

DOCUMENTO ÚNICO  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «VINOS DE MADRID»

**I. DOCUMENTO ÚNICO**

**1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Vinos de Madrid

**2. TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

DOP - Denominación de Origen Protegida

**3. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS**

- 1. Vino
- 5. Vino espumosos de calidad

**4. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**

***I. 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)	
	Subzona Arganda	Subzona Navalcarnero	Subzona San Martín de	Subzona de El 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
Vino espumoso de calidad	10				5	0,6	160		
Vinos sobremadre blanco	10	11	11	11	5	0,8	180		
Vinos sobremadre tinto	11,5	12	12	12	5	0,8	150		

Los parámetros analíticos no expresados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

## **II. Características organolépticas**

### ***Vinos blancos***

Fase visual: De colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes evolucionando a amarillos dorados u 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, minerales y/o maderas.

Fase gustativa: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los vinos semidulces y dulces. Untuosos y con dejes amargos. Ligeros y de persistencia media

### ***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.

### ***Claretes***

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 claretes dulces o semidulces.

### ***Vino tinto***

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 empireumáticos y/o minerales.

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. Dulces en el caso de vinos tintos dulces o semidulces.

### ***Vino espumoso de calidad***

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 ~~Aroma~~: Aromas frutales y microbiológicos.

Fase gustativa ~~Sabor~~: 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

### ***Sobremadre Blancos***

Fase visual: Color amarillo pajizo y/o amarillo dorado.

Fase olfativa: Principalmente frutales y/o microbiológicos (levadura).

Fase gustativa: Secos, frescos, ligeramente untuosos y ligero gusto amargo.

### ***Sobremadre Tintos***

Fase visual: De color rosa cereza o rojizo

Fase olfativa: Afrutados y/o microbiológico.

Fase gustativa, frutales y con cierta untuosidad

## **a. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**

### ***i. Prácticas enológicas específicas***

#### **Prácticas de cultivo**

Técnicas de cultivo para todos los vinos: Densidad de plantación: Entre 900 y 4000 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

#### **Práctica enológica específica**

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

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.

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

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 Clarettes se elaborarán al menos con un 25% de uva de variedades tinta permitidas.

### **Restricción pertinente a 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 Protegida «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.

### **ii. Rendimientos máximos**

Producción máxima admitida para las variedades blancas:

- 8.000 kilogramos de uvas por hectárea
- 59,2 hectolitros por hectárea

Producción máxima admitida para las variedades tintas:

- 7.000 kilogramos de uvas por hectárea
- 51,8 hectolitros por hectárea

### **b. ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA**

Todos los municipios de las subzonas de Arganda, Navalcarnero, y San Martín de Valdeiglesias y el Molar de la provincia de Madrid

### **c. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

ALBILLO REAL

GARNACHA TINTA

MALVAR

TINTO FINO (TEMPRANILLO)

### **d. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)**

Los factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos del área geográfica otorgan unas características singulares a las producciones de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media en torno a 3.000 Kg/Ha), vinos con alta graduación alcohólica media, una acidez media-baja, 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 en zonas calizas del Sureste.

**e. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria: *Envasado en la zona delimitada*

Descripción de la condición:

El embotellado y expedición de los vinos de la Denominación de Origen Protegida "Vinos de Madrid" se realizará exclusivamente en embotelladoras autorizadas por el Consejo Regulador en la zona de producción, como medio de preservar las características físico-químicas y organolépticas particulares del producto, protegiendo su calidad y renombre vinculados a la Denominación, basados en la experiencia y el saber hacer tradicional de los operadores de la zona protegida unidos a un sistema muy fiable de control.

Tipo de condición complementaria: *Disposiciones adicionales relativas al etiquetado*

Descripción de la condición:

Antes de la puesta en circulación, las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su inclusión en el Registro de etiquetas.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: «Vinos de Madrid Denominación de Origen» y «Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida», o en su lugar «Vinos de Madrid DO» o «Vinos de Madrid DOP» además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Los vinos para consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine dicha entidad, siempre y de forma que no permita una segunda y posterior utilización.

**III. OTROS DATOS:**  
**a. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes:</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español

<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Artículo 17.2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 y artículo 10.1 d) Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Normal (artículos 14 y 17 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión)

## Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	

### b. DATOS DE CONTACTO

#### a. Datos del solicitante

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Vinos de Madrid"
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Órgano desconcentrado de la administración
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	7 Ronda de Atocha28012 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 534 85 11
<i>Fax:</i>	34 553 85 74
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	<a href="mailto:secretaria@vinosdemadrid.es">secretaria@vinosdemadrid.es</a>

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica
<i>Dirección</i>	1, Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	<a href="mailto:sgcdae@mapa.es">sgcdae@mapa.es</a>

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior
<i>Dirección</i>	16, C/ Alcalá 28014 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 438 26 36
<i>Fax:</i>	34 91 438 29 87
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	<a href="mailto:dgmedioambiente@madrid.org">dgmedioambiente@madrid.org</a>

e. Datos de los organismos de control

--

c. **TÉRMINOS TRADICIONALES**

i. Letra a)

Denominación de origen protegida (DOP)
--

ii. Letra b)

Sobremadre
Reserva
Gran reserva
Crianza
Añejo
Rancio
Viejo

d. ZONA NUTS

ES300	Madrid
ES30	Comunidad de Madrid
ES3	COMUNIDAD DE MADRID
ES	ESPAÑA

e. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

AIREN
CABERNET SAUVIGNON
GARNACHA BLANCA
NEGRAL, GARNACHA TINTORERA
GRACIANO
LISTAN PRIETO
MACABEO, VIURA
MERLOT
MOSCATEL GRANO MENUDO
PARELLADA
PETIT VERDOT
SAUVIGNON BLANCO
SYRAH

TORRONTES
-----------

f. MATERIAL COMPLEMENTARIO

i. Pliego de condiciones

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	pliego en word.doc

ii. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	Orden de 13 septiembre 1996 modificación Vinos de Madrid.pdf
Referencia jurídica:	Orden 13 septiembre 1996 de modificación del reglamento de "Vinos de Madrid".
Nombre del expediente	Orden de 19 noviembre 1990 Vinos de Madrid.pdf
Referencia jurídica:	ORDEN de 19 de noviembre de 1990 por la que se ratifica el Reglamento de la DO "Vinos de Madrid" y de su consejo regulador.
Nombre del expediente	Orden 815 2004 de 12 marzo modificación reglamento Vinos de Madrid.pdf
Referencia jurídica:	ORDEN APA/815/2004, de 12 de marzo, por la que se dispone la ratificación de la modificación del reglamento de "Vinos de Madrid".
Nombre del expediente	Corrección errores de la Orden de 13 septiembre 1996 modificación Vinos de Madrid.pdf
Referencia jurídica:	Corrección errores Orden 13 de septiembre de 1996.
Nombre del expediente	Orden de 30 mayo 2001 modificación Vinos de Madrid.pdf
Referencia jurídica:	ORDEN de 30 de mayo de 2001 por la que se ratifica la modificación del reglamento de la DO "Vinos de Madrid".

iii. Otro(s) documento(s):

iv. Mapas de la zona delimitada

v. Nota para la Comisión Europea

**g. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

Enlace:	
---------	--