C/2026/3565

3.7.2026

**Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão** [1]

(C/2026/3565)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

**[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]**

**«Manchuela»**

**Número de referência da UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026**

1. **Nome do produto**

«Manchuela»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

*Nome*

Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentacion [Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação], Dirección General de Alimentación [Direção-Geral de Alimentação], Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que as modificações introduzidas nesta alteração do caderno de especificações da DOP «Manchuela» constituem uma «alteração normalizada» do mesmo caderno, que não podem ser consideradas alterações ao nível da UE, por não se enquadrarem em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento 2024/1143 no que respeita às indicações geográficas. Estas modificações não implicam: a modificação do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica, a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

*Título*

Introdução de uma nova tipologia de vinhos na atual categoria 1

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descrição*

Introduzem-se os vinhos brancos e rosados envelhecidos e/ou amadurecidos/maturados, com as suas características analíticas e organoléticas e os seus métodos de produção.

Alteram-se os pontos 2 e 3 do caderno de especificações e o ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Melhoria de ordem redatorial

*Descrição*

Suprime-se o requisito de inscrição das adegas no registo da Organização Interprofissional Agroalimentar da Denominação de Origem «Manchuela», que constava da secção relativa à delimitação da área geográfica da DOP.

Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Introdução de uma nova casta

*Descrição*

Inclui-se a casta *albillo-dorado* (*albilla-dorada*).

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Eliminação do requisito de engarrafamento na origem

*Descrição*

Suprime-se o requisito de engarrafamento em adega inserida numa instalação de engarrafamento situada dentro da área de produção, bem como a justificação que sustentava esta proibição.

Altera-se o ponto 8 do caderno de especificações e o ponto 11 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Modificações nos organismos delegados

*Descrição*

Suprime-se a lista de organismos delegados, mas mantêm-se a hiperligação para consulta dos dados dos mesmos.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações. Não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos**

**«Manchuela»**

**Número de referência da UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026**

1. **Nome(s)**

Manchuela

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinho de uvas frescas, incluindo o vinho aguardentado; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

*Produto vitivinícola*

Vinho branco, vinho branco fermentado em barrica, vinho laranja e vinhos rosados; vinhos brancos e rosados envelhecidos ou amadurecidos/maturados: todos vinhos secos.

*Características organoléticas*

Aspeto visual/Cor

Vinhos brancos: gama de amarelos, sem chegar ao âmbar, límpidos e brilhantes.

Vinhos brancos fermentados em barrica e envelhecidos ou amadurecidos/maturados: gama de amarelos, límpidos.

Vinhos laranja: gama de amarelos até aos laranjas, todos os tons. Podem apresentar turvação própria do processo de elaboração.

Vinhos rosados: todas as gamas de cor-de-rosa, límpidos e transparentes.

Vinhos rosados envelhecidos ou amadurecidos/maturados: todas as gamas de cor-de-rosa, límpidos.

Aroma/Nariz

Vinhos brancos: aromas limpos, de intensidade média na degustação, primários.

Vinhos brancos fermentados em barrica: aromas limpos, de intensidade média na degustação, secundários (fermentativos) e/ou terciários (decorrente do estágio em barrica).

Vinhos laranja: aromas limpos, de intensidade média na degustação, primários e/ou secundários (fermentativos).

Vinhos rosados: aromas primários e/ou fermentativos.

Vinhos brancos e rosados envelhecidos ou amadurecidos/maturados: aromas limpos, de intensidade média, secundários (fermentativos) e/ou terciários (decorrente do estágio em madeira ou noutro tipo de recipiente).

Sabor/Boca

Vinhos brancos: equilibrados, podendo eventualmente apresentar uma ponta de acidez e/ou amargor (sem revelar falta ou excesso de acidez), final de boca evocativo dos aromas primários.

Vinhos brancos fermentados em barrica: equilibrados, podendo eventualmente apresentar uma ponta de acidez e/ou amargor (sem revelar falta ou excesso de acidez), aromas primários, secundários (fermentativos) e/ou terciários (decorrente do estágio em barrica).

Vinhos laranja: equilibrados, podendo eventualmente apresentar uma ponta de acidez e/ou amargor (sem revelar falta ou excesso de acidez). Podem revelar estrutura e corpo moderados, próprios da maceração. Final de boca evocativo de aromas primários.

Vinhos rosados: equilibrados, podendo eventualmente apresentar uma ponta de acidez e/ou amargor (sem revelar falta ou excesso de acidez).

Vinhos brancos e rosados envelhecidos ou amadurecidos/maturados: equilibrados, podendo eventualmente apresentar uma ponta de acidez e/ou amargor (sem revelar falta ou excesso de acidez), aromas primários, secundários (fermentativos) e/ou terciários decorrente do estágio em madeira ou em qualquer outro tipo de recipiente em que tenham permanecido.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 10,5 |
| Acidez total mínima | 4,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima | gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 10 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho branco, vinho branco fermentado em barrica, vinho laranja e vinhos rosados, meio-secos, meio-doces e doces.

*Características organoléticas*

Aspeto visual/Cor

Vinhos brancos: gama de amarelos, sem chegar ao âmbar, límpidos e brilhantes.

Vinhos brancos fermentados em barrica: gama de amarelos, límpidos.

Vinhos laranja: gama de amarelos até aos laranjas, todos os tons. Podem apresentar turvação própria do processo de elaboração.

Vinhos rosados: todas as gamas de cor-de-rosa, límpidos e transparentes.

Aroma/Nariz

Vinhos brancos: aromas limpos, de intensidade média na degustação, primários.

Vinhos brancos fermentados em barrica: aromas limpos, de intensidade média na degustação, secundários (fermentativos) e/ou terciários (decorrente do estágio em barrica).

Vinhos laranja: aromas limpos, de intensidade média na degustação, primários e/ou secundários (fermentativos).

Vinhos rosados: aromas primários e/ou fermentativos.

Sabor/Boca

Equilibrados em termos de graduação alcoólica, acidez e teor de açúcares residuais.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 4,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima | gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 10 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinho tinto: «Joven» [vinho novo], «Fermentación en Barrica» [fermentação em barrica], «Roble» [estágio em casco de carvalho), «Maceración Carbónica» [maceração carbónica] e «Vino Tinto» [vinho tinto], todos vinhos secos.

*Características organoléticas*

Aspeto visual/Cor

Vinhos tintos jovens: gama de vermelhos com tons violáceos, límpidos.

Vinhos tintos «Roble»: gama de vermelhos sem chegar aos tons castanhos ou ocres nas bordas do anel do copo, límpidos, podendo apresentar precipitados de sais tartáricos e/ou matéria corante.

Vinhos tintos fermentados em barrica: vermelho-cereja com tons grená, límpidos.

Vinhos tintos de maceração carbónica: vermelho-cereja com tons violáceos, límpidos.

Vinhos tintos: gama de vermelhos sem chegar aos tons alaranjados nas bordas do anel do copo, límpidos, podendo apresentar níveis reduzidos de precipitados de sais tartáricos e/ou matéria corante.

Aroma/Nariz

Vinhos tintos jovens: aromas limpos, de intensidade média, primários.

Vinhos tintos «Roble»: aromas limpos, primários e/ou vegetais, possível presença de notas de doce/compota de fruta, notas de madeira e/ou fermentativas.

Vinhos tintos fermentados em barrica: aromas limpos, de intensidade média, de frutos vermelhos, florais e de barrica.

Vinhos tintos de maceração carbónica: aromas limpos, de intensidade média-alta, frutados.

Vinhos tintos: aromas limpos, primários e/ou vegetais, possível presença de notas de doce/compota de fruta. Notas de madeira possíveis.

Sabor/Boca

Vinhos tintos jovens: equilibrados, podendo eventualmente apresentar uma ponta de acidez e/ou amargor (sem revelar falta ou excesso de acidez), persistência média e final de boca com aromas primários.

Vinhos tintos «Roble»: limpos, persistência média, equilibrados, podendo apresentar uma pequena ponta de acidez e/ /ou adstringência. Final de boca com aromas em harmonia com a fase olfativa.

Vinhos tintos fermentados em barrica: tânicos e equilibrados, final de boca persistente, com notas de barrica.

Vinhos tintos de maceração carbónica: intensidade média, equilibrados, final de boca frutado.

Vinhos tintos: limpos, equilibrados, podendo apresentar uma pequena ponta de acidez e/ou adstringência, com persistência média e final de boca com aromas em harmonia com a fase olfativa.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima | gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 13,3 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinhos tintos: «Joven», «Fermentación en Barrica», «Roble», «Maceración Carbónica» e «Vino Tinto». São vinhos meio--secos, meio-doces e doces.

*Características organoléticas*

Aspeto visual/Cor

Vinhos tintos jovens: gama de vermelhos com tons violáceos, límpidos.

Vinhos tintos «Roble»: gama de vermelhos sem chegar aos tons castanhos ou ocres nas bordas do anel do copo, límpidos, podendo apresentar precipitados de sais tartáricos e/ou matéria corante.

Vinhos tintos fermentados em barrica: vermelho-cereja com tons grená, límpidos.

Vinhos tintos de maceração carbónica: vermelho-cereja com tons violáceos, límpidos.

Vinhos tintos: gama de vermelhos sem chegar aos tons alaranjados nas bordas do anel do copo, límpidos, podendo apresentar níveis reduzidos de precipitados de sais tartáricos e/ou matéria corante.

Aroma/Nariz

Vinhos tintos jovens: aromas limpos, de intensidade média, primários.

Vinhos tintos «Roble»: aromas limpos, primários e/ou vegetais, possível presença de notas de doce/compota de fruta, notas de madeira e/ou fermentativas.

Vinhos tintos fermentados em barrica: aromas limpos, de intensidade média, de frutos vermelhos, florais e de barrica.

Vinhos tintos de maceração carbónica: aromas limpos, de intensidade média-alta, frutados.

Vinhos tintos: aromas limpos, primários e/ou vegetais, possível presença de notas de doce/compota de fruta. Notas de madeira possíveis.

Sabor/Boca

Equilibrados em termos de graduação alcoólica, acidez e teor de açúcares residuais.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 9 |
| Acidez total mínima | 4,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima | — |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 13,3 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinhos tintos «Crianza» [velhos], «Reserva» [reserva] e «Gran reserva» [reserva especial]

*Características organoléticas*

Aspeto visual/Cor

Vinhos tintos «Crianza»: gama de vermelhos, com eventuais leves tons castanhos ou ocres nas bordas do anel do copo, límpidos, podendo apresentar níveis reduzidos de precipitados de sais tartáricos e/ou matéria corante.

Vinhos tintos «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»: gama de vermelhos, com eventuais leves tons castanhos ou ocres nas bordas do anel do copo, límpidos, podendo apresentar níveis reduzidos de precipitados de sais tartáricos e/ou matéria corante.

Aroma/Nariz

Vinhos tintos «Crianza»: aromas limpos, primários e terciários, podendo apresentar notas de doce/compota de fruta e/ou aromas secundários.

Vinhos tintos «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»: aromas limpos, primários e/ou vegetais, possível presença de notas de doce/compota de fruta.

Sabor/Boca

Vinhos tintos «Crianza»: limpos, equilibrados, persistência média, final de boca com aromas em harmonia com a fase olfativa. Persistentes, harmoniosos.

Vinhos tintos «Crianza», «Reserva» e «Gran reserva»: limpos, equilibrados, persistência média, final de boca com aromas em harmonia com a fase olfativa.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 4,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima | gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 20 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

Dióxido de enxofre total inferior a:

140 mg/l, no caso dos vinhos com teor de açúcares residuais inferior a 5 g/l, expresso em glucose.

160 mg/l, no caso dos vinhos com teor de açúcares residuais igual ou superior a 5 g/l, expresso em glucose.

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

Vinhos espumantes de qualidade brancos e rosados

*Características organoléticas*

Aspeto visual/Cor

Vinhos espumantes de qualidade brancos: límpidos, brilhantes, gama de amarelos, sem chegar aos dourados, com bolhas pequenas e persistentes.

Vinhos espumantes de qualidade rosados: límpidos, brilhantes, nas gamas de cor-de-rosa, com bolhas pequenas e persistentes.

Aroma/Nariz

Aromas primários e/ou secundários, podendo apresentar notas de um eventual estágio em barrica.

Sabor/Boca

Equilibrados, podendo eventualmente apresentar uma ponta de acidez e/ou amargor (sem revelar falta ou excesso de acidez), persistência média, final de boca com aromas primários e/ou secundários e possíveis notas de eventual estágio em barrica.

*Informações adicionais relativas às características organoléticas*

—

*Características analíticas*

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 10,5 |
| Acidez total mínima | 4,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima | gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | 11,66 |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

*Informações adicionais relativas às características analíticas*

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Vinhos brancos: leve maceração a frio do mosto e eliminação das borras. Fermentação a temperatura controlada < 18 °C em cuba ou em barrica de carvalho, total o parcialmente (no mínimo, 75 %).

Vinhos laranja: maceração e fermentação do mosto na presença das películas durante o tempo considerado necessário, antes da prensagem, uma vez terminada a fermentação.

Vinhos rosados: maceração durante um período de 4 a 12 horas, a uma temperatura inferior a 24 °C, eliminação das borras e fermentação lenta durante pelo menos 5 dias, a uma temperatura controlada inferior a 18 °C.

Vinhos tintos jovens: maceração do mosto na presença das películas durante pelo menos 48 horas, a uma temperatura controlada inferior a 28 °C, sangria e prensagem, continuando a fermentação a uma temperatura controlada < 25 °C.

Vinho de gelo: vindima das uvas quando a cepa se encontra a uma temperatura igual ou inferior a −5 °C (congelada), sendo prensadas geladas, sem desengaço prévio. O envelhecimento é feito em barrica.

Vinhos brancos envelhecidos ou amadurecidos/maturados: leve maceração a frio do mosto e eliminação das borras. Fermentação a temperatura controlada. Posteriormente, podem maturar em qualquer tipo de recipiente. Para poderem ostentar a menção «Roble» ou «envejecido en madera y/o barrica» [envelhecido em casco de carvalho e/ou barrica], terão, contudo, de passar por um período mínimo de 2 meses em recipientes de madeira.

Vinhos rosados envelhecidos ou amadurecidos/maturados, obtidos a partir de, pelo menos, 85 % de uvas tintas: maceração durante um período compreendido entre 4 e 12 horas, com eliminação das borras dos mostos e fermentação a temperatura controlada. Posteriormente, podem maturar em qualquer tipo de recipiente. Para poderem ostentar a menção «Roble» ou «envejecido en madera y/o barrica» terão, contudo, de passar por um período mínimo de 2 meses em recipientes de madeira.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas com condução em cabeça ou taça

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo | 7 860 |
| Unidade de medida do rendimento máximo | quilogramas de uvas por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas com condução em cabeça ou taça

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo | 55 |
| Unidade de medida do rendimento máximo | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas com condução em cabeça ou taça

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo | 6 430 |
| Unidade de medida do rendimento máximo | quilogramas de uvas por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas com condução em cabeça ou taça

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo | 45 |
| Unidade de medida do rendimento máximo | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas com condução em espaldeira

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo | 11 430 |
| Unidade de medida do rendimento máximo | quilogramas de uvas por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas brancas com condução em espaldeira

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo | 80 |
| Unidade de medida do rendimento máximo | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas com condução em espaldeira

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo | 10 000 |
| Unidade de medida do rendimento máximo | quilogramas de uvas por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Castas tintas com condução em espaldeira

Rendimento máximo

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo | 70 |
| Unidade de medida do rendimento máximo | hectolitros por hectare |

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Inclui os vinhedos situados nos seguintes municípios das províncias de Albacete e Cuenca:

— Província de 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.

— Província de 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. **Relação com a área geográfica**

*Categoria de produtos vitivinícolas*

1. Vinho

*Resumo da relação*

A localização da área produção entre os vales de dois rios, caracterizada por solos argilosos assentes nos sedimentos calcários de ambos os cursos de água, com temperaturas elevadas, ausência quase total de precipitação entre os meses de maio e setembro, e a grande quantidade de horas de sol recebidas, condicionam a implantação da casta autóctone *bobal*, que dá vinhos de boa e grande intensidade aromática, com notas frutadas e florais, excelente acidez e intensidade de cor elevada, obtendo-se produtos de cor viva e persistente no tempo, que se distinguem dos demais pela sua excelente carga polifenólica e pH baixos [com índice de polifenóis totais (IPT) elevado, sem macerações longas].

*Categoria de produtos vitivinícolas*

5. Vinho espumante de qualidade

*Resumo da relação*

A localização da área produção entre os vales de dois rios, caracterizada por solos argilosos assentes nos sedimentos calcários de ambos os cursos de água, com temperaturas elevadas, ausência quase total de precipitação entre os meses de maio e setembro, e a grande quantidade de horas de sol recebidas, condicionam a implantação da casta autóctone *bobal*, que dá vinhos de boa e grande intensidade aromática, com notas frutadas e florais, excelente acidez e intensidade de cor elevada, obtendo-se produtos de cor viva e persistente no tempo, que se distinguem dos demais pela sua excelente carga polifenólica e pH baixos [com índice de polifenóis totais (IPT) elevado, sem macerações longas].

11. **Outros requisitos aplicáveis**

*Título do requisito ou da derrogação*

ROTULAGEM

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O rótulo dos vinhos espumantes de qualidade da denominação de origem protegida «Manchuela» pode incluir as menções «Premium» [primeira escolha] e «Reserva».

A menção «Vino de Hielo» [vinho de gelo] está reservada ao vinho elaborado segundo as condições e os parâmetros analíticos definidos no caderno de especificações para os diferentes tipos de produtos. O vinho de gelo pode ser branco, rosado ou tinto, dos vários tipos (jovem, envelhecido em casco de carvalho, «crianza», fermentado em barrica, etc.), tal como também previsto no mesmo caderno.

**Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações**

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