

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

1. Nombre(s)

Vinos de Madrid

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

~~3. Categorías de productos vitivinícolas~~

~~4. Vino~~

~~5. Vino espumoso de calidad~~

~~3.1. Código de nomenclatura combinada~~

~~—22— BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE~~

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

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

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

~~1. Vinos Blancos~~

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase Visual: De colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes evolucionando a amarillos dorados o oro viejo en los blancos de crianza o reserva. En blancos fermentados o criados en barrica de roble de tonos amarillos pajizos evolucionando a tonos dorados con el envejecimiento. Fase olfativa: Francos y principalmente afrutados, bien a frutos de pepita, de hueso, tropical o caramelizados. En vinos con envejecimiento y/o fermentados o criados en barrica de roble conjugados proporcionalmente a su edad con aromas especiados, balsámicos y/o maderas. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras. Fase Gustativa: fresco; ligeramente ácidos, dulce en los semidulces y dulces. Untuosos y con deje amargo. Ligeros y de persistencia media:

Límite de Grado adquirido: 10 % vol. en la subzona de Arganda:

Límite de Anhídrido sulfuroso: 250, si ≥ 5 grs/L azúcares

Límite de volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año (no aplica a los sobremadre)

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 g/l

*Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: 3,5 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): 180

2. *Vinos Rosados y Claretos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos rosados:

Fase Visual: color rosa de tonalidad fresa o frambuesa o salmón, pudiendo aparecer colores anaranjados con rosados de más de 2 años o sometidos a envejecimiento. Fase Olfativa: Francos, de carácter frutal, de fruta roja y/o carácter floral y/o vegetal. En vinos de más de 2 años pueden combinarse proporcionalmente a su edad con aromas especiados. Fase gustativa: Frescos, ligeramente ácidos, dulces en el caso de los semidulces o dulces. Untuosos con ligera tanicidad y persistencia media.

Vinos claretos:

Fase visual: Color que va desde el fresa/frambuesa hasta el rojo cereza, que tiende al anaranjado en vinos de más de dos años. Fase olfativa: Aromas de carácter frutal y floral que evolucionan a aromas especiados en vinos de más de dos años. Fase gustativa: Ligeramente ácidos y tánicos, con una cierta persistencia en boca y calidez. Dulces en el caso de vinos claretos dulces o semidulces.

Límite de Grado adquirido: 11 % vol. en la subzona de Arganda:

Límite Anhídrido sulfuroso: 250, si ≥ 5 grs/l azúcares reductores

Límite de volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año:

*Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 3,5 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): 180

3. *Vinos Tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: Rojos, tonalidades violáceas a cereza en vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades de rubí a teja cuando se sometan a envejecimiento. Fase olfativa: Francos, frutales y/o vegetales en vinos jóvenes pudiendo contener aromas de madera en vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En vinos sometidos a envejecimiento se pueden encontrar proporcionalmente, aromas o frutos secos, especias, hierbas aromáticas, aromas empierumáticos y/o minerales. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras. Fase gustativa: Tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en vinos jóvenes, con recuerdos a barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en la misma. Con cierta untuosidad en los sobremadre. Dulces en el caso de vinos tintos dulces o semidulces.

Límite de Grado adquirido: 11,5 % vol. en la subzona de Arganda:

Límite Anhídrido sulfuroso: 200, si ≥ 5 grs/l azúcares reductores.

Límite de volátitt: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año (no aplica a los sobremadre):

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 g/l

*Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE:

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 3,5 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): 150

4.—Vino espumoso de calidad

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: del amarillo pajizo pálido a ligeramente dorados correspondiendo a su edad. Burbuja fina, abundante y persistente. De coloración rosa fresa o salmón en el caso de los espumosos rosados. Fase olfativa: Aromas frutales y microbiológicos. Fase Gustativa: Frescos, punzantes y con cierta untuosidad en el caso de los rosados y dulces en el caso de los vinos con contenido en azúcar de más de 10 g.

*Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE:

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10
- Acidez total mínima: 5 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): 160

4. Clasificación del vino con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.-

Práctica de cultivo

Técnicas de cultivo para todos los vinos:

Densidad de plantación: Entre 900 y 4 000 cepas por hectárea:

Formación y poda: En vaso o en espaldera con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa o de 36.000 por Ha:

2.-

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de vino por cada 100 kilos de uva:

Las uvas aptas para producir los vinos de la Denominación de Origen tendrán un contenido en azúcares igual o superior a 170 grados por litro de mosto:

Podrán llevar la mención Sobremadre, aquellos vinos blancos o tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres:

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado. Podrá destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva autorizadas. El proceso de elaboración será por el Método Tradicional:

Los vinos Claretos se elaborarán al menos con un 25 % de uva de variedades tinta permitidas:

3.-

Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboración en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para la Denominación de Origen «Vinos de Madrid», sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo;

quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

5.2. Rendimientos máximos

1. Producción máxima admitida para las variedades blancas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. -

59,2 hectolitros por hectárea

3. Producción máxima admitida para las variedades tintas:

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. -

51,8 hectolitros por hectárea

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

Categoría 1. Vino.

Categoría 5. Vino espumoso de calidad.

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la Comunidad de Madrid citados a continuación y que componen las subzonas de Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Motar:

- Subzona Arganda: Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca «El Encín» (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salván.
- Subzona Navalcarnero: El Atamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuentabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles,

Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

—Subzona San Martín de Valdeiglesias: Gataño de los Vidrios, Geniecillos, Golmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

—Subzona El Molar: Golmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalupe, Tatamánca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama y Venturada.

6. Descripción del (de los) vino(s)

6.1. Características organolépticas

Vinos blancos

Presentan colores amarillos pajizos pálidos, con tonalidades verdosas, grises o aceradas en los vinos jóvenes, que evolucionan hacia amarillos dorados u oro viejo en los vinos de crianza o reserva. En los vinos fermentados o criados en barrica de roble predominan los tonos amarillos pajizos, que evolucionan hacia tonalidades doradas con el envejecimiento.

Son vinos francos y principalmente afrutados, con aromas de frutos de pepita, de hueso, tropicales o caramelizados. En los vinos con envejecimiento y/o fermentados o criados en barrica de roble aparecen, proporcionalmente a su edad, aromas especiados, balsámicos, minerales y/o de madera.

En boca son frescos y ligeramente ácidos, pudiendo ser dulces en los vinos semidulces y dulces. Presentan untuosidad, con dejes amargos, y persistencia media.

Los vinos blancos de baja graduación mantendrán las características organolépticas esenciales y la tipicidad propias del correspondiente tipo de vino amparado.

Vinos rosados

Presentan color rosa, con tonalidades fresa, frambuesa o salmón, pudiendo aparecer tonalidades anaranjadas en los vinos de más de dos años o sometidos a envejecimiento.

Son vinos francos, de carácter frutal, con aromas de fruta roja y/o carácter floral y/o vegetal. En los vinos de más de dos años pueden aparecer, proporcionalmente a su edad, aromas especiados.

En boca son frescos y ligeramente ácidos, pudiendo ser dulces en los vinos semidulces y dulces. Son untuosos, con ligera tanicidad y persistencia media.

Los vinos rosados de baja graduación mantendrán las características organolépticas esenciales y la tipicidad propias del correspondiente tipo de vino amparado.

Vinos claretes

Presentan colores que van desde el fresa o frambuesa hasta el rojo cereza, tendiendo al anaranjado en los vinos de más de dos años.

Presentan aromas de carácter frutal y floral, que evolucionan hacia aromas especiados en los vinos de más de dos años.

En boca son ligeramente ácidos y tánicos, con cierta persistencia y calidez. Pueden ser dulces o semidulces.

Los vinos claretes de baja graduación mantendrán las características organolépticas esenciales y la tipicidad propias del correspondiente tipo de vino amparado.

Vinos tintos

Presentan tonalidades violáceas a cereza en los vinos jóvenes, pudiendo evolucionar desde el rubí hasta el color teja cuando se someten a envejecimiento.

Son vinos francos, frutales y/o vegetales en los vinos jóvenes, pudiendo presentar aromas de madera en los vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En los vinos sometidos a envejecimiento pueden aparecer aromas de frutos secos, especias, hierbas aromáticas, empíreumáticos y/o minerales, proporcionalmente a su edad.

En boca son tánicos, cálidos y persistentes, con carácter frutal en los vinos jóvenes y recuerdos de barrica de roble en los vinos fermentados y/o criados en ella. Pueden ser dulces o semidulces.

Los vinos tintos de baja graduación mantendrán las características organolépticas esenciales y la tipicidad propias del correspondiente tipo de vino amparado.

Vinos espumosos de calidad

Los vinos espumosos de calidad se elaborarán a partir de vino blanco y rosado, utilizando exclusivamente las variedades autorizadas para esta elaboración: Malvar, Albillo, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. Su elaboración se realizará mediante el método tradicional.

Presentan tonalidades desde amarillo pajizo pálido hasta ligeramente doradas, de acuerdo con su edad. Presentan burbuja fina, abundante y persistente. Los espumosos rosados presentan tonalidades rosa fresa o salmón.

En nariz presentan aromas frutales y microbiológicos. En boca son frescos y punzantes, con cierta untuosidad en los rosados, y pueden ser dulces cuando el contenido de azúcar supera los 10 g/l.

Vinos sobremadre

Los vinos sobremadre blancos presentan color amarillo pajizo y/o amarillo dorado, aromas principalmente frutales y/o microbiológicos, especialmente de levadura, y en boca son secos, frescos, ligeramente untuosos y con ligero gusto amargo.

Los vinos sobremadre tintos presentan color rosa cereza o rojizo, aromas afrutados y/o microbiológicos y en boca son frescos, frutales y con cierta untuosidad.

6.2. Características analíticas

TIPO DE VINO	Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)				Acidez total mínima (ác. tartárico) g/l	Acidez volátil máx. (ácido acético) g/l		Anhídrido sulfuroso máx. (mg/l)	
	ARG	NAV	S. MART	MOLAR		Vinos con edad inferior a 1 año	Vinos con edad superior a 1 año	< 5 g/l azúcar	≥ 5 g/l azúcar
Blanco	10	11	11	11	≥3,5	0,80	1	180	250
Rosado y clarete	11	11,5	11,5	11,5				180	250
Tinto	11,5	12	12	12				150	200
Blanco, Rosado, Clarete y Tinto de Baja graduación	6 **Ver nota				≥3,5	0,80	1	El establecido para el correspondiente tipo de vino	
Vino espumoso de calidad	10				5	0,6		160	
Vino sobremadre blanco	10	11	11	11	5	0,8		180	
Vino sobremadre tinto	11,5	12	12	12	5	0,8		150	

****Nota:** La uva utilizada para la elaboración de vinos de baja graduación deberá cumplir los siguientes grados alcohólicos totales mínimos, según el tipo de vino y la subzona de origen:

- **Blanco:** 10 % vol. en la Subzona Arganda y 11 % vol. en las Subzonas Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.
- **Rosado y Clarete:** 11 % vol. en la Subzona Arganda y 11,5 % vol. en las Subzonas Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.
- **Tinto:** 11,5 % vol. en la Subzona Arganda y 12 % vol. en las Subzonas Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

Con formato: Sangría: Izquierda: 1,27 cm, Sin viñetas ni numeración

Los restantes parámetros analíticos no expresamente indicados se ajustarán a los límites establecidos por la legislación de la Unión Europea aplicable.

7.—Variedad(es) de uva de vinificación

AIREN

ALBILLO REAL

GABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA — NEGRAL

GRACIANO

LISTÁN PRIETO

MAGABEO — VIURA

MALVAR

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO — TINTO FINO

TORRONTÉS

7. Prácticas vitivinícolas

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

La densidad de plantación estará comprendida entre **900 y 4.000 cepas por hectárea**. La formación y poda se realizará en vaso o en espaldera, con una carga máxima de **16 yemas productivas por cepa o 36.000 yemas por hectárea**.

La vendimia se efectuará con el mayor esmero, destinándose a la elaboración de los vinos protegidos únicamente uva sana, con el grado de madurez necesario.

Las uvas destinadas a la elaboración de vinos amparados deberán presentar un contenido de azúcares igual o superior a **170 g/l de mosto**.

El rendimiento máximo de transformación será de **74 litros de vino por cada 100 kg de uva**.

Los vinos espumosos de calidad se elaborarán a partir de vino blanco y rosado y únicamente podrán utilizarse las variedades autorizadas para esta elaboración. Su elaboración se realizará mediante el **método tradicional**.

Los vinos sobremadre blancos y tintos se caracterizan por permanecer en contacto con las madres, constituidas por uva despalillada y estrujada, con ausencia de trasiegos salvo el que preceda al embotellado. El periodo de permanencia será de un mínimo de 90 días y un máximo de 180 días.

Los vinos claretes se elaborarán utilizando al menos un **25 % de uvas de variedades tintas** autorizadas.

Los vinos blancos, rosados, claretes y tintos de baja graduación podrán presentar un grado alcohólico adquirido mínimo de 6 % vol., manteniendo las características organolépticas esenciales y la tipicidad establecidas para los correspondientes vinos base, la obtención de un menor grado alcohólico adquirido podrá realizarse mediante la interrupción controlada de la fermentación o mediante la conservación parcial de los azúcares naturales de la uva.

Para la extracción de mosto y vino destinado a la elaboración de productos aptos para la DOP únicamente podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo. Se prohíbe el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad. No podrán utilizarse técnicas de precalentamiento de la uva ni de calentamiento de los mostos o vinos en presencia de orujos destinadas a forzar la extracción de materia colorante.

7.2. Rendimiento máximo por hectárea

Los rendimientos máximos autorizados dependen del sistema de cultivo:

- **Cultivo en vaso:**
 - Variedades tintas: **7.000 kg/ha**, equivalentes a **51,8 hl/ha**.
 - Variedades blancas: **8.000 kg/ha**, equivalentes a **59,2 hl/ha**.
- **Cultivo en espaldera:**
 - Variedades tintas: **9.800 kg/ha**, equivalentes a **72,52 hl/ha**
 - Variedades blancas: **10.500 kg/ha**, equivalentes a **77,7 hl/ha**.

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

VINO Y VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La DOP «Vinos de Madrid» está delimitada en su lado norte y oeste por el Sistema Central español que es un corte vertical que separa Madrid de Castilla y León. Por el lado Este nos encontramos con la Alcarria, meseta de cierta altitud, de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta castellano-manchega; y por el lado sur el río Tago marca su frontera natural. Está surcada por seis vías fluviales que marcan las zonas de aclimatación del viñedo; la subzona de San Martín de Valdeigtesias entre el

Sistema Central y el Río Alberche; la Subzona de Navatcarnero entre el río Alberche y el río Guadarrama; la Subzona de El Molar entre el Sistema Central y el Río Jarama, y la Subzona de Arganda entre el río Guadarrama y el Tajo.

En la subzona de Arganda predominan los suelos con altos contenidos en caliza y áreas de margas yesíferas (pH básicos); la subzona de Navatcarnero de origen silíceo situado en campiñas con pH ácidos; los suelos de la subzona de San Martín de Valdeiglesias eminentemente graníticos situado en laderas y piedemontes con pH ácidos; los suelos de la subzona de El Molar están desarrollados sobre materiales geológicos muy diversos y que representan un compendio de los suelos de las otras tres subzonas.

La altitud de los viñedos está comprendida entre 480 y 1.000 metros. Las condiciones climáticas corresponden con las propias de un clima mediterráneo continental, con una precipitación anual media de 658 mm. y el régimen de temperaturas que oscila desde los 40 hasta los -17°C. El número de horas de sol oscila entre las 2.300 y 2.800 horas.

Estas condiciones edafoclimáticas han determinado 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. Del mismo modo, los factores naturales han determinado las variedades plantadas, la autóctona Malvar en Arganda, Navatcarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias. En cuanto a las tintas la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha tinta en Navatcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar consideradas principales para las distintas Subzonas, por su tradicional y histórica plantación desde antiguo, mayoritarias y determinantes en el aroma y flavor de los vinos producidos.

Asimismo las variedades locales, la autóctona Malvar en Arganda, Navatcarnero y el Molar, y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias; en cuanto a lo que se refiere a variedades tintas la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha Tinta en Navatcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

En cuanto a las prácticas de elaboración tradicional hay que destacar los vinos «sobremadre» que se embotellan con ausencia de trasiegos después de permanecer en contacto con las madres (uva estrujada y despatillada).

Los vinos que se elaboran con las variedades Albillo Real y Malvar son vinos complejos a nivel aromático en los que destacan la fruta blanca, manzana, pera y gustativamente a fruta madura. Los vinos tintos y rosados procedentes de garnacha y tempranillo con aromas a frutos rojos, y sabores a fruta madura.

Todos estos factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a los vinos de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media por hectárea en torno a 3.000 Kg. de uva), vinos con una alta graduación alcohólica media (14° para los vinos tintos y 12,5° para los blancos), con una acidez media-baja, con elevado color en los vinos tintos, sensaciones olfativas de fruta madura o muy madura, en muchos casos acompañada, en vinos blancos habitualmente con recuerdos a pera y manzana, en rosados y tintos de fruta roja y negra. Sensaciones gustativas minerales y recuerdos aromáticos de monte bajo en las zonas de la sierra y madurez frutal tanto gustativa como aromática.

Los vinos espumosos de calidad se elaboran a partir de vinos base blancos y rosados; únicamente de las variedades de uva Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino; continúan con los elementos diferenciadores de la zona (factores edafoclimáticos propios), y culturales y humanos (porte, densidad de plantación, variedades, prácticas culturales, acidez total mínima de 5g/l) que le confieren sus específicos detalles visuales, olfativos –recuerdo a sus lías– y gustativos (suaves y cremosos). Así pues, su especial elaboración «tradicional de vino espumoso natural», con un periodo de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, les otorga una burbuja fina y persistente, aroma frutal y microbiológico, y gusto fresco y punzante.

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

Variedades blancas: Malvar, Albillo Real, Airén, Macabeo (Viura), Torrontés, Alarije, Parellada, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca.

Variedades tintas: Tinto Fino (Tempranillo), Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Graciano, Negral (Garnacha Tintorera), Listán Prieto y Mazuela.

9. Definición breve de la zona geográfica delimitada

La zona geográfica de la DOP «Vinos de Madrid» está constituida por determinados terrenos de la Comunidad de Madrid pertenecientes a las subzonas de **Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar**.

Subzona de Arganda: Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca «El Encín» (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Madrid, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tieltmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanés.

Subzona de Navalcarnero: El Álamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

Subzona de San Martín de Valdeiglesias: Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

Subzona de El Molar: Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Fuente el Saz del Jarama, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama y Venturada.

10. Vínculo con la zona geográfica

La DOP «Vinos de Madrid» se caracteriza por la interacción entre las condiciones naturales de la zona, las variedades de vid y los factores humanos desarrollados históricamente en el territorio.

La zona se encuentra condicionada por el Sistema Central al norte y oeste, la Alcarria al este y el río Tajo al sur, y está atravesada por diferentes cursos fluviales que contribuyen a configurar las características de las cuatro subzonas. El viñedo se sitúa a altitudes comprendidas aproximadamente entre **480 y 1.000 metros**, en un ámbito de clima mediterráneo continental, con variaciones climáticas entre las distintas subzonas.

Los suelos presentan una marcada diversidad. En Arganda predominan materiales sedimentarios con elevados contenidos en caliza y presencia de margas yesíferas; en Navalcarnero predominan materiales sedimentarios de naturaleza silíceas; en San Martín de Valdeiglesias predominan materiales relacionados con el Sistema Central, especialmente granitos, gneises y rocas filonianas; y en El Molar existe una elevada diversidad de materiales geológicos.

Estas condiciones han determinado históricamente unas prácticas de cultivo caracterizadas por el predominio del cultivo en vaso, el secano y densidades de plantación relativamente bajas, junto con la utilización tradicional de variedades adaptadas a cada subzona.

Entre las variedades con mayor vinculación tradicional destacan la **Malvar** en Arganda, Navalcarnero y El Molar; el **Albillo Real** en San Martín de Valdeiglesias; la **Tinto Fino (Tempranillo)** en Arganda; y la **Garnacha Tinta** en Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

La combinación de los factores edafoclimáticos, varietales y humanos determina las características de los vinos amparados, entre las que destacan, según los tipos de vino, su carácter frutal, la madurez aromática y gustativa, la acidez media-baja y, en los vinos tintos, la intensidad de color y las características tánicas. Los vinos blancos presentan habitualmente recuerdos de fruta blanca, mientras que los rosados y tintos presentan principalmente notas de fruta roja y negra.

Los vinos espumosos de calidad mantienen los elementos diferenciadores de la zona derivados de sus factores edafoclimáticos, variedades y prácticas culturales, y su elaboración mediante el método tradicional contribuye a sus características visuales, aromáticas y gustativas.

La elaboración tradicional de los vinos sobremadre, mediante su permanencia en contacto con las madres y con ausencia de trasiegos, constituye asimismo un elemento característico del saber hacer de la zona.

La interacción entre las condiciones naturales del territorio y los factores humanos vinculados al cultivo y elaboración de los vinos determina las características y la reputación de los vinos amparados por la DOP «Vinos de Madrid».

11. Otros requisitos aplicables

Envasado en la zona geográfica delimitada

El embotellado y expedición de los vinos amparados por la DOP «Vinos de Madrid» se realizará exclusivamente en embotelladoras autorizadas por el Consejo Regulador ubicadas en la zona de producción.

Esta condición tiene como finalidad preservar las características físico-químicas y organolépticas de los vinos y garantizar su origen, calidad, trazabilidad y control.

El envasado podrá realizarse en botellas de vidrio con las capacidades autorizadas por la legislación vigente y en envases tipo Bag in Box (BiB) con una capacidad máxima de cinco litros.

Etiquetado

Las etiquetas comerciales de las bodegas inscritas deberán cumplir las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y serán comunicadas al Consejo Regulador antes de su puesta en circulación.

En el etiquetado figurará obligatoriamente la mención «Vinos de Madrid Denominación de Origen» o «Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida», o las abreviaturas «Vinos de Madrid DO» o «Vinos de Madrid DOP», además de las indicaciones exigidas por la legislación aplicable.

Los vinos destinados al consumo irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán colocarse de forma que no permitan una segunda utilización.

Elaboración de productos vitivinícolas no amparados por la DOP

En las bodegas inscritas se autoriza la elaboración de vino que no esté amparado por la DOP «Vinos de Madrid» utilizando para ello materia prima que no proceda del área de protección, siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

- Que, con carácter previo, se haya utilizado el portal de compraventa de uva, mosto y vino creado por el Consejo Regulador para poner en contacto a los distintos operadores, y que en el mismo no exista oferta suficiente para atender las necesidades de la bodega.
- Que la bodega cuente con líneas de producción y almacenamiento perfectamente diferenciadas e independientes, una para productos amparados por la DOP, y otra para los no amparados, y además cuente con un sistema de trazabilidad específico para cada una de las líneas de producción que garantice en todo momento la separación e identificación de ambos tipos de productos.
- Que las bodegas que pretendan elaborar productos no amparados por la DOP lo comuniquen previamente al Consejo Regulador mediante declaración responsable, en la que manifiesten que disponen de líneas de producción y almacenamiento diferenciadas e independientes y de sistemas de trazabilidad adecuados que garanticen la correcta separación e identificación de los productos amparados y no amparados por la DOP.

La utilización de uva, mosto o vino procedente de fuera de la zona geográfica delimitada se limitará exclusivamente a la elaboración de productos no amparados por la DOP y no podrá utilizarse para la elaboración de vinos destinados a comercializarse bajo la DOP «Vinos de Madrid».