C/2026/3565

3.7.2026

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione** [1]

(C/2026/3565)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]**

**«Manchuela»**

**Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026**

1. **Nome del prodotto**

«Manchuela»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

*Nome*

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Manchuela» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

*Titolo*

AGGIUNTA DI UNA NUOVA TIPOLOGIA DI VINO ALL'INTERNO DELL'ATTUALE CATEGORIA 1

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descrizione*

Sono introdotti i vini bianchi e rosati invecchiati o affinati/maturati, con le relative caratteristiche analitiche e organolettiche e i metodi di produzione.

La modifica interessa i punti 2 e 3 del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

MIGLIORAMENTO DELLA FORMULAZIONE

*Descrizione*

È eliminato l'obbligo per le cantine di essere iscritte nel registro dell'*Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Manchuela*, che figurava nel punto relativo alla delimitazione della zona geografica della DOP.

La modifica interessa il punto 4 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

INSERIMENTO DI UNA NUOVA VARIETÀ

*Descrizione*

È inserita la varietà Albillo Dorado (Albilla Dorada).

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

ELIMINAZIONE DELL'OBBLIGO DI IMBOTTIGLIAMENTO NELLA ZONA DI ORIGINE

*Descrizione*

Sono eliminate la disposizione per cui l'imbottigliamento deve avvenire in cantine situate negli impianti di imbottigliamento all'interno della zona di produzione e la giustificazione alla base di tale disposizione.

La modifica interessa il punto 8 del disciplinare e il punto 11 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

MODIFICHE DEGLI ORGANISMI DELEGATI

*Descrizione*

È eliminato l'elenco degli organismi delegati; è mantenuto un link all'indirizzo dove è possibile consultarli.

La modifica interessa il punto 9 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini**

**«Manchuela»**

**Numero di riferimento UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026**

1. **Nome**

«Manchuela»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. **Descrizione del vino o dei vini**

*Prodotto vitivinicolo*

Vini bianchi, bianchi fermentati in botte, vini arancioni e vini rosati; bianchi e rosati invecchiati o affinati/maturati. Tutti secchi.

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

Vini bianchi: gamma dei gialli, senza tuttavia raggiungere l'ambra, limpidi e brillanti.

Vini bianchi fermentati in botte e invecchiati o affinati/maturati: gamma dei gialli, limpidi.

Vini arancioni: tutte le tonalità dal giallo all'arancione. Possono presentare una torbidità specifica derivante dal processo di produzione.

Vini rosati: colore rosa, in tutta la sua gamma, limpidi e trasparenti.

Vini rosati invecchiati o affinati/maturati: colore rosa, in tutta la sua gamma, limpidi.

Odore

Vini bianchi: aromi puliti, di intensità media dopo la rotazione del bicchiere, aromi primari.

Vini bianchi fermentati in botte: aromi puliti, di intensità media dopo la rotazione del bicchiere, aromi secondari (fermentativi) e/o terziari (derivanti dal passaggio in botte).

Vini arancioni: aromi puliti, di intensità media dopo la rotazione del bicchiere, aromi primari e/o secondari (fermentativi).

Vini rosati: aromi primari e/o fermentativi.

Vini bianchi e rosati invecchiati o affinati/maturati: aromi puliti, di intensità media, aromi secondari (fermentativi) e/o terziari (derivanti dal passaggio in botte o in altri tipi di recipienti).

Sapore

Vini bianchi: equilibrati, con possibili punte di acidità e/o amaro (senza arrivare all'insufficienza o all'eccesso) e un finale che ricorda gli aromi primari.

Vini bianchi fermentati in botte: equilibrati, con possibili punte di acidità e/o amaro (senza arrivare all'insufficienza o all'eccesso), aromi primari, secondari (fermentativi) e/o terziari (derivanti dal passaggio in botte).

Vini arancioni: equilibrati, con possibili punte di acidità e/o amaro (senza arrivare all'insufficienza o all'eccesso). Possono avere una struttura e un corpo moderati specifici della macerazione. Finale che ricorda gli aromi primari.

Vini rosati: equilibrati, con possibili punte di acidità e/o amaro (senza arrivare all'insufficienza o all'eccesso).

Vini bianchi e rosati invecchiati o affinati/maturati: equilibrati, possono presentare un certo livello di acidità e/o amaro (senza arrivare all'insufficienza o all'eccesso), aromi primari, secondari (fermentativi) e/o terziari derivanti dal passaggio in legno o in qualsiasi altro tipo di recipiente.

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche*

—

*Caratteristiche analitiche*

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 10,5 |
| Acidità totale minima | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima | in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 10 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | — |

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche*

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Vini bianchi, bianchi fermentati in botte, vini arancioni e rosati, semisecchi, semidolci e dolci.

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

Vini bianchi: gamma dei gialli, senza tuttavia raggiungere l'ambra, limpidi e brillanti.

Vini bianchi fermentati in botte: gamma dei gialli, limpidi.

Vini arancioni: tutte le tonalità dal giallo all'arancione. Possono presentare una torbidità specifica derivante dal processo di produzione.

Vini rosati: colore rosa, in tutta la sua gamma, limpidi e trasparenti.

Odore

Vini bianchi: aromi puliti, di intensità media dopo la rotazione del bicchiere, aromi primari.

Vini bianchi fermentati in botte: aromi puliti, di intensità media dopo la rotazione del bicchiere, aromi secondari (fermentativi) e/o terziari (derivanti dal passaggio in botte).

Vini arancioni: aromi puliti, di intensità media dopo la rotazione del bicchiere, aromi primari e/o secondari (fermentativi).

Vini rosati: aromi primari e/o fermentativi.

Sapore

Equilibrati in termini di gradazione alcolica, acidità e tenore di zuccheri residui.

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche*

—

*Caratteristiche analitiche*

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 9 |
| Acidità totale minima | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima | in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 10 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | — |

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche*

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Vini rossi: giovani, fermentati in botte, «Roble», ottenuti da macerazione carbonica e vini rossi. Tutti secchi.

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

Vini rossi giovani: gamma di rossi con tonalità violacee, limpidi.

Vini rossi «Roble»: gamma dei rossi, senza tuttavia raggiungere tonalità marroni o ocra nell'unghia, limpidi con la possibile presenza di precipitati di sali tartarici e/o di sostanze coloranti.

Vini rossi fermentati in botte: colore rosso ciliegia con tonalità granate, limpidi.

Vini rossi ottenuti da macerazione carbonica: colore rosso ciliegia con tonalità violacee, limpidi.

Vini rossi: gamma dei rossi, senza tuttavia raggiungere tonalità aranciate nell'unghia. Limpidi con una possibile lieve presenza di precipitati di sali tartarici e/o di sostanze coloranti.

Odore

Vini rossi giovani: aromi puliti, di intensità media, aromi primari.

Vini rossi «Roble»: aromi puliti, primari e/o vegetali con possibile presenza di aromi di confettura/composta, note di legno e/o aromi fermentativi.

Vini rossi fermentati in botte: aromi puliti e di intensità media di frutti rossi, floreali e di botte.

Vini rossi ottenuti da macerazione carbonica: aromi puliti, di intensità medio-alta, fruttati.

Vini rossi: aromi puliti, primari e/o vegetali, con possibile presenza di aromi di confettura/composta. Possibile presenza di note di legno.

Sapore

Vini rossi giovani: equilibrati, con possibili punte di acidità e/o amaro (senza arrivare all'insufficienza o all'eccesso), persistenza media e finale di aromi primari.

Vini rossi «Roble»: puliti, di persistenza media, equilibrati con possibili lievi punte di acidità e/o astringenza. Aromi nel finale in armonia con la fase olfattiva.

Vini rossi fermentati in botte: tannici ed equilibrati, finale lungo, con sentori di botte.

Vini rossi ottenuti da macerazione carbonica: intensità media, equilibrati e con finale fruttato.

Vini rossi: puliti, equilibrati, con possibili lievi punte di acidità e/o astringenza. Persistenza media. Aromi nel finale in armonia con quelli della fase olfattiva.

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche*

—

*Caratteristiche analitiche*

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 12 |
| Acidità totale minima | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima | in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 13,3 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | — |

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche*

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Vini rossi: giovani, fermentati in botte, «Roble», ottenuti da macerazione carbonica e vini rossi. Semisecchi, semidolci e dolci.

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

Vini rossi giovani: gamma di rossi con tonalità violacee, limpidi.

Vini rossi «Roble»: gamma dei rossi, senza tuttavia raggiungere tonalità marroni o ocra nell'unghia, limpidi con la possibile presenza di precipitati di sali tartarici e/o di sostanze coloranti.

Vini rossi fermentati in botte: colore rosso ciliegia con tonalità granate, limpidi.

Vini rossi ottenuti da macerazione carbonica: colore rosso ciliegia con tonalità violacee, limpidi.

Vini rossi: gamma dei rossi, senza tuttavia raggiungere tonalità aranciate nell'unghia. Limpidi con una possibile lieve presenza di precipitati di sali tartarici e/o di sostanze coloranti.

Odore

Vini rossi giovani: aromi puliti, di intensità media, aromi primari.

Vini rossi «Roble»: aromi puliti, primari e/o vegetali con possibile presenza di aromi di confettura/composta, note di legno e/o aromi fermentativi.

Vini rossi fermentati in botte: aromi puliti e di intensità media di frutti rossi, floreali e di botte.

Vini rossi ottenuti da macerazione carbonica: aromi puliti, di intensità medio-alta, fruttati.

Vini rossi: aromi puliti, primari e/o vegetali, con possibile presenza di aromi di confettura/composta. Possibile presenza di note di legno.

Sapore

Equilibrati in termini di gradazione alcolica, acidità e tenore di zuccheri residui.

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche*

—

*Caratteristiche analitiche*

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 9 |
| Acidità totale minima | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima | — |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 13,3 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | — |

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche*

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Vini rossi «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva»

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

Vini rossi «Crianza»: gamma dei rossi con eventuali leggere tonalità marroni o ocra nell'unghia, limpidi con una possibile lieve presenza di precipitati di sali tartarici e/o di sostanze coloranti.

Vini rossi «Reserva» e «Gran Reserva»: gamma dei rossi con eventuali tonalità marroni o ocra nell'unghia, limpidi con una possibile lieve presenza di precipitati di sali tartarici e/o di sostanze coloranti.

Odore

Vini rossi «Crianza»: aromi puliti, primari e terziari con possibili aromi di confettura/composta e/o secondari.

Vini rossi «Reserva» e «Gran Reserva»: aromi puliti, primari e terziari, con possibile presenza di aromi di confettura/composta.

Sapore

Vini rossi «Crianza»: puliti, equilibrati, persistenza media e aromi nel finale in armonia con la fase olfattiva. Persistenti, armonici.

Vini rossi «Reserva» e «Gran Reserva»: puliti, equilibrati, persistenza media e aromi nel finale in armonia con la fase olfattiva.

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche*

—

*Caratteristiche analitiche*

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 12 |
| Acidità totale minima | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima | in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | — |

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche*

Anidride solforosa totale minore di:

140 mg/l per i vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, inferiore a 5 g/l;

160 mg/l per i vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, uguale o superiore a 5 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Vini spumanti di qualità bianchi e rosati

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

Vini spumanti di qualità bianchi: limpidi, brillanti, gamma dei gialli, senza tuttavia raggiungere l'oro, con bollicine piccole e persistenti.

Vini spumanti di qualità rosati: limpidi, brillanti, gamma dei rosa, con bollicine piccole e persistenti.

Odore

Presentano aromi primari e/o secondari con possibili note dovute a un eventuale passaggio in botte.

Sapore

Equilibrati, possono presentare punte di acidità e/o amaro (senza arrivare all'insufficienza o all'eccesso), persistenza media, finale di aromi primari e/o secondari con possibili note dovute a un eventuale passaggio in botte.

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche*

—

*Caratteristiche analitiche*

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | 10,5 |
| Acidità totale minima | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima | in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 11,66 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | — |

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche*

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

## 7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Vini bianchi: lieve macerazione a freddo del mosto e schiumatura. La fermentazione avviene a temperatura controllata inferiore a 18 °C ed è realizzata completamente o in parte (almeno per il 75 %) in contenitori o in botti di rovere.

Vini arancioni: macerazione e fermentazione del mosto su vinacce e bucce per tutto il tempo necessario prima della pressatura, una volta completata la fermentazione.

Vini rosati: macerazione per un periodo di tempo compreso tra 4 e 12 ore a una temperatura inferiore a 24 °C. Schiumatura del mosto e fermentazione lenta per almeno cinque giorni a una temperatura controllata inferiore a 18 °C.

Vini rossi giovani: macerazione del mosto in presenza delle bucce per un periodo minimo di 48 ore a una temperatura controllata inferiore a 28 °C. Svinatura e pressatura; la fermentazione continua a una temperatura controllata inferiore a 25 °C.

«Vino de hielo»: la vendemmia dell'uva deve avvenire quando la vite ha una temperatura uguale o inferiore a -5 °C (congelata). L'uva viene pressata congelata senza essere sottoposta previamente a diraspatura. L'invecchiamento avviene in botte.

Vini bianchi invecchiati o affinati/maturati: lieve macerazione a freddo del mosto e schiumatura. Fermentazione a temperatura controllata. Possono quindi essere sottoposti a maturazione in qualsiasi tipo di recipiente e, se di legno, il periodo minimo per poter utilizzare la menzione «Roble» o «envejecido en madera y/o barrica» è di due mesi.

Vini rosati invecchiati o affinati/maturati: ottenuti da almeno l'85 % di varietà rosse. Macerazione per un periodo compreso tra 4 e 12 ore. Schiumatura e fermentazione a temperatura controllata. Possono quindi essere sottoposti a maturazione in qualsiasi tipo di recipiente e, se di legno, il periodo minimo per poter utilizzare la menzione «Roble» o «envejecido en madera y/o barrica» è di due mesi.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche con allevamento ad alberello corto o lungo

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 7 860 |
| Unità di resa massima | kg di uva per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche con allevamento ad alberello corto o lungo

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 55 |
| Unità di resa massima | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse con allevamento ad alberello corto o lungo

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 6 430 |
| Unità di resa massima | kg di uva per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse con allevamento ad alberello corto o lungo

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 45 |
| Unità di resa massima | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche con allevamento a spalliera

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 11 430 |
| Unità di resa massima | kg di uva per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche con allevamento a spalliera

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 80 |
| Unità di resa massima | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse con allevamento a spalliera

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 10 000 |
| Unità di resa massima | kg di uva per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse con allevamento a spalliera

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 70 |
| Unità di resa massima | ettolitri per ettaro |

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— ALBILLO DORADO

— ALBILLO REAL

— BOBAL

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GARNACHA TINTORERA

— GRACIANO

— MACABEO – VIURA

— MALBEC

— MAZUELA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MORAVIA AGRIA

— MORAVIA DULCE

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARDILLO – MARISANCHO

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— PLANTA NOVA – TARDANA

— ROJAL TINTA

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO – CENCIBEL

— TINTO VELASCO – FRASCO

— TOURIGA NACIONAL

— VERDEJO

— VIOGNIER

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona comprende i vigneti situati nei seguenti comuni delle province di Albacete e Cuenca:

— Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya e Villavaliente;

— Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora, e Yémeda.

10. **Legame con la zona geografica**

*Categoria di prodotto vitivinicolo*

1. Vino

*Sintesi del legame*

La zona di produzione, situata tra due valli fluviali, è caratterizzata da suoli argillosi a base calcarea formati dai sedimenti di entrambi i fiumi, da temperature elevate, da una quasi totale assenza di piogge tra i mesi di maggio e settembre e da un elevato soleggiamento. Tali condizioni influiscono sulla varietà autoctona Bobal, da cui si ottengono vini dall'intensità aromatica buona, talvolta notevole, caratterizzati da note fruttate e floreali, eccellente acidità ed elevata intensità colorante, nonché da un colore intenso e duraturo che li distingue dagli altri vini grazie all'ottima carica di polifenoli e al basso pH (grande quantità di IPT senza lunga macerazione).

*Categoria di prodotto vitivinicolo*

5. Vino spumante di qualità

*Sintesi del legame*

La zona di produzione, situata tra due valli fluviali, è caratterizzata da suoli argillosi a base calcarea formati dai sedimenti di entrambi i fiumi, da temperature elevate, da una quasi totale assenza di piogge tra i mesi di maggio e settembre e da un elevato soleggiamento. Tali condizioni influiscono sulla varietà autoctona Bobal, da cui si ottengono vini dall'intensità aromatica buona, talvolta notevole, caratterizzati da note fruttate e floreali, eccellente acidità ed elevata intensità colorante, nonché da un colore intenso e duraturo che li distingue dagli altri vini grazie all'ottima carica di polifenoli e al basso pH (grande quantità di IPT senza lunga macerazione).

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

*Titolo del requisito o della deroga*

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

Per l'etichettatura dei vini spumanti di qualità della denominazione di origine protetta «Manchuela» possono essere utilizzate le indicazioni «Premium» e «Reserva».

Per il vino prodotto secondo le disposizioni del disciplinare sarà possibile utilizzare la menzione «Vino de hielo», i cui parametri analitici saranno quelli specificati per le diverse categorie di vino, in quanto questi vini possono essere bianchi, rosati o rossi nei relativi diversi tipi (giovani, «Roble», «Crianza», fermentati in botte ecc.) di cui al disciplinare di produzione.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

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