.2.1.4.1 VINO BLANCO.

- Para vino clase Crianza el período mínimo de envejecimiento será 18 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 l.
- Para vino clase Reserva el período mínimo de envejecimiento será de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de dicho periodo.
- Para vino clase Gran Reserva el período mínimo de envejecimiento será de 48 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de dicho periodo.

3.2.1.4.2 VINO TINTO.

- Para vino clase Crianza el período mínimo de envejecimiento será 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 l.
- Para vino clase Reserva el período mínimo de envejecimiento será de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de dicho periodo.
- Para vino clase Gran Reserva el período mínimo de envejecimiento será de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de dicho periodo.

4 DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA.

La zona de producción y elaboración de los vinos amparados por la Denominación De Origen «Ribera del Guadiana» está constituida por los terrenos ubicados en las subzonas y términos municipales que se relacionan a continuación:

4.1 TIERRA DE BARROS:

Pertenecen a esta Subzona los siguientes términos municipales:

- Aceuchal, Ahillones,Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (margen izquierda del río Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros ,Villalba de los Barros.

4.2 MATANEGRA.

Pertenecen a esta Subzona los siguientes términos municipales:

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

- Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.

4.3 RIBERA ALTA.

Pertenecen a esta Subzona los siguientes términos municipales:

- Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (margen derecha del río Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.

4.4 RIBERA BAJA.

Pertenecen a esta Subzona los siguientes términos municipales:

- La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.

4.5 MONTÁNCHEZ.

Pertenecen a esta Subzona los siguientes términos municipales:

- Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.

4.6 CAÑAMERO.

Pertenecen a esta Subzona los siguientes términos municipales:

- Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

5 RENDIMIENTO MAXIMO.

5.1.1 VARIEDADES BLANCAS.

- 12.000 kg/ha y 84 hl/ha.

5.1.2 VARIEDADES TINTAS.

- 10.000 kg/ha y 70 hl/ha.

6 VARIEDADES DE VID.

La elaboración de los vinos se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

6.1 VARIEDADES BLANCAS.

- Alarije, Borba, Cayetana Blanca, Doña Blanca o Cigüente, Pardina, Viura o Macabeo, Chardonnay, Montúa o Chelva o Eva de los Santos, Beba, Malvar, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Parellada, Perruno, Sauvignon Blanco, Pedro Ximénez ,Verdejo.

  Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Colombard, Xarello.

6.2 VARIEDADES TINTAS.

- Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Jaen Tinto, Mazuela, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo o Cencibel o Tinto Fino.
- Touriga Nacional, Castelão, Trincadeira, Malbec.

7 VINCULO CON LA ZONA GEOGRAFICA.

7.1 AREA GEOGRAFICA.

7.1.1 FACTORES HUMANOS.

Los primeros testimonios del cultivo de la vid en la Extremadura la encontramos en un kylix del siglo IV a.C. encontrado en un yacimiento en Medellín, que supone todo un ritual funerario donde intervenía el vino como ofrenda. Así mismo, en se encuentra otra referencia en el mosaico de Augusta Emérita, del siglo III, hallado en la Casa del Anfiteatro. Mosaico que representa el pisado de la uva por tres personas. Es durante el Imperio Romano cuando el cultivo de la vid y la producción de vino consiguen un desarrollo importante. A Roma llegan vinos procedentes de las provincias hispanas de la Bética y de la Lusitania.

En desarrollo de la viticultura en Extremadura en los siglos XII y XIII, hay que entenderla dentro del marco que supuso el proceso de ocupación que desarrollan los contingentes cristianos del norte de la Península. El definitivo paso de Coria al dominio cristiano en 1142 y la fundación de Plasencia en 1186 establecen las condiciones idóneas a partir de las que se va a desarrollar un paulatino asentamiento de pobladores venidos del norte en busca de nuevas tierras y nuevas posibilidades. Este primigenio desarrollo del viñedo conoció una expansión significativa en el transcurso de los siglos medievales. En este sentido la reglamentación contenida en los fueros de Coria y Plasencia jugo un papel fundamental. La existencia de una normativa proteccionista para el viñedo, como era algunas de las normas contenidas en los fueros, favoreció su implantación prácticamente en la inmensa mayoría de los lugares poblados. Las disposiciones conservadas en los fueros son numerosas y claras. Del conjunto de ellas se desprenden dos cuestiones fundamentales, el lugar que ocupan dentro del paisaje agrario y la regulación del cultivo con sus correspondientes normativas y sanciones. En cuanto a la primera cuestión, las viñas suelen localizarse organizadas en pagos.

Durante los siglos del XIII al XV la cultura del vino en Extremadura no sufre cambios importantes y continúa plantándose viñas y elaborando vino por los frailes y los señores de la nobleza, pero sigue habiendo menciones a la los vinos de Extremadura como En el libro del Buen Amor, donde el Arcipreste de Hita habla en unos versos de los vinos de Extremadura y se menciona las ciudades de Medellín, la Serena, y otros lugares extremeños.

La estructura territorial que presenta el viñedo en la Tierra de Cáceres durante el siglo XVI se puede analizar a través de los protocolos notariales, como son: las cartas de obligación, las cartas de ventas y las cartas de arrendamientos.

El viñedo se localiza en unas zonas muy concretas de las Tierra de Cáceres agrupando y acotando superficies o pagos con el claro objeto proteccionista de evitar las incursiones del ganado, sobre todo cabrío.

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

Referente a la producción de vino en Extremadura nos encontramos con la documentación del "Libro y registro de la bodega del Monasterio de Guadalupe", considerado el tratado más antiguo de viticultura, data de 1520 describe una extensa catalogación de vinos: vino tinto de los frailes, vino tinto para raciones, vino claro, vino blanco de comunidad, vino de compaña y vinagre. Fray Juan Luis de Siruela, dos veces prior del Monasterio, escribe un tratado sobre el vino en el que desarrolla en 40 capítulos y con delicada exactitud la producción, conservación y administración de los vinos. En el tratado detalla el cultivo de las diversas clases de uvas, así como recetas para hacer vinos olorosos y dulces a partir de vinos blancos y tintos. Existe un capítulo dedicado fabricación de toneles y a la compra del vino. En el capítulo económico del vino el prior expone cómo debe utilizarse el vino según su destino, bien sea para el convento, para la sacristía, el hospital o la hospedería, que ya por entonces regentaban los monjes

Pero Extremadura con su tradición en la elaboración de vinos, cuando realmente comienzan a ser estimados en el resto del país es hacia comienzos del siglo XIX, especialmente en la Tierra de Barros en la provincia de Badajoz, así como los blancos de la tierra de Almendralejo, la comarca de La Serena, y las tierras de Don Benito-Villanueva, también comienzan a ser estimados los vinos de Alburquerque X. Pero ya en el primer tercio del siglo XX todas estas zonas de cultivo sufren un fuerte reemplazo por otros cultivos agrícolas. Por el contrario, en la provincia de Cáceres aparece un desarrollo por zonas que tradicionalmente eran vitivinícolas pero que en el último siglo se había abandonado. Es en este tercio del silgo XX cuando las tierras de Montánchez o la comarca de La Vera comienzan a producir vinos muy aromáticos. Pero pronto vuelve la Tierra de Barros a desarrollarse como una zona vitivinícola, llegando a contabilizarse hasta 47.000 has de cultivo y numerosas bodegas con una tecnología moderna.

Se puede decir que en el segundo tercio del siglo XX, hacia los años 60 y 70 existe una fuerte producción del sector vitivinícola cuyas ventas en un 90 % se hacen a granel. Por lo que tenían un panorama muy oscuro: modernizarse o desaparecer. Se optó por lo primero y el sector realizó un esfuerzo más que estimable, instalando en sus bodegas nuevos sistemas de prensado, control de frío para la fermentación, y en general construyendo modernas bodegas dedicadas a la maduración y envejecimiento del vino.

Es en la década de los 80 cuando el sector acomete una revolución importante. Los viticultores se agrupan, desaparecen las pequeñas bodegas, y se construyen grandes bodegas, así como el sistema cooperativista se instaura. Se opta por la calidad y se embotella para comercializar el vino tanto en nuestro país como fuera de nuestras fronteras. Si en un principio se opta por la cantidad, mejorando la calidad, en breve tiempo se opta prioritariamente por la calidad. La calidad prima sobre la cantidad.

Es en esta época cuando comienza la historia de los vinos espumosos en la localidad de Almendralejo cuando un grupo de tres empresarios almendralejenses tuvieron la innovadora idea de empezar a elaborar "vinos espumosos", según la normativa establecida en la *"orden de 27 de Julio de 1972 la que se reglamentan los vinos espumosos naturales y los vinos gasificados"* (Ministerio de Agricultura), para desarrollar nuevas vías de elaboración y comercialización de los productos extremeños **.**

Pero no podemos olvidar que la tradición vitivinícola de Extremadura no se ha instaurado en la segunda mitad del siglo XX, sino que ya en 1932 cuando el gobierno instaura la ley de protección a los vinos con una ley del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, en ésta aparecen las Denominaciones de Origen, ya Extremadura estaba incluida.

Tras una modificación de la ley en 1970 quedan definidas las Denominación de Origen de los Vinos: '"el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o de los alcoholes de la respectiva zona, que tengan cualidades o caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza". En estos años la inscripción correspondía al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, INDO. Posteriormente en 1985 se hacen unas modificaciones y se regulan una nueva imagen: denominaciones genéricas y específicas. Y en el año 1994 el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, hizo corresponder las "Denominaciones de Origen" españolas con las "Denominaciones de Origen Protegidas' de la Unión Europea.

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

Así pues, Los viticultores y bodegueros de Extremadura ante las nuevas perspectivas que se presentaron a finales del silgo XX, es por lo que creyeron que la creación ante las nuevas leyes de una Denominación sería lo mas adecuado para la defensa del sector vitivinícola.

La creación de la Denominación de origen “Ribera de Guadiana” ha sido un proceso natural inducido por las circunstancia sociales y de mercado que se han ido sucediendo en el tiempo, primero la comarca Tierra de Barrios para después incorporándose el resto de las comarcas hasta cimentar lo que hoy conocemos.

En el año 1979 los vinos de la Comarca Tierra de Barros los que se inscriben como Denominación de Origen bajo el marco del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. Pero nunca se reconocieron los vinos de Tierra de Barros porque debía existir un mínimo 10 % de embotellado y comercialización, pues era imprescindible para la difusión y protección el nombre geográfico, hecho que no sucedió. Años después, con la entrada de España en la Unión Europea, en 1986 adapta su legislación a Europa y establece la reglamentación de "Vino de la Tierra", y dicha Orden faculta a las Comunidades Autónomas para que en introdujeran las modificaciones que creyeran oportunas. Así la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura estableció con mención de "Vino de la Tierra" a las comarcas vinícolas de Montánchez, Cañamero, Ribera Alta del Guadiana, Tierra de Barros, Ribera Baja del Guadiana y Matanegra con sus correspondientes municipios. Pero ante la inquietud de varias entidades del sector vitivinícola extremeño se establece la Comisión Interprofesional "Vino de la Tierra" Extremadura, para poder llevar a cabo las funciones de defensa y control establecen un Reglamento, que aprueba la Consejería de Agricultura y Comercio en la Orden de 12 de diciembre de 1990. Y es el 5 de agosto de 1996 cuando se instituye la D.O. Ribera del Guadiana y se nombra su Consejo Regulador. Tres años después, en abril de 1999, es ratificada por el MAPA la Denominación de Origen “Ribera del Guadiana.

7.1.2 FACTORES NATURALES.

7.1.2.1 TIERRA DE BARROS.

La Subzona de Tierra de Barros, situada en el centro y sureste de la provincia de Badajoz, es la zona con mayor superficie de viñedo. Presenta un relieve llano con una altitud media de 524 m sobre el nivel del mar. Los suelos son arcillosos rojizos, comúnmente llamados “Barros”, compuestos de sedimentos micénicos con una buena cantidad de calizas, que algunas zonas dan un color blanquecino al suelo, denominados “los caleños”.

El Clima se define como Mediterráneo Subtropical, con los siguientes valores medios de sus variables climáticas:

Variable Climática	Valor Medio
Temperatura media Anual	14 a 18º C
Temperatura media mes más Cálido	24 a 28 ºC

Por lo que respecta al régimen de humedad, lo definen como Mediterráneo Seco, con los siguientes valores:

Variable Climática	Valor Medio
Precipitación Media Anual	400 a 800 mm
Precipitación Invierno	38%
Precipitación Primavera	29%
Precipitación Otoño	28%

7.1.2.2 MATANEGRA.

La Subzona de Matanegra, al sur de la Subzona de Tierra de Barros, en la provincia de Badajoz, presenta grandes similitudes en cuanto al suelo con Tierra de Barros. No obstante, la mayor altitud media de la zona, con 638 m, incide directamente en el Clima.

El Clima se define como Mediterráneo Continental-Templado, con los siguientes valores medios de sus variables climáticas:

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

Variable Climática	Valor Medio
Temperatura media Anual	14 a 16º C
Temperatura media mes más Cálido	24 a 26 ºC

Por lo que respecta al régimen de humedad, lo definen como Mediterráneo Seco, con los siguientes valores

Variable Climática	Valor Medio
Precipitación Media Anual	500 a 800 mm
Precipitación Invierno	38%
Precipitación Primavera	29%
Precipitación Otoño	28%

7.1.2.3 RIBERA ALTA.

Hacia el Noreste de la Provincia de Badajoz se encuentra la Subzona de Ribera Alta. La mayor parte de los viñedos se encuentran sobre sedimentos terciarios arenosos en superficie, aunque también se encuentra viñedo sobre terrenos arcillosos miocenos. Es una zona llana con un valor de altitud media de 427 m.

El Clima se define como Mediterráneo Subtropical, con los siguientes valores medios de sus variables climáticas:

Variable Climática	Valor Medio
Temperatura media Anual	14 a 18º C
Temperatura media mes más Cálido	24 a 28 ºC

Por lo que respecta al régimen de humedad, lo definen como Mediterráneo Seco, con los siguientes valores:

Variable Climática	Valor Medio
Precipitación Media Anual	400 a 800 mm
Precipitación Invierno	38%
Precipitación Primavera	29%
Precipitación Otoño	28%

7.1.2.4 RIBERA BAJA.

Perteneciente a la Provincia de Badajoz, es la Subzona de Ribera Baja. Es una zona llana con la menor altitud de la Denominación de Origen 289 m. El suelo más abundante en la Subzona es un suelo calizo sobre zonas arenosas, de color pardo claro y bastante sueltos.

El Clima se define como Mediterráneo Subtropical, con los siguientes valores medios de sus variables climáticas:

Variable Climática	Valor Medio
Temperatura media Anual	14 a 18º C
Temperatura media mes más Cálido	24 a 28 ºC

Por lo que respecta al régimen de humedad, lo definen como Mediterráneo Seco, con los siguientes valores:

Variable Climática	Valor Medio
Precipitación Media Anual	400 a 800 mm
Precipitación Invierno	38%
Precipitación Primavera	29%
Precipitación Otoño	28%

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

7.1.2.5 MONTÁNCHEZ.

En la provincia de Cáceres se encuentra también la Subzona de Montanchez. De relieve ondulado presenta una altitud media de 638 m. La mayor parte de los suelos derivan de granitos y tienen una textura franca.

El clima es Mediterráneo Templado con las siguientes variables climáticas:

Variable Climática	Valor Medio
Temperatura media Anual	14 a 18 C
Temperatura media mes más Cálido	26 a 28 ºC

Por lo que respecta al régimen de humedad, lo definen como Mediterráneo Seco.

Variable Climática	Valor Medio
Precipitación Media Anual	500 a 800 mm
Precipitación Invierno	38%
Precipitación Primavera	29%
Precipitación Otoño	28%

7.1.2.6 CAÑAMERO.

Situado al Noreste de la provincia de Cáceres, presenta un relieve montañoso, con suelos pobres arenosos y pizarrosos. Tiene una altitud media de 849 m.

El clima es Mediterráneo Continental con las siguientes variables climáticas:

Variable Climática	Valor Medio
Temperatura media Anual	14 a 16 C
Temperatura media mes más Cálido	24 a 28 ºC

Por lo que respecta al régimen de humedad, lo definen como Mediterráneo Seco.(Nota o Mediterráneo húmedo, según cotas, pero la mayor parte del viñedo se encuentra en zonas bajas).

Variable Climática	Valor Medio
Precipitación Media Anual	600 a 1.100 mm
Precipitación Invierno	40%
Precipitación Primavera	27%
Precipitación Otoño	28%

7.2 CALIDAD Y CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO DEBIDAS FUNDAMENTAL O EXCLUSIVAMENTE AL MEDIO GEOGRAFICO.

7.2.1 VINOS TRANQUILOS (CATEGORÍA 1)

La presencia de un clima mediterráneo que predomina en el área geográfica, con temperaturas medias suaves a lo largo del año del año y con un régimen de húmedas seco, hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con una acidez equilibrada, sin tener excesivo grado alcohólico, y una correcta maduración fenólica.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo de la vid reduce considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas, hecho relevante y que influye directamente en la calidad final de los vinos.

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

De entre las diferentes tipologías de suelos destacan por su mayor presencia los suelos arcillosos rojizos, comúnmente llamados “Barros”, compuestos de sedimentos micénicos con una buena cantidad de calizas, que algunas zonas dan un color blanquecino al suelo, denominados “los caleños”.

La consecuencia de estas condiciones es la obtención vinos tintos ricos en tanino y materias colorantes, de buena riqueza alcohólica y adecuada acidez, con un carácter aromático afrutado.

En el caso de vinos blancos y rosados resalta su carácter aromático afrutado muy particular, suaves y equilibrados con una acidez media alta.

7.2.2 VINOS ESPUMOSOS Y DE AGUJA (CATEGORÍAS 4, 5, 6, 8 Y 9).

Las condiciones edafoclimáticas de la zona han determinado también unos factores humanos en el manejo concreto del viñedo, tradicionalmente cultivados en vaso y secano, con densidades de plantación bajas y bajo número de tratamientos fitosanitarios.

Los vinos espumosos y de aguja se elaboran a partir de vinos base, fundamentalmente de las variedades de uva Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta y Tempranillo, con las características descritas en el punto anterior que, sometidos normalmente a un proceso de elaboración por el “método tradicional” dan lugar a la obtención de vinos muy suaves y equilibrados, con gran potencia aromática

7.3 NEXO CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRAFICA Y LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO.

Las características de la zona geográfica, ha supuesto una adaptación de variedades tintas no autóctonas de la zona, obteniéndose vinos diferenciales fruto de esta adaptación, con una especificidad marcada tanto desde el punto de vista analítico como organoléptico.

En cuanto a las variedades blancas, las condiciones climáticas, junto con las características de los suelos, conforman un ecosistema selectivo que con el paso de los tiempos ha mantenido el cultivo de estas variedades, obteniéndose un vino específico y singular, fruto de la adaptación de estas variedades al medio.

8 DISPOSICIONES APLICABLES.

8.1 REQUISITOS OBJETIVOS, NO DISCRIMINATORIOS Y COMPATIBLES CON EL DERECHO DE LA UE.

8.1.1 ENVASADO.

Con carácter general los envases serán de vidrio de las capacidades autorizadas por el Consejo Regulador. Se podrán autorizar otros tipos de envases que el Consejo Regulador entienda no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos.

Los vinos de Crianza, Reserva y Gran Reserva sólo podrán comercializarse en envases de vidrio.

8.1.2 ETIQUETADO DE LOS VINOS.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos amparados por la Denominación de Origen «Ribera del Guadiana» para el consumo, en las etiquetas se expresará la mención protegida en los términos establecidos en la normativa comunitaria de aplicación.

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

A su vez los envases llevarán la contra etiqueta numerada específica para la descripción del vino, otorgada por el Consejo Regulador, cuya función es actuar de certificado y permitir el seguimiento del producto en su comercialización.

La asignación del tipo de contra etiqueta se realizará de acuerdo con el siguiente cuadro.

TIPO DE VINO	TIPO DE CONTRA ETIQUETA	OBSERVACIONES.
JOVEN	COSECHA	Deben cumplir con lo estipulado en el Punto 3.1.1
FERMENTADO EN BARRICA	COSECHA	Deben cumplir con lo estipulado en el Punto 3.2.1.1
TINTO ROBLE	TINTO ROBLE	Deben cumplir con lo estipulado en el Punto 3.2.1.2. Deberán de acompañarse con el tiempo de estancia en recipiente de roble en el etiquetado.
VINO DE GUARDA	VINO DE GUARDA	Deben cumplir con lo estipulado en el Punto 3.2.1.3
CRIANZA	CRIANZA	Deben cumplir con lo estipulado en el Punto 3.2.1.4
RESERVA	RESERVA	
GRAN RESEVA	GRAN RESERVA	
ESPUMOSO	ESPUMOSO	
ESPUMOSO DE CALIDAD	ESPUMOSO DE CALIDAD	Podrán utilizar en el Etiquetado las indicaciones Premium y Reserva
ESPUMOSOS AROMÁTICOS DE CALIDAD	ESPUMOSO DE CALIDAD	
AGUJA	AGUJA	

8.1.3 SISTEMAS DE CIERRE.

Para los vinos sometidos a procesos de envejecimiento, el sistema de cierre utilizado será el tapón de corcho. Para vinos no sometidos a un proceso de envejecimiento, se podrán autorizar sistemas de cierre diferentes al tapón de corcho que el Consejo Regulador entienda no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos.

9 CONTROLES.

9.1 AUTORIDAD COMPETENTE Y ORGANISMO DE CONTROL.

La autoridad competente es:

- Nombre: Dirección General de Agricultura y Ganadería.
  Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura.
- Avenida Luis Ramallo, s/n, 06800 MERIDA, BADAJOZ
- Teléfono: +34 924 002 347
- Fax: +34 924 00 21 23
- Correo electrónico: dgayg.adrpt@juntaex.es

La autoridad competente tiene delegada oficialmente la verificación del Pliego en:

- Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Ribera del Guadiana”.
- Dirección: Estación Enológica (Avd. Presidente Juan Carlos Rodríguez Ibarra s/n)
- Población: E-06200 Almendralejo. Badajoz.
- Teléfono: +34 924 671 302.
- Correo electrónico: info@riberadelguadiana.eu

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana

- Página web: http://www. riberadelguadiana.eu.

9.2 TAREAS.

9.2.1 ALCANCE DE LOS CONTROLES.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, tiene identificada en su estructura una entidad de certificación de producto, acreditada en el cumplimiento de la norma específica de referencia (UNE-EN 17065 o norma que la sustituya) y verifica, mediante controles a los operadores, el cumplimiento de los requisitos establecidos en este Pliego de Condiciones.

9.2.2 METODOLOGIA DE CONTROL.

La comprobación se realiza mediante:

- Auditorías a las bodegas
- Toma de muestras de producto para realización de ensayo.

La toma de muestras se realiza por muestreo, aplicando criterios de proporcionalidad en función del volumen de producción de la bodega.

Queda prohibida su reproducción total o parcial, sin autorización expresa y escrita del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana