C/2026/6034

19.11.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/6034)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Dehesa Peñalba"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Isem il-prodott**

Dehesa Peñalba

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sajd u għall-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Subdirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u għal-Laboratorji Agroalimentari.

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti tikkunsidra din l-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Dehesa Peñalba bħala emenda standard; ma tistax titqies bħala emenda tal-Unjoni peress li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi. Speċifikament: ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew ta' prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika; ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

ŻIEDA TAL-INBEJJED ROŻÈ.

Deskrizzjoni

It-tip ta' nbid rożè ġdid ġie inkluż fil-Kategorija 1 "Inbid" fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, u diġà huwa kopert mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Punti emendati: il-punti 2, 3, 5 u 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punti 6, 7.1, 7.2 u 10 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

BIDLA FIL-LIMITU FUQ IL-QAWWA ALKOĦOLIKA TOTALI TAL-INBEJJED ĦOMOR.

Deskrizzjoni

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum tal-inbejjed ħomor żdiedet minn 12 għal 12,5 % biex tkun konsistenti (akbar minn jew daqs) mal-qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum (li hija 12,5 %).

L-emenda tikkonċerna l-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott; ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

BIDLIET FIL-KUNDIZZJONIJIET TAT-TQADDIM.

Deskrizzjoni

Qabel din l-emenda, il-kundizzjonijiet tat-tqaddim kienu kif ġej: Inbid aħmar magħmul minn varjetà waħda: fi btieti tal-ballut ta' 225 l għal mill-anqas 12-il xahar, u għal inbejjed magħmulin minn bosta varjetajiet: Imqaddmin fi btieti tal-ballut ta' kapaċità ta' 225 u/jew 500 litru u/jew f'reċipjenti tal-injam ta' 5 000 litru għal minimu ta' 6 xhur sa 24 xahar.

B'din l-emenda, it-tqaddim issa jsir fi btieti tal-ballut b'kapaċità ta' bejn 225 u 600 litru, jew fi btieti tal-injam b'kapaċità massima ta' 5 500 l mingħajr ma jiġi speċifikat il-perjodu ta' żmien. Kemm għall-inbejjed ħomor magħmulin minn varjetà waħda kif ukoll għal dawk magħmulin minn bosta varjetajiet u għall-inbejjed rożè li ġew introdotti.

Ġew emendati l-punt 3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 7.1 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

TNE~~ĦĦ~~IJA TAL-PUNT DWAR IL-VERIFIKA TAL-KONFORMITÀ MAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

Deskrizzjoni

Din it-taqsima tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tħassret peress li ma għadhiex meħtieġa bil-liġi.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 9 kollu kemm hu, li tħassar kompletament; ma taffettwax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Dehesa Peñalba"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Dehesa Peñalba

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

INBID AĦMAR

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Ċar, b'intensità ta' kulur medja sa għolja, bi sfumaturi li jvarjaw minn aħmar lewn il-brikks għal aħmar jagħti fil-vjola.

Benna

Intensità medja sa għolja, b'noti varjetali kkaratterizzati mill-frott (aħmar u/jew iswed) u/jew ta' fjuri u/jew balsamiċi, kif ukoll noti miksuba mill-proċess tat-tqaddim għall-inbejjed imqaddmin fl-injam (elementi ta' vanilla u/jew ta' injam u/jew ta' xiwi u/jew karamelizzati u/jew ta' ħwawar).

Togħma

L-inbejjed għandhom ikunu bbilanċjati u b'riħa ta' frott (aħmar u/jew iswed) u/jew ta' fjuri u/jew balsamiċi, flimkien ma' noti miksuba mill-proċess tat-tqaddim għall-inbejjed imqaddmin fl-injam (elementi ta' vanilla u/jew ta' injam u/jew ta' xiwi u/jew karamelizzati u/jew ta' ħwawar). Għandhom korporatura medja sa robusta b'togħma li tibqa' fil-ħalq għal ħin medju sa twil.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,5
Aċidità totali minima:	4,0
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	20,00
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	150

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

INBID ROŻÈ

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Għandhom sfumaturi li jvarjaw minn lewn il-qoxra tal-basla sa lewn ir-ribes aħmar (inklużi l-basla, is-salamun u r-ribes aħmar), li huma nodfa u/jew jgħajtu, u mingħajr partikoli sospiżi.

Benna

Intensità medja sa għolja, b'noti varjetali ddefiniti mill-frott (aħmar jew iswed), u/jew noti ta' fjuri u/jew balsamiċi. Meta l-inbejjed ikunu tqaddmu fl-injam, jidhru wkoll noti ta' vanilja u/jew ta' injam u/jew ta' xiwi u/jew karamelizzati u/jew ta' ħwawar.

Togħma

Inbid b'korporatura medja sa robusta, b'togħma li tibqa' fil-ħalq għal ħin medju, bilanċjat u frisk. Ifakkru f'aromi ta' frott (aħmar u/jew iswed) u/jew ta' fjuri u/jew balsamiċi. Meta l-inbejjed ikunu tqaddmu fl-injam, jidhru wkoll noti ta' vanilja u/jew ta' injam u/jew ta' xiwi u/jew karamelizzati u/jew ta' ħwawar.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	12,0
Aċidità totali minima:	5,0
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	15
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Il-kontenut massimu totali ta' diossidu tal-kubrit irid ikun:

150 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor residwu jkun ta' < 2 g/l;

170 mg/l, jekk il-kontenut taz-zokkor residwu jkun ta' bejn 2 u 5 g/l; u

200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor residwu jkun ta' 5 g/l jew aktar.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

METODI TA' TKABBIR

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

1. Id-dwieli jitħarrġu bil-kannizzati.
2. Id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 2 000 dielja għal kull ettaru.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

1) Kundizzjonijiet tal-vinifikazzjoni

Inbejjed ħomor mhux imqaddmin: l-għeneb jinqata' bl-idejn, jitqiegħed f'ċestuni mbagħad jinħażen f'tagħmir li jkessaħ biex titbaxxa t-temperatura tiegħu għal bejn 5 °C u 10 °C. Jintgħażel bl-idejn fil-mejda tal-għażla u jinġarr lejn it-tankijiet biċ-ċinga trasportatriċi (ma jintuża l-ebda tagħmir tal-ippumpjar għall-irfigħ tal-bakek). Tiġi pprattikata tixriba kiesħa qabel il-fermentazzjoni (5-10 °C) għal 5-8 ijiem. Qabel il-fermentazzjoni malolattika, l-inbejjed jitqaddmu fuq in-naqal għal mill-inqas 15-il jum. Il-mikroossiġenazzjoni titwettaq b'rata ta' dożaġġ ta' 15 ml għal kull litru fix-xahar għal tlett ijiem u ta' 6 ml għal kull litru fix-xahar għal tmint ijiem. Il-fermentazzjoni alkoħolika spontanja sseħħ f'tankijiet tal-azzar inossidabbli. Tiġi pprattikata maċerazzjoni estiża matul u wara l-fermentazzjoni għal mill-anqas 21 jum.

Inbejjed ħomor imqaddmin: l-għeneb jinqata' bl-idejn, jitqiegħed f'ċestuni mbagħad jinħażen f'tagħmir li jkessaħ biex titbaxxa t-temperatura tiegħu għal bejn 5 °C u 10 °C. Jintgħażel bl-idejn fil-mejda tal-għażla u jinġarr lejn it-tankijiet biċ-ċinga trasportatriċi (ma jintuża l-ebda tagħmir tal-ippumpjar għall-irfigħ tal-bakek). Tiġi pprattikata tixriba kiesħa qabel il-fermentazzjoni (5-10 °C) għal 5-8 ijiem. Il-fermentazzjoni alkoħolika spontanja sseħħ f'tankijiet tal-azzar inossidabbli. Maċerazzjoni fit-tul, fermentazzjoni u perjodu ta' wara l-fermentazzjoni għal mill-anqas 21 jum. Tqaddim fuq in-naqal qabel il-fermentazzjoni malolattika għal mill-anqas 15-il jum. Il-mikroossiġenazzjoni titwettaq b'rata ta' dożaġġ ta' 15 ml għal kull litru fix-xahar għal tlett ijiem u ta' 6 ml għal kull litru fix-xahar għal tmint ijiem.

Inbejjed rożè mhux imqaddmin: l-għeneb jinqata' bl-idejn, jitqiegħed f'ċestuni mbagħad jinħażen f'tagħmir li jkessaħ biex titbaxxa t-temperatura tiegħu għal bejn 5 °C u 10 °C. Jintgħażel bl-idejn fil-mejda tal-għażla u jinġarr lejn it-tankijiet biċ-ċinga trasportatriċi (ma jintuża l-ebda tagħmir tal-ippumpjar għall-irfigħ tal-bakek). Il-komponent varjetali jiġi ddefinit mill-użu tal-varjetajiet Tempranillo u/jew Syrah u/jew Merlot. Is-separazzjoni tal-frazzjoni tal-likwidu mill-partijiet solidi tal-għeneb wara sagħtejn sa tlett sigħat ta' maċerazzjoni. Tqaddim fuq is-sediment (in-naqal qabel il-fermentazzjoni alkoħolika) għal mill-anqas 24 siegħa. Jitħalla joqgħod għall-eliminazzjoni tas-sediment (in-naqal bl-ebda kontenut ta' alkoħol). Il-fermentazzjoni alkoħolika spontanja sseħħ f'tankijiet tal-azzar inossidabbli f'temperatura ta' bejn 14 °C u 18 °C. Tqaddim fuq in-naqal f'tankijiet u/jew f'foudres (reċipjenti tal-injam b'kapaċità massima ta' 5 500 l) u/jew fi btieti għal mill-anqas 15-il jum, b'battonage jew tħawwid tan-naqal mill-anqas darbtejn f'ġimgħa. Tiswib u separazzjoni min-naqal (b'kontenut ta' alkoħol).

Inbejjed rożè mqaddmin: l-għeneb jinqata' bl-idejn, jitqiegħed f'ċestuni mbagħad jinħażen f'tagħmir li jkessaħ biex titbaxxa t-temperatura tiegħu għal bejn 5 °C u 10 °C. Jintgħażel bl-idejn fil-mejda tal-għażla u jinġarr lejn it-tankijiet biċ-ċinga trasportatriċi (ma jintuża l-ebda tagħmir tal-ippumpjar għall-irfigħ tal-bakek). Il-komponent varjetali jiġi ddefinit mill-użu tal-varjetajiet Tempranillo u/jew Syrah u/jew Merlot. Is-separazzjoni tal-frazzjoni tal-likwidu mill-partijiet solidi tal-għeneb wara sagħtejn sa tlett sigħat ta' maċerazzjoni. Tqaddim fuq is-sediment (in-naqal qabel il-fermentazzjoni alkoħolika) għal mill-anqas 24 siegħa. Jitħalla joqgħod għall-eliminazzjoni tas-sediment (in-naqal bl-ebda kontenut ta' alkoħol). Il-fermentazzjoni alkoħolika spontanja sseħħ f'tankijiet tal-azzar inossidabbli f'temperatura ta' bejn 14 °C u 18 °C. Tqaddim fuq in-naqal f'tankijiet u/jew f'foudres (reċipjenti tal-injam b'kapaċità massima ta' 5 500 l) u/jew fi btieti għal 60 sa 90 jum. It-tqaddim fuq in-naqal fi btieti ta' daqs sa 600 l irid jirrappreżenta mill-anqas 85 % tal-volum totali tal-kunsinna. Matul dan il-perjodu, jitwettaq dan li ġej: Battonage u/jew tħawwid tan-naqal: darbtejn fil-ġimgħa għall-ewwel 30 jum. Battonage u/jew tħawwid tan-naqal: darba fil-ġimgħa sal-istadju li jmiss. Tiswib u separazzjoni tan-naqal (b'kontenut ta' alkoħol).

2) Kundizzjonijiet tat-tqaddim:

Inbid aħmar magħmul minn varjetà waħda u minn bosta varjetajiet:

— Imqaddem fi btieti tal-ballut b'kapaċità ta' bejn 225 u 600 l, u/jew f'reċipjenti tal-injam b'kapaċità massima ta' 5 500 l.

Inbid rożè magħmul minn varjetà waħda u minn bosta varjetajiet:

— Imqaddem fi btieti tal-ballut b'kapaċità ta' bejn 225 u 600 l, u/jew f'reċipjenti tal-injam b'kapaċità massima ta' 5 500 l.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

Il-most jista' jiġi estratt biss permezz ta' sistemi mekkaniċi li ma jagħmlux ħsara lill-partijiet solidi tal-għanqud, bi proporzjon medju massimu ta' għeneb għal inbid ta' 72 %. Għall-inbid aħmar li se jitqaddem, ma jridux jintużaw pompi biex jittrasportaw il-polpa lejn it-tankijiet.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Inbid aħmar mhux imqaddem u nbid rożè mhux imqaddem

Rendiment massimu

Rendiment massimu	8 000
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Inbid aħmar mhux imqaddem u nbid rożè mhux imqaddem

Rendiment massimu

Rendiment massimu	57,60
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Inbid aħmar imqaddem u nbid rożè mqaddem

Rendiment massimu

Rendiment massimu	6 000
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Inbid aħmar imqaddem u nbid rożè mqaddem

Rendiment massimu

Rendiment massimu	43,20
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona ġeografika għad-DOP Dehesa Peñalba tinsab fil-muniċipalità ta' Villabáñez (Valladolid). Hija porzjon kontinwu ta' art fuq firxa ta' 91,4287 ettaru, identifikata mir-referenzi li ġejjin tas-Sistema ta' Identifikazzjoni tal-Irqajja' tal-Art (LPIS):

Poligonu 6: l-irqajja' 5121, 5122, 5123, 5124 u 5125 u l-plott 3 tar-roqgħa 9003 (il-kanali tal-irqajja' 5121 (il-plott 3), 5122 (il-plott 1), 5123, 5124 u 5125 huma l-proprjetà tal-applikant).

(*) Minħabba li l-LPIS hija soġġetta għal aġġornamenti, jekk jogħġbok innota li dawn huma referenzi għall-verżjoni tal-2020.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

FATTURI NATURALI

Iż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 1.6 għandha l-karatteristiċi uniċi proprji tagħha tat-terren, tal-ħamrija u tal-klima. Dawn il-karatteristiċi huma uniformi fiż-żona kollha u, kif se jiġi spjegat hawn taħt, jiddistingwuha miż-żoni tal-madwar. Iż-żona hija dak li tradizzjonalment huwa magħruf bħala "pago" jew proprjetà tal-vitikultura: porzjon kontinwu wieħed ta' art, li tradizzjonalment jintuża għat-tkabbir tad-dwieli, bil-karatteristiċi tal-ħamrija u dawk mikroklimatiċi proprji tiegħu li jiddistingwuh miż-żoni tal-madwar. In-natura unika ta' "pago" normalment tiġi ffurmata mill-elementi fiżiċi ta' madwaru – bħal xmajjar, pjanuri, boskijiet, eċċ. – li jgħinu biex joħolqu l-kundizzjonijiet speċifiċi fiż-żona definita. F'din iż-żona definita, dan huwa r-riżultat tal-fatturi li ġejjin:

1. Ix-Xmara Duero fl-aħħar mill-aħħar hija responsabbli għat-topografija mimlija għoljiet tar-reġjun, billi ffurmat strutturi varji permezz tal-erożjoni u tas-sedimentazzjoni, inklużi għelieqi mtarrġa tal-pjanura tax-xmara – li fuqhom hemm ħafna materja depożitata (l-aktar ramel u żrar) – u l-qiegħ tal-wied. B'riżultat ta' dan, iż-żona definita hija żona ta' kampanja b'xaqliba rpużata (bi gradjent kostanti ta' anqas minn 5 %) fil-qiegħ tal-wied u mdawra b'żewġ pjanuri

ogħla (iż-żona definita tinsab f'altitudni ta' 720 m u l-pjanuri jinsabu fi 800-840 m, b'inklinazzjoni ta' 5-15 %) li jisseparaw iż-żona kemm lejn it-Tramuntana kif ukoll lejn in-Nofsinhar. Ix-Xmara Duero tmiss ukoll maż-żona fit-Tramuntana. Iż-żona lil hinn mix-xmara għadha magħrufa bħala Dehesa Peñalba, iżda hekk kif l-inklinazzjoni ssir aktar wieqfa (fuq ix-xaqlibiet li jwasslu għall-pjanuri għoljin u l-pjanuri nfushom), l-art ma tibqax adattata għat-tkabbir tad-dwieli. Lejn in-Nofsinhar, hija mdawra minn foresta tal-arżnu. Dawn iż-żewġ elementi: – il-pjanuri għoljin u l-foresta tal-arżnu – għandhom effett ta' lqugħ, u jipprovdu kenn għaż-żona minn kundizzjonijiet tat-temp avversi.

2. Iż-żona definita tinsab fuq għalqa mtarrġa ta' art iffurmata minn depożiti tax-xmara taż-żrar, b'saff ta' ramel fuq nett fuq sodda ta' blat tal-ġebla tal-ġir tal-marl. Il-ħamrija hija magħrufa għaċ-ċagħaq, għaż-żrar u għall-kontenut medju ta' ramel tagħha ta' 78 %, meta mqabbla mal-ħamrija anqas ramlija (madwar 60 %) li tinsab fiż-żoni lejn il-Punent u l-ħamrija aktar rikka fit-tafal b'depożiti tal-marl u tal-ġebla tal-ġir li tinsab fuq il-pjanuri għoljin u fuq ix-xaqlibiet li jwasslu għalihom, fejn l-inklinazzjoni hija akbar.

B'riżultat ta' dan, iż-żona definita toffri ħamrija tal-wiċċ xotta u ramlija bi proprjetajiet ta' filtrazzjoni: żona ta' art sħuna iżda b'bażi friska u b'riżervi ta' ilma tajbin. Hija nieqsa kemm mill-materja organika kif ukoll min-nutrijenti.

3. Il-fatt li l-elementi ta' madwar iż-żona jaġixxu bħala lqugħ ifisser li din b'xi mod hija protetta minn kundizzjonijiet avversi bħal temperaturi estremi, livelli baxxi ta' umdità, irjieħ qawwija u l-bqija. B'riżultat ta' dan, iż-żona għandha l-mikroklima proprja tagħha, b'temperaturi aktar moderati (medja annwali ta' 12 °C, madwar nofs grad aktar sħuna miż-żona tal-madwar), b'mod partikolari fir-rebbiegħa u fil-ħarifa. Għandha kopertura tajba ta' riħ (mill-Punent għal-Lvant) u hija ħielsa mill-ġlata għal żmien itwal miż-żona tal-madwar (206 ijiem fis-sena meta mqabbla ma' 200).

Fil-qosor, iż-żona definita magħrufa bħala Dehesa Peñalba tinsab f'baċir idrografiku fil-qiegħ tal-wied, fejn l-art hija livellata u l-art omoġenja. L-orjentazzjoni tagħha lejn il-Majjistral/Lbiċ hija ideali għall-vitikultura, u l-ħamrija tista' tiġi deskritta bħala sħuna u mhux ta' kwalità tajba fid-dawl tal-livell għoli ta' ramel u elementi raffi (ċagħaq u żrar). Dawn min-naħa tagħhom jagħmluha permeabbli ħafna u tirrifletti r-raġġi tax-xemx, protetta kif inhi minn par pjanuri tal-ġebla tal-ġir tal-marl lejn it-Tramuntana u n-Nofsinhar, li jipproteġuha u jagħlquha bis-saħħa tad-differenza fl-altitudni. Iż-żona definita hija influwenzata wkoll mill-foresta tal-arżnu li hemm tul il-fruntieri tan-Nofsinhar u tal-Punent tagħha, filwaqt li x-Xmara Duero tmiss mat-truf tat-Tramuntana u tal-Lvant tagħha. Analiżi tal-ambjent fiżiku turi li ż-żona definita magħrufa bħala Dehesa Peñalba hija sit definit b'mod ċar bil-ħamrija uniformi u bil-kundizzjonijiet klimatiċi proprji tagħha li jiddistingwuha miż-żoni tal-madwar. Dan huwa r-riżultat ta' proċessi ta' formazzjoni ġeomorfoloġika, litoloġika u orografika u l-preżenza ta' barrieri naturali, bħal xmara, boskijiet, xaqlibiet u pjanuri għoljin.

FATTURI UMANI

L-esperjenza miksuba fil-vinji taż-żona definita matul l-aħħar 18-il sena wasslet għall-introduzzjoni ta' għadd ta' varjetajiet ta' dwieli li huma partikolarment adattati tajjeb għall-ambjent lokali, li jirriżultaw f'għeneb b'konċentrazzjoni għolja ta' polifenoli – b'mod partikolari f'termini tal-kontenut totali ta' antoċjanini u ta' tannini.

— Tempranillo: din hija l-varjetà l-aktar importanti mkabbra fil-vinji tad-Dehesa Peñalba. Bis-saħħa tal-għelejjel ta' kopertura veġetali fil-flanni u l-ħamrija fonda madwar id-dwieli, ikkomplementati minn kannizzati metikuluż, tinsab f'armonija perfetta maż-żona lokali.

— Syrah: din hija t-tieni varjetà l-aktar karatterisitka. Biċ-ċiklu veġetattiv itwal tagħha, tgawdi kundizzjonijiet ideali f'din iż-żona (rebbigħat u ħarifiet anqas ħorox), li jippermettu l-espressjoni sħiħa tal-kwalitajiet varjetali tagħha.

— Cabernet Sauvignon: bħal fil-każ tas-Syrah, il-mikroklima fiż-żona definita tippermetti li din l-għenba tilħaq il-potenzjal sħiħ tagħha, għalkemm fl-istess ħin tillimita r-rendiment tagħha.

— Merlot: billi din l-għenba għandha t-tendenza li tbati minn ammont insuffiċjenti ta' ilma fiż-żoni tal-madwar, is-sottoswol fiż-żona definita joffri biżżejjed riżervi ta' ilma biex din issir b'mod ottimali u bilanċjat.

Sabiex jittejbu l-kundizzjonijiet li fihom jitkabbru u jsiru dawn il-varjetajiet, it-tekniki tal-vitikultura pprattikati matul iċ-ċiklu veġetattiv tad-dwieli huma dawk li għandhom it-tendenza li jagħtu rendiment aktar baxx għal kull ettaru, li jirriżultaw fi kwalità ogħla ta' materja prima bi grad konsistenti ta' sajran.

Jintużaw prattiki tal-vitikultura sostenibbli, u jiġi żgurat rispett massimu għall-ambjent. L-irqajja' tal-vinja huma ċċertifikati bħala organiċi.

Wara dan il-proċess b'attenzjoni fil-vinja, jiġu applikati prattiki ta' produzzjoni b'ħafna reqqa fil-kantina tal-inbid. Il-passi li ġejjin huma l-aktar importanti:

— Kemm għall-inbejjed ħomor kif ukoll dawk rożè, l-għeneb jinqata' bl-idejn, jitqiegħed f'ċestuni mbagħad jinħażen f'tagħmir li jkessaħ biex titbaxxa t-temperatura tiegħu għal bejn 5 °C u 10 °C. L-għeneb jintgħażel bl-idejn fil-mejda tal-għażla u jintrefa' biċ-ċinga trasportatriċi (ma jintużawx pompi) sabiex ma jkun hemm l-ebda ossidazzjoni qabel jasal fit-tankijiet u l-maċerazzjoni tkun tista' sseħħ fl-aħjar kundizzjonijiet.

— Għall-inbejjed ħomor, tiġi pprattikata l-maċerazzjoni matul u wara l-fermentazzjoni għal mill-anqas 21 jum.

— Qabel il-fermentazzjoni malolattika, l-inbejjed jitqaddmu fuq in-naqal, li jirriżulta f'mikroossiġenazzjoni fl-inbejjed ħomor.

— Għall-inbejjed rożè, it-tqaddim irid jitwettaq fuq sediment għal mill-anqas 24 siegħa qabel il-fermentazzjoni alkoħolika, flimkien ma' tqaddim fuq in-naqal wara fermentazzjoni alkoħolika għal mill-anqas 15-il jum fil-każ ta' nbejjed mhux imqaddmin u bejn 60 u 90 jum fil-każ tal-inbejjed imqaddmin.

KWALITÀ U KARATTERISTIĊI TAL-INBID

L-inbejjed tad-DOP Dehesa Peñalba huma nbejjed ħomor b'kulur sostnut skur (intensità qawwija tal-kulur, tonalità ħamra tagħti fil-blu u stabbiltà tajba). Huma aromatiċi ħafna, bi predominanza ta' frott aħmar u iswed misjur, speċjalment meta ma jkunux imqaddmin. Għandhom struttura konsistenti minħabba l-kontenut għoli stabbli tagħhom ta' polifenoli, b'tannini ħfief u li jdumu. Dan jirriżulta fi nbejjed eleganti ħafna li għandhom korporatura medja sa robusta u li huma mimlijin benna u volum, u b'togħma li ddum fil-ħalq.

L-inbejjed rożè huma aromatiċi ħafna, bi predominanza ta' frott aħmar u iswed misjur. Meta jitqaddmu, dawn l-aromi jkunu akkumpanjati minn noti speċifiċi għat-tqaddim (noti ta' vanilja u/jew ta' injam u/jew ta' xiwi u/jew karamelizzati u/jew ta' ħwawar). Fil-palat, huma wkoll bilanċjati, b'korporatura medja sa robusta u b'togħma li ddum fil-ħalq għal ħin medju sa twil, flimkien ma' aċidità aktar qawwija.

L-omoġeneità kbira fil-kwalità u fil-karatteristiċi ewlenin preżenti fiż-żewġ tipi ta' nbid hija riżultat taż-żamma tal-istess fatturi naturali u l-istess varjetajiet u tal-fatt li jaqsmu l-prattiki l-aktar sinifikanti tal-produzzjoni tal-inbid.

RABTA KAWŻALI

Iż-żona definita għad-DOP Dehesa Peñalba tokkupa medda ta' art kontinwa li, kif deskritt hawn fuq, tgawdi mill-ħamrija uniformi u mill-karatteristiċi tal-mikroklima proprji tagħha li jiddistingwuha minn żoni oħrajn fil-viċinat. Dawn il-kundizzjonijiet naturali, flimkien mal-għażla ta' varjetajiet, prattiki sostenibbli fil-vinja u metodu ta' produzzjoni b'ħafna reqqa, jagħmluha possibbli li jinkiseb prodott (inbid) b'karatteristiċi speċifiċi kemm għall inbejjed ħomor kif ukoll għal dawk rożè. Din id-dikjarazzjoni tintwera mill-karatteristiċi li ġejjin:

1. Il-ħamrija, definita bħala art ta' kwalità mhux tajba iżda sħuna b'livell għoli ta' ramel u ta' elementi raffi (ċagħaq u żrar) li jagħmluha permeabbli ħafna u tirrifletti r-raġġi tax-xemx, tagħti spinta lis-sajran tal-għeneb u tippromwovi fenomeni bħall-pigmentazzjoni tal-qoxra, li tirriżulta f'għeneb b'kontenut ogħla ta' polifenoli, b'mod partikolari antoċjanini u tannini.

2. Iż-żona definita hija mdawra minn barrieri naturali: hija żona lixxa b'orjentazzjoni tajba, protetta minn żewġ formazzjonijiet ta' pjanuri ogħla u minn foresta tal-arżnu, u delimitata fit-Tramuntana mix-Xmara Duero. Dan ifisser li l-għeneb jista' jilħaq sajran perfett, peress li jirċievi aktar dawl rifless mill-art, u d-dwieli jiġu protetti minn kundizzjonijiet ta' temp estrem. Il-kundizzjonijiet huma anqas ħorox f'żewġ perjodi ewlenin għaċ-ċiklu tad-dielja: ir-rebbiegħa, meta sseħħ il-fjoritura u jibda jagħmel il-frott; u fil-ħarifa, meta l-għeneb ikun fl-istadju finali tal-proċess tas-sajran. Dan jippermetti lid-dielja jkollha ċiklu veġetattiv itwal. Iż-żona hija ħielsa mill-ġlata għal żmien itwal – għalhekk id-dwieli għandhom aktar ġranet biex jiżviluppaw u jimmaturaw – u għandha temperatura annwali medja ogħla miż-żoni tal-madwar. Dan kollu jippermetti sajran aktar bilanċjat, billi jagħti spinta lil fenomeni bħall-pigmentazzjoni tal-qxur tal-għeneb aħmar u jipproduċi għeneb b'kontenut ogħla ta' polifenoli, li min-naħa tiegħu jagħti lill-inbejjed aktar polifenoli u jtawwal il-ħajja tagħhom bis-saħħa tal-istruttura miżjuda u l-konċentrazzjoni akbar ta' antoċjanini u ta' tannini totali tagħhom.

3. Il-ħamrija sħuna u ramlija u l-klima aktar moderata (rebbigħat u ħarifiet anqas ħorox) ifissru li l-varjetà Tempranillo u – b'mod partikolari – il-varjetajiet mhux nattivi b'ċikli veġetattivi itwal (il-varjetajiet Franċiżi Cabernet Sauvignon, Merlot u Syrah) adattaw tajjeb ħafna, u b'hekk l-għeneb jista' jsir u d-dwieli jistgħu jlestu ċ-ċiklu veġetattiv tagħhom b'mod aktar bilanċjat u komprensiv, li jfisser li ċerti komponenti (l-antoċjanini totali u l-aromi) jinstabu f'konċentrazzjonijiet akbar milli fl-għeneb imkabbar fiż-żona tal-madwar.

4. L-għażla ta' varjetajiet, flimkien ma' prattiki ta' ġestjoni sostenibbli tal-vinja, tagħmilha possibbli li tinkiseb materja prima ottima li biha jsiru l-inbejjed tad-DOP Dehesa Peñalba ħomor u rożè:

— it-Tempranillo tipprovdi struttura, aromi ta' frott aħmar u ta' frott tal-foresta, u kulur skur sostnut;

— il-Cabernet Sauvignon tipprovdi volum, tul u tannini dejjiema, kif ukoll noti intensi ta' frott misjur u ta' ħwawar;

— il-Merlot tagħti eleganza, tannini ħfief ħafna, frott aħmar u bilanċ tajjeb bejn l-aċidità u l-pH;

— is-Syrah tipprovdi tannini rotob, frott iswed, u livelli ta' pH u ta' aċidità li jipprovdu ammont tajjeb ta' freskezza.

Fil-qosor, il-varjetajiet Tempranillo u Cabernet irendu nbejjed dejjiema, bis-saħħa tal-volum, tal-istruttura u tat-tul tagħhom, filwaqt li s-Syrah u l-Merlot jagħtu l-freskezza, l-aċidità, l-intensità aromatika, l-eleganza u l-finezza.

Il-karatteristiċi partikolari ta' kull varjetà jistgħu jidhru fl-inbejjed rożè u fl-inbejjed ħomor.

5. Il-qtugħ tal-għeneb bl-idejn, it-tqegħid tiegħu f'ċestuni mbagħad il-ħżin tiegħu f'tagħmir li jkessaħ biex titbaxxa t-temperatura tiegħu għal bejn 5 °C u 10 °C jipprevjenu l-ossidazzjoni u jipproteġu l-kulur (komposti ta' antoċjanini). L-għażla tal-għeneb bl-idejn fil-mejda tal-għażla u l-irfigħ tiegħu biċ-ċinga trasportatriċi (mingħajr ippumpjar) ifissru li ma jkun hemm l-ebda ossidazzjoni qabel ma jasal fit-tankijiet u li l-maċerazzjoni tista' sseħħ fl-aqwa kundizzjonijiet. Dan kollu jfisser li t-tixriba kiesħa tibda bl-għeneb intatt, li ttejjeb il-potenzjal aromatiku u l-estrazzjoni tal-kulur għaż-żewġ tipi ta' nbid.

6. Il-proċess ta' maċerazzjoni matul u wara l-fermentazzjoni huwa twil biżżejjed (mill-anqas 21 jum) biex jinkisbu konċentrazzjonijiet ogħla ta' komposti tal-kulur (antoċjanini u tannini), biex jiġu rilaxxaati l-aromi liberi, u biex jiġu pprovduti nbejjed aktar strutturati u potenzjalment aktar dejjiema.

7. It-tqaddim fuq in-naqal qabel il-fermentazzjoni malolattika fl-inbejjed ħomor – li jikkawża mikroossiġenazzjoni – jippromwovi estrazzjoni miżjuda u jtawwal il-ħajja tal-inbejjed billi jżid l-ammont ta' komposti fenoliċi, bħal tannini u antoċjanini, peress li jippromwovi l-formazzjoni ta' piranoantoċjanini, ta' antoċjanini u ta' flavanoli, li jeħtieġu l-formazzjoni tal-aċetaldeid biex ikunu jistgħu jinħolqu addotti marbutin bl-etil (huwa meħtieġ l-ossiġenu għall-formazzjoni tal-aċetaldeid). Għalhekk, il-prattika tal-mikroossiġenazzjoni qabel il-fermentazzjoni malolattika ttejjeb il-karatteristiċi kromatiċi u l-istabbiltà tal-kulur tal-inbejjed. Is-sensazzjoni fil-ħalq tittejjeb ukoll f'termini tal-korporatura u tal-astringenza. Effett pożittiv ieħor tal-mikroossiġenazzjoni huwa li ttejjeb l-aroma tal-inbid billi tnaqqas il-kwalitajiet veġetali. Il-mikroossiġenazzjoni tippermetti li jitnaqqsu komposti bħall-pirażini u bħat-tijoli, li jiġu ossidizzati bl-ossiġenu.

8. Fl-inbejjed rożè, il-kuntatt man-naqal u/jew mas-sediment jippermetti li jinżamm proporzjon akbar ta' mannoproteini, kemm fil-most kif ukoll fil-prodott finali. Dan iwassal għal stabbiltà akbar fil-komposti aċidiċi, li tirriżulta f'togħma aktar friska.

Kif diġà ġie spjegat, l-ittestjar wera li l-għeneb imkabbar fiż-żona definita għandu konċentrazzjonijiet ogħla ta' antoċjanini, kif ukoll kompożizzjoni ta' tannini. Dawn jiġu ttrasferiti fil-proċess tal-vinifikazzjoni: il-maċerazzjoni tippermetti li dawn is-sustanzi jidħlu fl-inbejjed rożè u ħomor, biex jagħtu lill-inbejjed aktar intensità u tonalità ħamra tagħti fil-blu qabel ma jitqaddmu, kif ukoll ħajja itwal bis-saħħa tal-formazzjoni ta' koloranti aktar stabbli. B'riżultat ta' dan, l-inbejjed tad-DOP Dehesa Peñalba ħomor u rożè għandhom intensità tajba ta' kulur, ġeneralment b'noti ta' frott aħmar u/jew iswed misjur. Għandhom korporatura medja sa robusta, huma bbilanċjati, maturi u b'togħma li tibqa' fil-ħalq għal ħin twil. Barra minn hekk, l-inbejjed ħomor għandhom konċentrazzjoni għolja ta' pigmenti polifenoliċi, li tagħti nbejjed aktar strutturati, b'kulur aktar stabbli u għalhekk dawn huma nbejjed li jdumu aktar u huma aktar xierqa għat-tqaddim fil-flixkun mill-inbejjed prodotti fiż-żona.

B'mod aktar speċifiku, skont riċerka mill-Grupp tal-Enoloġija fl-Istitut Reġjonali tar-Riċerka Xjentifika Applikata (parti mill-Qasam tat-Teknoloġija tal-Ikel tal-Università ta' Kastilja-La Mancha), huwa bażikament possibbli li ssir distinzjoni bejn l-inbejjed tad-DOP Dehesa Peñalba ħomor u nbejjed magħmula fiż-żoni li jmissu magħha li tqaddmu għal tul ta' żmien simili (inbejjed tad-DOP Ribera del Duero u tal-IĠP Castilla y León) peress li tal-ewwel għandhom kwantitajiet akbar ta' antoċjanini monomeriċi u dawn b'mod inerenti huma aktar stabbli (b'konċentrazzjoni akbar ta' malvidin-3-glukosid u bi proporzjon akbar tal-antoċjanini aktar stabbli, bħal antoċjanini p-kumarojlati u antoċjanini kaffeojlati).

Filwaqt li ż-żona ġeografika definita għad-DOP Dehesa Peñalba tinsab fiż-żona għall-IĠP Castilla y León u hija qrib id-DOP Ribera del Duero, u għalkemm l-inbejjed għandhom il-karatteristiċi ġenerali tal-IĠP, għandhom ukoll xi kwalitajiet sostanzjalment differenti u xi karatteristiċi oħrajn li ma jinstabux fl-inbejjed tad-DOP Ribera del Duero.

Tqabbil tad-DOP Dehesa Peñalba, tal-IĠP Castilla y León u tad-DOP Ribera del Duero huwa kif ġej:

Inbid aħmar

Qawwa alkoħolika ogħla (f'% tal-volum): l-IĠP Castilla y León (> 11,0); id-DOP Ribera del Duero (> 11,5); Dehesa Peñalba (> 12,5)

Anqas kg għal kull ettaru: l-IĠP Castilla y León (16 000); id-DOP Ribera del Duero (7 000); Dehesa Peñalba (8 000 għall-inbid aħmar mhux imqaddem u 6 000 għall-inbid aħmar imqaddem)

Aċidità volatili ogħla (meq/l): l-IĠP Castilla y León (< 13,36); id-DOP Ribera del Duero (< 8,33); Dehesa Peñalba (< 20)

Skont riċerka mill-Università ta' Kastilja-La Mancha, konċentrazzjoni akbar ta' antoċjanini monomeriċi (mg/l): id-DOP Ribera del Duero (< 59); Dehesa Peñalba (< 223)

Inbid rożè

Qawwa alkoħolika effettiva minima ogħla (f'% tal-volum): l-IĠP Castilla y León (>=9); id-DOP Ribera del Duero (> =11,0 għall-inbejjed ħomor); Dehesa Peñalba (>=12,0)

Rendiment aktar baxx għal kull ettaru: l-IĠP Castilla y León (16 000 kg); id-DOP Ribera del Duero (7 000 kg); Dehesa Peñalba (6 000 kg – inbid imqaddem jew 8 000 kg – inbid mhux imqaddem)

Aċidità totali minima ogħla: id-DOP Ribera del Duero (>= 57,31 g ta' aċidu tartariku għal kull litru, > = 4,3 meq/l); Dehesa Peñalba (>= 66,64 g ta' aċidu tartariku għal kull litru, > = 5,0 meq/l)

Filwaqt li xi partijiet taż-żona definita (il-plotts 1 u 2 tar-roqgħa 5 121, u l-plott 3 tar-roqgħa 5 122) għandhom sidien oħrajn, l-applikazzjoni ġiet sottomessa mill-unika kantina tal-inbid li attwalment hija preżenti fiż-żona definita. Fil-futur, produtturi oħrajn ikunu jistgħu jissieħbu fil-proġett jekk ikunu jixtiequ.

Dehesa Peñalba ilha sit imfittex fost il-persuni b'titlu, l-isqfijiet u n-nobbli, li għarfu l-potenzjal ta' din l-art fuq ix-xtajtiet tax-Xmara Duero sa mill-qedem. Bosta sorsi bil-miktub u biblijografiċi jixhdu l-istorja twila tal-belt żgħira ta' Peñalba de Duero u l-lokalitajiet li jaqgħu fil-limiti tagħha, kif ukoll il-kultivazzjoni tad-dwieli u l-għanijiet kummerċjali tagħha jew l-obbligi dovuti lejn is-sidien tal-art fewdali fil-forma ta' dieċmi ta' most miksuba minn din l-art.

Fis-seklu 14, ġie kkumpilat il-"Libro Becerro de las Behetrías de Castilla" ["Il-Ktieb tal-Vellum tal-Bliet Żgħar Ħielsa ta' Kastilja"] fuq ordni ta' Pedro I ta' Kastilja, li jelenka l-kontej u l-bliet żgħar ħielsa varji li kien magħmul minnhom ir-Renju ta' Kastilja. Dan fih rakkonti tal-bliet żgħar differenti ggvernati taħt is-sistema ta' "belt żgħira ħielsa" [behetría], l-istatus legali tagħhom, l-intitolament ekonomiku tar-re u d-drittijiet tas-sidien tal-art. Għadhom jeżistu għadd ta' kopji tal-manuskritt, għalkemm il-Kanċellerija Rjali f'Valladolid għandha waħda mill-eqdem.

Fi ħdan id-dominju tal-prinċipat ta' Valladolid (il-"Merindad del Infantado de Valladolid" jew, bl-Ispanjol Qadim, il-"Merindat del infantazgo de vallit"), jissemmew kemm Villabáñez ("Villa hanes") kif ukoll Peñalba ("Peñalva").

"Fl-1751, il-belt żgħira ta' Villabáñez kienet taqa' taħt tliet ġuriżdizzjonijiet fi ħdan id-distrett amministrattiv ta' Portillo fil-Provinċja ta' Madrid. It-tliet ġuriżdizzjonijiet li kienet tappartjeni għalihom kienu dawn li ġejjin: il-Cabildo ['Kunsill'] tal-Katidral ta' Valladolid, il-Markiżina ta' Camarasa u l-Markiż ta' Revilla, it-tnejn qrib Valladolid. Dak iż-żmien il-muniċipalità ta' Villabáñez kienet tinkludi 11 423 plott jew 'obradas' [kejl agrikolu antiku] ta' art, li minnhom 600 kienu vinji, li jammontaw għal 1 200 'aranzadas' [kejl agrikolu antik ieħor]..."

"Il-muniċipalità ta' Peñalba de Duero kienet tikkonsisti f'1 923 plott jew 'obradas'; li minnhom 560 kienu għelieqi mhux irrigati, sitta mergħat (erbgħa minnhom komuni), sebgħa rqajja' għat-tħawwil (komuni), 500 art muntanjuża bil-ballut u bil-liċi (komuni), 650 vinja f'Dehesa de Peñalba la Verde ['il-Ħdura'] ..."

Għalkemm jintużaw diversi ismijiet differenti fid-dokumenti storiċi – "Dehesa", "La Dehesa", "Dehesa de Peñalba" u "Peñalba La Verde" – dawn kollha jirreferu għall-istess post, li ilu magħruf bħala Dehesa Peñalba għall-aħħar 30 sena. Dan juri wkoll li f'dan il-kuntest it-terminu "Dehesa" huwa toponimu u ma għandu x'jaqsam xejn mal-bhejjem (il-kelma Spanjola dehesa tirreferi għal forma tradizzjonali ta' trobbija tal-bhejjem fuq art ta' kwalità mhux tajba jew mhux agrikola).

Fl-1995 ittieħdet id-deċiżjoni li terġa' tinbeda l-kultivazzjoni, billi tħawwel sett ta' varjetajiet ta' dwieli b'ċiklu veġetattiv medju sa twil, u nbniet kantina tal-inbid bl-aktar teknoloġija avvanzata tal-vinifikazzjoni. Dan jippermetti li jiġi sfruttat bis-sħiħ il-potenzjal tal-għenba u li tiġi ttrasformata f'vinji ta' reputazzjoni internazzjonali.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

TIKKETTAR

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Is-sena tal-ħsad trid tiġi ddikjarata fuq it-tikketti tal-inbejjed protetti. L-inbejjed tad-DOP Dehesa Peñalba jistgħu jużaw it-terminu "roble" ("ballut") fuq it-tikketta, dment li jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni applikabbli kurrenti. L-inbejjed tad-DOP Dehesa Peñalba jistgħu jagħmlu użu mit-termini tradizzjonali "Crianza", "Reserva" u "Gran Reserva" fuq it-tikketta, dment li jissodisfaw it-termini tal-użu stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli kurrenti.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Pliego+de+condiciones+Dehesa+Pe%C3%B1alba+rev.2.1.pdf/4eb7aab8-4c44-dac7-8a84-64cfa265f6fd?t=1787124836988