DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 2 de agosto de 2018

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

[Tacoronte-Acentejo (DOP)]

(2018/C 272/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 [1], y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

(1) España remitió una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Tacoronte-Acentejo» de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(2) La Comisión ha examinado la solicitud y concluido que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

(3) Con objeto de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Tacoronte-Acentejo».

DECIDE:

Artículo único

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Tacoronte-Acentejo» (DOP), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

En virtud del artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho a oponerse a la modificación del pliego de condiciones contemplado en el párrafo primero del presente artículo en un plazo de dos meses desde la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 2 de agosto de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

[1] DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«TACORONTE-ACENTEJO»

PDO-ES-A0115-AM03

Fecha de solicitud: 17.11.2015

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

1. **Reglas aplicables a la modificación**

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor.

2. **Descripción y motivos de la modificación**

2.1. *Se han añadido nuevas categorías de productos*

Se modifica el punto 2 y 7.d del pliego de condiciones y el punto 3, 4 y 8 del documento único.

La inclusión de nuevas categorías de producto obedece a una realidad, y es que estos productos ya se elaboraban en la zona de producción con las variedades propias de Tacoronte-Acentejo aunque no se comercializaban bajo la certificación de la propia DOP. Por ello, la modificación propuesta va destinada también a incluir determinados productos que se han elaborado históricamente en la zona protegida y que contempla el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, como son:

— Vino espumoso.

— Vino espumoso de calidad.

— Vino espumoso aromático de calidad.

— Vino de aguja.

— Vino de aguja gasificado.

— Vino de uvas pasificadas.

— Mosto de uva parcialmente fermentado.

La definición dada para los vinos espumosos de Tacoronte Acentejo suponía una restricción a la comercialización, pues se han elaborado vinos espumosos sin seguir el método tradicional que no han podido ser certificados con la DOP. Por no ser esta práctica ni característica ni exclusiva de la DOP Tacoronte-Acentejo, se ha suprimido esta mención. También se permite la elaboración de espumosos con cualquiera de los métodos autorizados, que son los que efectivamente se venían utilizando en la comarca pero que no se incluyeron en su momento, por pensar que solamente se iba a incluir el vino considerado de mayor calidad.

2.2. *Eliminación de la restricción del grado alcohólico volumétrico adquirido*

Se modifica el punto 2.a.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Esto implica la eliminación de la restricción contemplada anteriormente en el grado alcohólico volumétrico adquirido respecto al mínimo que deben cumplir los vinos de la DOP Tacoronte-Acentejo.

Las demandas de los consumidores han ido evolucionando hacia vinos de baja graduación alcohólica. Esta tendencia se ha visto impulsada, en gran parte, por los mensajes destinados a concienciar al conjunto de la población sobre la necesidad de adquirir hábitos saludables.

Hasta ahora, sin ser una característica diferenciadora de los vinos de la DOP Tacoronte-Acentejo, estos eran comercializados con una graduación mínima superior a la que la propia legislación establece. Aunque en la comarca siempre se hubieran elaborado vinos con graduación inferior a la contemplada en el pliego, hasta hace unos años estos vinos no eran considerados de calidad óptima por su baja estabilidad. Los avances tecnológicos, han conseguido la estabilidad necesaria de estos vinos que ya se comercializaban si bien sin la protección de la Denominación de Origen.

La modificación propuesta, abre el abanico de posibilidades de comercialización de los productos ya existentes en la comarca sin que estos pierdan sus características esenciales y diferenciadoras del área geográfica protegida, toda vez que dichas características se deben a condiciones de suelo y de clima y a variedades de vid cultivadas en la zona.

Hasta este momento, se han venido comercializando vinos elaborados en la zona geográfica protegida, con las variedades y las condiciones de clima y suelo propias de la DOP, pero sin que se hayan certificado debido a que presentan una graduación alcohólica menor.

Se entiende que esta modificación, consistente en rebajar el grado alcohólico mínimo de los vinos, satisfará la demanda de los consumidores y favorecerá la comercialización de vinos que ya existían en la comarca. Esto contribuirá a los objetivos de la Comisión Europea de evitar las restricciones a la comercialización siempre que se mantengan las características intrínsecas de los productos amparados por la DOP.

2.3. *Cambio de los límites del grado alcohólico total*

Se modifica el punto 2.a.2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Como consecuencia de la modificación justificada del grado alcohólico adquirido, se ha de modificar el grado alcohólico total.

Por definición, el grado alcohólico total es el grado alcohólico adquirido más el contenido de azúcares reductores (en g/l) dividido entre 17, es decir:

Grado alcohólico total = Grado alcohólico adquirido + contenido de azúcares reductores (en g/l)/17.

Al modificar el valor del grado alcohólico adquirido, sin cambiar la concentración de azúcar, necesariamente varía el grado alcohólico total.

Además el límite mínimo del vino naturalmente dulce pasa de 15,6 % vol. a 15 % vol. porque se ha considerado una restricción el establecimiento de 15,6 % mínimo, ya que vinos naturalmente dulces con grados alcohólico comprendido entre 15 y 15,6 reúnen unas características organolépticas y condiciones perfectas para ser amparados por la DOP.

2.4. *Cambios de los límites de acidez volátil*

Se modifica el punto 2.a.3 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Con respecto a la modificación propuesta para la acidez volátil, hay que significar que las tendencias en los mercados de consumo de los vinos amparados por la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, han supuesto durante los últimos años un cambio gradual de los hábitos en la elaboración de vinos.

Atendiendo a las preferencias del actual consumidor, se ha triplicado la elaboración de vinos con restos de azúcar, vinos criados en barrica, y vinos monovarietales con variedades de difícil manejo.

No obstante, dado que el vino es una bebida ácida por naturaleza, muchos vinos de calidad de esta DOP tienen valores de acidez volátil comprendidos entre 0,8 y 1,0 g/l de ácido acético sin tener gusto desagradable. Ejemplo de ello es la buena valoración que los expertos de los paneles de cata han dictaminado en su análisis organoléptico para algunos vinos que fisicoquímicamente mostraban valores de acidez volátil por encima de 0,8 g/l, que es el límite que establece el pliego objeto de modificación.

En el vino, la acidez volátil no es una característica excesivamente tenida en cuenta por el consumidor salvo que predomine en exceso en el vino y provoque rechazo o modifique particularmente las características organolépticas esperadas.

Por todo ello, se considera que se debe proceder a la modificación del límite sobre acidez volátil para que de esta forma, puedan comercializarse vinos de perfecta armonía y equilibrio aunque superen el límite actualmente establecido en el pliego en vigor.

2.5. *Cambios en la sobrepresión*

Se modifica el punto 2.a.9 del pliego de condiciones. No cambia el documento único.

La sobrepresión mínima de los vinos espumosos pasa de 3,5 bar a 3 bar porque se ha considerado una restricción el establecimiento de 3,5 bar mínimo, ya que vinos espumosos elaborados y sometidos a presiones comprendidas entre 3 y 3,5 también reúnen unas características organolépticas y condiciones perfectas para ser amparados por la DOP.

2.6. *Corrección de un error tipográfico*

Se modifica el punto 2.b del pliego de condiciones. No se ve afectado el documento único.

En el pliego objeto de modificación, por un error tipográfico el término «red» (tinto) no aparecía al hacer referencia a vinos espumosos y describir sus características organolépticas. Esto debe corregirse, pues los tintos son precisamente los vinos más característicos de la zona protegida.

2.7. *Adaptación del contenido en azúcar*

Se modifica el punto 3.a.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Al hacer una modificación en el límite inferior del grado alcohólico adquirido de los vinos de esta DOP, se ha de asegurar la maduración óptima de las uvas. Si bien en el pliego objeto de modificación la concentración de azúcar en la uva era de 170 g/l, esta concentración parece excesiva si se van a elaborar productos de baja graduación. Sin olvidar que se debe asegurar una maduración y calidad óptima de la uva, es conveniente disminuir equilibradamente esta concentración hasta 154 g/l.

2.8. *Incorporación de prácticas ya utilizadas*

Se modifica el punto 3.a.3 del pliego de condiciones. No se ve afectado el documento único.

Se ha añadido una práctica enológica que ya se venía realizando. Se ha incluido en el pliego de condiciones del producto para dar cumplimiento a la legislación europea en vigor.

Por este motivo, se incluyen los mostos (de uva, concentrados y parcialmente fermentados) que cumplan las condiciones establecidas en la reglamentación europea y de este pliego.

2.9. *Cambio del nombre de un registro*

Se modifica el punto 8.b.2 del pliego de condiciones. No se ve afectado el documento único.

Se cambia el nombre del «Registro de bodegas embotelladoras» por «Registro de bodegas envasadoras» porque el envasado no se hace exclusivamente en botella. Dado que se admiten otros envases, la palabra «envasadoras» es más adecuada.

2.10. *Eliminación de restricciones al envasado*

Se modifica el punto 8.b.10 del pliego de condiciones. No se ve afectado el documento único.

Esta modificación supone una apertura y por ende una eliminación de una restricción establecida en el pliego objeto de modificación.

Los operadores han manifestado en repetidas ocasiones (plenos, reuniones, etc.) la dificultad que supone comercializar sus productos exclusivamente en botellas de vidrio. Por ello, se ha considerado que esta restricción debe eliminarse y que sean los operadores quienes elijan las diferentes alternativas de envasado permitidas en la reglamentación, siempre y cuando quede salvaguardada la calidad del producto.

En resumen, esta modificación del pliego de condiciones no pretende cuestionar en modo alguno las características especiales de los vinos de la DOP. Estos vinos mantienen el mismo vínculo con el medio geográfico y las mismas características organolépticas establecidas en el pliego de condiciones del producto modificado. Simplemente pretendemos reconocer la realidad de la situación incorporando productos que ya se vendían en la zona geográfica, aunque sin protección, pero siguiendo los métodos, variedades y técnicas propios de la denominación.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre registrado**

Tacoronte-Acentejo.

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino.

3. Vino de licor.

4. Vino espumoso.

5. Vino espumoso de calidad.

6. Vino espumoso aromático de calidad.

8. Vino de aguja.

9. Vino de aguja gasificado.

11. Mosto de uva parcialmente fermentado.

15. Vino de uvas pasificadas.

16. Vino de uvas sobremaduradas.

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

VINO (BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS)

Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios, brillantes de color en fase visual, según gama cromática, blanco, rosado, tinto; con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden, limpios, frutales y de intensidad variable; en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración.

Anhídrido sulfuroso máximo según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	9
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18

VINO DE LICOR

Los vinos dispuestos para el consumo presentarán un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos en los de mayor crianza. Los aromas serán francos, con intensas notas de uva madura incluso pasas, que recuerden a la variedad, complejos. En boca destacará el equilibrio entre alcohol, dulzor y acidez. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración.

Anhídrido sulfuroso máximo según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %)	17,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	15
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25

VINO ESPUMOSO, ESPUMOSO DE CALIDAD Y ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD

Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios y brillantes con un color amarillo acerado a amarillo dorado cuando estén elaborados con variedades de uva blanca. Cuando estén elaborados con variedades de uva tinta, su color irá del rosa-fresa al piel de cebolla roja. La burbuja será esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo. Al olfato, aroma limpio, intenso, complejo, afrutado y varietal. Con amplio volumen en boca proporcionado por un desprendimiento de carbónico que aporta vivacidad con un final frutal amplio de sabores.

Grado alcohólico total mínimo:

Vino espumoso: 8,5 % vol

Vino espumoso de calidad: 9 % vol

Vino espumoso aromático de calidad: 10 % vol

Grado alcohólico total máximo según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	6
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

VINO DE AGUJA Y VINO DE AGUJA GASIFICADO

Vinos de color amarillo pajizo, limpio y con presencia de finas burbujas, de intensidad media a alta. Vinos limpios con aromas frutales y florales, con matices balsámicos, plenos, picantes, ligeramente ácidos con notas a frutos secos al retrogusto.

En elaboraciones en rosado y tinto, la fase visual de los vinos de aguja, de aguja gasificados se corresponderá con la fase visual de rosados o tinto.

Grado alcohólico total mínimo: 9 % vol

Grado alcohólico total máximo según normativa de la UE.

Anhídrido sulfuroso según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	7
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18

VINO DE UVA SOBREMADURA Y VINO DE UVA PASIFICADA

Los vinos dispuestos para el consumo serán limpios y brillantes. El proceso de producción debe darles un atractivo color que oscilará de colores menos a más intensos. Con aromas limpios, intensos, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

Grado alcohólico adquirido mínimo:

Vino de uvas pasificadas: 9 % vol

Vino de uvas sobremaduradas: 12 % vol

Grado alcohólico total mínimo:

Vino de uvas pasificadas: 16 % vol

Vino de uvas sobremaduradas: 15 % vol

Grado alcohólico total máximo según normativa de la UE.

Anhídrido sulfuroso según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18

MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO

El largo período vegetativo y la maduración lenta de la uva hacen posible elaboración de este producto, que se presenta a la vista limpio y brillante. En fase olfativa destacan aromas de intensidad media de carácter frutal pudiendo aparecer notas herbáceas.

En fase gustativa, el producto presenta buena acidez, con dulzor equilibrado.

Para los límites no señalados se aplicará la normativa comunitaria pertinente.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	1

VINOS NATURALMENTE DULCES

Son vinos elaborados sin aumento artificial de su graduación y cuyo alcohol procede en su totalidad de la fermentación. Tienen un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol. Los vinos dispuestos para el consumo han de ser limpios y brillantes, y el proceso de elaboración les da un atractivo color que oscila de colores menos a más intensos. Con aromas limpios, intensos, complejo, varietal, con intensas notas de uva madura incluso pasificada. En boca destacará el equilibrio entre dulzor y acidez, amplio y sabroso.

Grado alcohólico total mínimo: 15 % vol.

Grado alcohólico total máximo según normativa de la UE.

Anhídrido sulfuroso según normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %)	13
Acidez total mínima	3,5 expresada en g/l de ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. ***Prácticas enológicas esenciales***

Práctica enológica específica

La uva con destino a la elaboración de vinos amparados por esta denominación tendrá un contenido mínimo en azúcar de 154 g/l.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación o el proceso de conservación, tenderán a vinos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vino amparados por esta denominación.

Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales y la densidad máxima de plantación será de 3 000 cepas por hectárea.

Se procederá al riego de la vid solo con el objeto de garantizar la supervivencia de la cepa y la obtención o mejora de la calidad y en el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas, y en el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas.. En los tres primeros años de cultivo se podrá regar durante todo el año.

b. ***Rendimientos máximos***

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

74 hectolitros por hectárea

6. **Zona delimitada**

La zona de producción está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, La Laguna, El Rosario y, Santa Cruz de Tenerife.

7. **Principales uvas de vinificación**

NEGRAMOLL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA-MOSCATEL DE MÁLAGA

GUAL

VIJARIEGO NEGRO

LISTÁN BLANCO DE CANARIAS

TINTILLA

PEDRO XIMÉNEZ

MALVASÍA AROMÁTICA, MALVASÍA DE SITGES

LISTÁN NEGRO-ALMUÑECO

VERDELLO

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

VINOS BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS

Si bien el origen geológico común es volcánico en las islas Canarias, la evolución del suelo de Tacoronte-Acentejo ha sido diferente, con textura franco-arcillosa y franco-limosa, que produce unos vinos blancos equilibrados, frescos y persistentes, unos vinos tintos estructurados y con gran equilibrio de matices, tanino de calidad y retrogusto franco y persistente. Los vinos rosados procedentes de este suelo poseen el adecuado equilibrio entre acidez y frescura.

VINO DE LICOR

La gran diversidad de microclimas que producen la orografía, los suelos y la influencia de los vientos alisios hace que algunas variedades no alcancen el grado de maduración óptimo para la elaboración de vinos naturalmente dulces. Por eso, tradicionalmente se ha utilizado alcohol de vino para producir estos tipos de vinos, de aromas frescos que recuerdan a la correspondiente variedad. Estos vinos adquieren mayor complejidad cuando se someten a un proceso de envejecimiento.

VINO DE AGUJA

El período vegetativo de la vid en la comarca hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo período vegetativo y una lenta maduración de la uva, que permite conseguir vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en boca.

VINO ESPUMOSO

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un período vegetativo largo y una lenta maduración, que se deben a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas muy contrastados que se pueden notar en apenas 100 metros. El largo período vegetativo y la maduración lenta de la uva hacen que los vinos adquieran una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

VINO DE UVAS SOBREMADURAS

La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional utilizada en esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

MOSTO DE UVA PARCIALMENTE FERMENTADO

El sistema tradicional de cultivo más utilizado en esta comarca es el de «formación en rastras». Este sistema favorece la alta exposición solar de la cepa, obteniéndose uvas con alta concentración en azúcar que es lo que facilita la elaboración de este tipo de producto.

VINO DE AGUJA GASIFICADO

El período vegetativo de la vid en la comarca hace posible la elaboración de vinos con las características tipo aguja. La regularidad térmica de la zona y el alto grado de insolación provocan un largo período vegetativo y una lenta maduración de la uva, que permite conseguir vinos suaves con gran intensidad frutal y vivacidad en boca. No obstante, para esta categoría es decisivo el factor humano, pues es necesaria la adición total o parcial de dióxido de carbono para conseguir las características mencionadas.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un período vegetativo largo y una lenta maduración, que se deben a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas, marcando fuertes contrastes que se pueden notar apenas en 100 metros. El largo período vegetativo y la maduración lenta de la uva, hace que los vinos consigan una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

Es fundamental el factor humano para conseguir las características de este vino, en tanto que la sobrepresión debe ser superior o igual a 3,5 bar, así como el grado alcohólico total del vino base que será de 9 % vol. como mínimo. Esta característica lo va a diferenciar de la categoría de vino espumoso.

VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD

La vid de Tacoronte-Acentejo tiene un período vegetativo largo y una lenta maduración, que se deben a la gran regularidad térmica de esta zona geográfica, sin riesgos de heladas, precipitaciones entre 450 y 550 mm/año; una media de 2 500 horas de exposición solar al año y poca variación entre el invierno y verano, con vientos septentrionales (alisios), que producen una enorme variedad de microclimas muy contrastados que se pueden notar en apenas 100 metros. El largo período vegetativo y la maduración lenta de la uva hacen que los vinos adquieran una buena intensidad aromática. Esos mismos factores son los causantes de la vivacidad en boca, con un final frutal.

Las variedades utilizadas en esta Denominación, de entre las autorizadas por la Comisión, junto a los factores edafoclimáticos, son en gran medida, las causantes de la especificidad de las características de estos vinos, entre las que destaca la gran intensidad aromática.

VINO DE UVAS PASIFICADAS

La exposición solar (una media de 2 500 horas al año) la uniformidad de temperatura (con una diferencia a lo largo de todo el año de menos de 10 °C), a la que está sometida la planta, unido a la disposición del cultivo (orientado a la máxima exposición solar), favorecen un desarrollo perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

VINOS NATURALMENTE DULCES

La formación de la cepa en rastras que es la forma tradicional de esta comarca, facilita la exposición solar y la uniformidad de temperatura en toda la planta, consiguiendo así un equilibrio perfecto, destacando en estos vinos un equilibrio en boca entre dulzor y acidez.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La elaboración de los vinos con denominación de origen finaliza con prácticas enológicas complementarias de diversa índole que pueden afectar a sus características, especificidad y matices finales. Si el envasado se realizara fuera de la zona delimitada, no se podría garantizar la calidad del producto final, ya que necesariamente habría que transportarlo a locales de envasado, lo que supone una manipulación innecesaria del producto, que merma la calidad y seguridad del vino.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

En las etiquetas de vinos amparados por esta denominación figurará obligatoriamente y de forma destacada la indicación «Tenerife».

También podrá figurar el nombre de la comarca «Anaga», siempre y cuando la uva utilizada en la elaboración del vino proceda íntegramente de dicha comarca, y la elaboración del vino se haya producido en el interior de la misma.

10. **Enlace al pliego de condiciones**

http://www.gobiernodecanarias.org/opencms8/export/sites/agricultura/icca/.content/galerias/Doc/calidad/pliegomodificado.pdf