C/2026/6034

19.11.2026

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/2026/6034)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Dehesa Peñalba»

Número de referência da UE: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Nome do produto**

«Dehesa Peñalba»

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

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

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que todas as modificações introduzidas nesta alteração do caderno de especificações da DOP «Dehesa Peñalba» configuram uma alteração normalizada do mesmo. Não podem ser consideradas alterações da União 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, ou seja, não implicam: uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica ou a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

[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).

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

Título

INTRODUÇÃO DOS VINHOS ROSADOS

Descrição

Inclui-se a nova tipologia de vinho rosado na categoria 1, «Vinho», da parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, que já consta do caderno de especificações.

A alteração diz respeito aos pontos 2, 3, 5 e 7 do caderno de especificações e aos pontos 6, 7.1, 7.2 e 10 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DO LIMITE DO TÍTULO ALCOOMÉTRICO TOTAL DOS VINHOS TINTOS

Descrição

Aumenta-se o título alcoométrico total mínimo dos vinhos tintos de 12 para 12,5 % vol., para ser coerente (igual ou superior) com o título alcoométrico adquirido mínimo (que é de 12,5 % vol.).

A alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE ENVELHECIMENTO

Descrição

Até esta alteração, as condições de envelhecimento eram as seguintes: os vinhos tintos monovarietais eram envelhecidos em barricas de carvalho de 225 l durante, pelo menos, 12 meses e os vinhos tintos plurivarietais em barricas de carvalho de 225 l e/ou 500 l e/ou dornas de madeira de 5 000 litros durante 6 a 24 meses.

Com esta alteração, as condições de envelhecimento para os vinhos tintos monovarietais e plurivarietais, bem como para os vinhos rosados introduzidos, passam a ser as seguintes: em barricas de carvalho de 225 l a 600 l e/ou em dornas de madeira de, no máximo, 5 500 l, sem especificação da duração.

A alteração diz respeito ao ponto 3 do caderno de especificações e ao ponto 7.1 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

SUPRESSÃO DO PONTO RELATIVO À VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Descrição

Suprime-se esta secção do caderno de especificações, uma vez que deixou de ser exigida por lei.

A alteração diz respeito ao ponto 9 na sua totalidade, uma vez que foi suprimido na íntegra, e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Dehesa Peñalba»

Número de referência da UE: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Nome(s)**

Dehesa Peñalba

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 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; 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

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

Produto vitivinícola

VINHO TINTO

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido, de intensidade média a alta; tonalidades que vão do vermelho-tijolo ao vermelho-púrpura.

Nariz

Intensidade média a alta, com notas varietais de frutos (vermelhos e/ou negros) e/ou florais e/ou balsâmicas, bem como notas próprias do processo de envelhecimento, no caso dos vinhos envelhecidos em madeira (baunilha e/ou madeira e/ou tosta e/ou caramelo e/ou especiarias).

Boca

Os vinhos devem ser equilibrados e aromáticos, apresentando notas de frutos (vermelhos e/ou negros) e/ou florais e/ou balsâmicas, bem como notas próprias do processo de envelhecimento, no caso dos vinhos envelhecidos em madeira (baunilha e/ou madeira e/ou tosta e/ou caramelo e/ou especiarias). São encorpados, com um final médio a longo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,5
Acidez total mínima	4,0
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20,00
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

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 ROSADO

Características organoléticas

Aspeto visual

Tonalidades que vão da pele de cebola à groselha-vermelha (nomeadamente cebola, salmão e groselha). São vinhos límpidos e/ou brilhantes, sem partículas em suspensão.

Nariz

Intensidade média a alta, com notas varietais de frutos (vermelhos e/ou negros) e/ou florais e/ou balsâmicas. No caso dos vinhos envelhecidos em madeira, estão igualmente presentes notas de baunilha e/ou madeira e/ou tosta e/ou caramelo e/ou especiarias.

Boca

Vinhos medianamente encorpados a encorpados, com final médio, equilibrados e frescos. Apresentam notas de frutos (vermelhos e/ou negros) e/ou florais e/ou balsâmicas. No caso dos vinhos envelhecidos em madeira, estão igualmente presentes notas de baunilha e/ou madeira e/ou tosta e/ou caramelo e/ou especiarias.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,0
Acidez total mínima	5,0
Unidade de medida da acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	15
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O teor máximo de dióxido de enxofre total é de:

150 mg/l, se o teor de açúcares residuais for < 2 g/l;

170 mg/l, se o teor de açúcares residuais estiver compreendido entre 2 e 5 g/l; e

200 mg/l se o teor de açúcares residuais for igual ou superior a 5 g/l.

☑ 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

PRÁTICAS DE CULTIVO

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

1. As vinhas são conduzidas em latada.
2. A densidade mínima de plantação é de 2 000 pés por hectare.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

1. Condições de vinificação

Vinho tinto jovem: vindima manual em caixas e armazenamento em câmara frigorífica, para baixar a temperatura das uvas até um valor entre 5 °C e 10 °C. Triagem manual em mesa de seleção; transporte para a cuba em tapete rolante (não se utilizam máquinas de bombagem de uvas). Maceração pré-fermentativa (5-10 °C) durante cinco a oito dias. Estágio sobre lias antes da fermentação maloláctica, durante, pelo menos, 15 dias. Micro-oxigenação em doses de 15 ml/l/mês, durante três dias, e de 6 ml/l/mês, durante oito dias. Fermentação alcoólica espontânea, em tanques de aço inoxidável. Maceração prolongada fermentativa e pós-fermentativa durante, pelo menos, 21 dias.

Vinho tinto com envelhecimento: vindima manual em caixas e armazenamento em câmara frigorífica, para baixar a temperatura das uvas até um valor entre 5 °C e 10 °C. Triagem manual em mesa de seleção; transporte para a cuba em tapete rolante (não se utilizam máquinas de bombagem de uvas). Maceração pré-fermentativa (5-10 °C) durante cinco a oito dias. Fermentação alcoólica espontânea, em tanques de aço inoxidável. Maceração prolongada fermentativa e pós-fermentativa durante, pelo menos, 21 dias. Estágio sobre lias antes da fermentação maloláctica, durante, pelo menos, 15 dias. Micro-oxigenação em doses de 15 ml/l/mês, durante três dias, e de 6 ml/l/mês, durante oito dias.

Vinhos rosados jovens: vindima manual em caixas e armazenamento em câmara frigorífica, para baixar a temperatura das uvas até um valor entre 5 °C e 10 °C. Triagem manual em mesa de seleção; transporte para a cuba em tapete rolante (não se utilizam máquinas de bombagem de uvas). A componente varietal é definida pela utilização das castas *tempranillo* e/ou *syrah* e/ou *merlot*. Separação da fração líquida da fração sólida da uva após duas a três horas de maceração. Estágio sobre borras (lias antes da fermentação alcoólica) durante, pelo menos, 24 horas. Defecação para a eliminação das borras (lias sem teor alcoólico). Fermentação alcoólica espontânea, em tanques de aço inoxidável, a uma temperatura de 14-18 °C. Estágio sobre lias, em tanques e/ou tonéis (dornas de madeira de, no máximo, 5 500 l) e/ou barricas, durante, pelo menos, 15 dias, com *battonage* e/ou agitação das lias, pelo menos, duas vezes por semana. Trasfega de limpeza e separação das lias (com teor alcoólico).

Vinhos rosados envelhecidos: vindima manual em caixas e armazenamento em câmara frigorífica, para baixar a temperatura das uvas até um valor entre 5 °C e 10 °C. Triagem manual em mesa de seleção; transporte para a cuba em tapete rolante (não se utilizam máquinas de bombagem de uvas). A componente varietal é definida pela utilização das castas *tempranillo* e/ou *syrah* e/ou *merlot*. Separação da fração líquida da fração sólida da uva após duas a três horas de maceração. Estágio sobre borras (lias antes da fermentação alcoólica) durante, pelo menos, 24 horas. Defecação para a eliminação das borras (lias sem teor alcoólico). Fermentação alcoólica espontânea, em tanques de aço inoxidável, a uma temperatura de 14-18 °C. Estágio sobre lias, em tanques e/ou tonéis (dornas de madeira de, no máximo, 5 500 l) e/ou barricas, durante 60 a 90 dias. O estágio sobre lias em barricas de até 600 l deve representar, pelo menos, 85 % do volume total da remessa. Durante este período, realizam-se as seguintes operações: *Battonage* e/ /ou agitação das lias: duas vezes por semana durante os primeiros 30 dias. *Battonage* e/ou agitação das lias: uma vez por semana até ao processo seguinte. Trasfega de limpeza e separação das lias (com teor alcoólico).

2. Condições de envelhecimento

Vinho tinto monovarietal e plurivarietal:

— envelhecido em barricas de carvalho de 225 l a 600 l e/ou em dornas de madeira de, no máximo, 5 500 l.

Vinho rosado monovarietal e plurivarietal:

— envelhecido em barricas de carvalho de 225 l a 600 l e/ou em dornas de madeira de, no máximo, 5 500 l.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

Para a extração do mosto, só podem utilizar-se sistemas mecânicos que não danifiquem os componentes sólidos do cacho, com um coeficiente médio uvas/vinho máximo de 72 %. Na elaboração do vinho tinto destinado a envelhecimento, não se utilizam bombas para transferir a polpa para as cubas.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinho tinto jovem e vinho rosado jovem

Rendimento máximo

Rendimento máximo	8 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinho tinto jovem e vinho rosado jovem

Rendimento máximo

Rendimento máximo	57,60
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinho tinto envelhecido e vinho rosado envelhecido

Rendimento máximo

Rendimento máximo	6 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinho tinto envelhecido e vinho rosado envelhecido

Rendimento máximo

Rendimento máximo	43,20
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**

— *cabernet-sauvignon*

— *merlot*

— *syrah*

— *tempranillo*

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

A área geográfica da DOP «DEHESA PEÑALBA» situa-se no município de Villabáñez (Valladolid), contando com uma superfície total de 91,4287 hectares; constitui uma superfície contínua de terreno identificada pelas seguintes referências do Sistema de Informação Geográfica das Parcelas Agrícolas (SIGPAC):

Polígono 6: as parcelas 5121, 5122, 5123, 5124 e 5125 e a subparcela 3 da parcela 9003 [canal das parcelas 5121 (subparcela 3), 5122 (subparcela 1), 5123, 5124 e 5125] são propriedade do requerente.

Note-se que o SIGPAC é periodicamente atualizado e que estas referências correspondem à versão de 2020.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

FATORES NATURAIS

A área geográfica definida no ponto 1.6 apresenta características orográficas, edafológicas e climáticas únicas, uniformes em toda a superfície, que, como adiante se explicará, a distinguem das zonas circundantes. É comummente designada por «pago vitícola», isto é, uma porção ininterrupta de terreno, tradicionalmente destinada ao cultivo da vinha, com características edáficas e microclimáticas próprias. O caráter único do «pago» é geralmente determinado pela existência de elementos físicos circundantes — como rios, planícies, florestas, etc. — que delimitam a zona e lhe conferem condições específicas. Nesta área demarcada, o caráter diferencial resulta dos fatores que se descrevem de seguida:

1. A topografia acidentada da região deve-se primordialmente à presença do rio Douro que, como agente de erosão e sedimentação, criou várias estruturas, entre as quais terraços fluviais — em que predominam materiais de deposição, sobretudo areias e cascalho — e o fundo do vale. A área demarcada é, assim, uma zona de campina de baixa pendente (declive uniforme e inferior a 5 %), encaixada no fundo do vale e delimitada por duas planícies de

cota superior (situa-se a uma altitude de 720 m, enquanto as planícies estão a 800-840 m, com uma inclinação de 5-15 %), que a diferenciam, tanto a norte como a sul. A área para lá do rio conserva o seu nome (Dehesa Peñalba), mas, à medida que o declive se torna mais pronunciado (nas encostas que conduzem aos planaltos e às planícies propriamente ditas), os terrenos deixam de ter préstimo para a viticultura. A sul, a área é delimitada por um pinhal. Estes dois elementos — os planaltos e o pinhal — têm um efeito mitigador das condições meteorológicas desfavoráveis.

2. A área demarcada situa-se num terraço formado por depósitos fluviais pedregosos, com uma camada superficial arenosa assente num substrato rochoso de calcário margoso. O solo caracteriza-se pela presença de seixos, cascalho e um teor médio de areia de 78 %, em comparação com os solos menos arenosos (cerca de 60 %), que se encontram nas zonas a oeste, e os solos mais ricos em argila com depósitos de margas e calcários, que se encontram nas planícies e nas encostas sobranceiras, cuja inclinação é maior.

A área demarcada apresenta, assim, solos filtrantes, secos e arenosos à superfície: terras quentes, mas com fundo fresco e boas reservas hídricas. É pobre em matéria orgânica e nutrientes.

3. Os elementos circundantes protegem-na das condições desfavoráveis, nomeadamente das temperaturas extremas, dos baixos níveis de humidade e dos ventos adversos. A área beneficia de um microclima com temperaturas mais suaves (média anual de 12 °C, meio grau acima da média das zonas circundantes), sobretudo na primavera e no outono. Tem uma boa ventilação (oeste a leste) e um período livre de geadas de 206 dias por ano, maior do que o das zonas circundantes (200 dias).

Em suma, a área demarcada, conhecida como Dehesa Peñalba, situa-se num vale, numa bacia hidrográfica, em terreno plano e homogéneo. A sua orientação noroeste/sudoeste é ideal para o cultivo da vinha. O solo pode ser descrito como quente e pobre, tendo em conta o elevado nível de areia e elementos grosseiros (seixos e cascalho), que o tornam altamente permeável e refletem a radiação solar. A área está protegida por duas planícies de calcário margoso, a norte e a sul, que a resguardam e delimitam pela diferença de altitude. A área demarcada é também influenciada e delimitada pelo pinhal que se estende a todo o perímetro meridional e ocidental, bem como pelo rio Douro, que delimita a zona a norte e leste. A análise do meio físico mostra que corresponde a uma entidade claramente definida, com características edafoclimáticas próprias e uniformes que a diferenciam do meio circundante, em virtude dos processos de formação geomorfológicos, litológicos e orográficos e da presença de barreiras naturais, como um rio, florestas, encostas e planaltos.

FATORES HUMANOS

A experiência adquirida nas vinhas da zona demarcada nos últimos 18 anos levou à introdução de inúmeras castas particularmente aclimatadas, que dão uvas com uma elevada concentração de polifenóis, expressos no teor de antocianinas totais resultantes e no índice de taninos, em particular.

— *Tempranillo*: é a casta mais importante cultivada no vinhedo de «Dehesa Peñalba». Graças à prática de coberto vegetal das filas, a um trabalho de lavoura profundo junto às cepas e a um embardamento meticuloso, está em perfeita harmonia com a área circundante.

— *Syrah*: é a segunda casta mais representativa. Com um ciclo de crescimento mais longo, beneficia de condições privilegiadas nesta área (primavera e outonos suaves) para exprimir todas as suas qualidades varietais.

— *Cabernet-sauvignon*: tal como a *syrah*, o microclima da zona demarcada favorece a sua máxima expressão, embora limite o rendimento.

— *Merlot*: esta casta tende a ser afetada pela insuficiência de água nas zonas circundantes, encontrando embora neste subsolo reservas hídricas suficientes para a sua perfeita e equilibrada maturação.

A fim de melhorar as condições de cultivo e maturação das castas, utilizam-se, durante o ciclo vegetativo, técnicas vitícolas que tendem a reduzir a produção por hectare e permitem obter uma matéria-prima de maior qualidade e um grau de maturação constante.

Pratica-se uma viticultura sustentável, garantindo o máximo respeito pelo ambiente. As parcelas de vinha são certificadas como biológicas.

Os cuidados dispensados na vinha completam-se, na adega, por um método meticuloso de produção. As etapas mais importantes são as seguintes:

— Tanto para o vinho tinto como para o vinho rosado, realiza-se uma vindima manual em caixas e armazenamento em câmara frigorífica, para baixar a temperatura das uvas até um valor entre 5 °C e 10 °C. As uvas são triadas à mão, em mesa de seleção, e transportadas por tapete rolante (não são utilizadas bombas), para que cheguem aos tanques sem oxidação prévia e a maceração possa decorrer nas melhores condições.

— No caso dos vinhos tintos, realiza-se uma maceração fermentativa e pós-fermentativa durante, pelo menos, 21 dias.

— No caso dos vinhos tintos, efetua-se um estágio sobre lias antes da fermentação maloláctica, com micro--oxigenação.

— No caso dos vinhos rosados, procede-se a um estágio sobre borras durante, pelo menos, 24 horas antes da fermentação alcoólica e, após a mesma, a um estágio sobre lias durante, pelo menos, 15 dias, no caso dos vinhos jovens, e entre 60 e 90 dias, no caso dos vinhos envelhecidos.

QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS DO VINHO

Os vinhos da DOP «Dehesa Peñalba» são tintos de cor forte e persistente (muito intensa, com reflexos vermelho--azulados e grande estabilidade). São extremamente aromáticos, com predomínio de frutos vermelhos e negros maduros, sobretudo na sua juventude. Têm uma estrutura consistente, devido ao teor de polifenóis estável e elevado, taninos suaves e longevos. São, por isso, vinhos muito elegantes, medianamente a muito encorpados, saborosos, volumosos e com final longo.

Os vinhos rosados são muito aromáticos, com predominância de frutos vermelhos e negros maduros. Quando envelhecidos, apresentam igualmente notas próprias do processo de envelhecimento (baunilha e/ou madeira e/ou tosta e/ou caramelo e/ou especiarias). Na boca, são também equilibrados, de corpo e final médio a elevado, juntamente com uma acidez mais pronunciada.

Esta grande homogeneidade na qualidade e nas principais características apresentadas em ambas as tipologias de vinho baseia-se na manutenção dos mesmos fatores naturais e das mesmas castas, bem como na partilha das práticas vitivinícolas mais importantes.

NEXO DE CAUSALIDADE

A área delimitada da DOP «Dehesa Peñalba» ocupa uma porção ininterrupta de terreno que, como acima descrito, possui características pedológicas e microclimáticas uniformes, que a distinguem de outras zonas circundantes. As condições naturais, juntamente com a escolha das castas, práticas vitícolas sustentáveis e um método meticuloso de produção, permitem obter um vinho com características específicas para ambas as tipologias (tinto e rosado). Esta afirmação é corroborada pelas seguintes características:

1. O solo, caracterizado como quente e pobre com um elevado teor de areia e elementos grosseiros (seixos e cascalho) que o tornam muito permeável e lhe permitem refletir a radiação solar, estimula a maturação das uvas e promove fenómenos como a pigmentação das películas, obtendo-se frutos com um teor mais elevado de polifenóis, sobretudo antocianinas e taninos.

2. A área demarcada é delimitada por barreiras naturais: terrenos em planície com boa orientação, protegidos por duas formações de planalto de maior cota, bem como por um pinhal, e balizada, a norte, pelo rio Douro. Significa isto que as uvas podem atingir a maturação perfeita, uma vez que recebem maior irradiação do solo e que as vinhas estão protegidas das situações meteorológicas extremas. Estas condições são mais amenas em duas alturas essenciais do ciclo da videira, a primavera e o outono, que coincidem, respetivamente, com a floração, a frutificação e a fase final do processo de maturação, proporcionando à vinha um período de crescimento mais longo. O período livre de geadas é também mais longo, pelo que as vinhas têm mais dias para se desenvolverem e amadurecerem, e a temperatura média anual é superior à das zonas circundantes. Tudo isto contribui para uma maturação mais equilibrada, estimulando fenómenos como a pigmentação das películas, nas uvas tintas, e produzindo uvas com maior teor de polifenóis, o que, por sua vez, confere aos vinhos um maior teor destes compostos e uma maior capacidade de envelhecimento, já que proporciona uma estrutura mais elaborada e uma maior concentração de antocianinas totais e taninos.

3. O solo quente e arenoso e o clima mais ameno (primaveras e outonos mais suaves) permitiram que a casta *tempranillo* e, em especial, as variedades forâneas com ciclos de crescimento mais longos (as francesas *cabernet-sauvignon*, *merlot* e *syrah*) se adaptassem particularmente bem, conseguindo amadurecer e completar o seu ciclo de crescimento de forma mais equilibrada e completa, produzindo uma concentração mais alta de componentes (antocianinas totais e aromas) do que as uvas cultivadas nas proximidades.

4. A escolha das castas, associada a práticas sustentáveis de gestão da vinha, permite obter a matéria-prima ideal para produzir os vinhos rosados e tintos da DOP «Dehesa Peñalba»:

— a *tempranillo* confere estrutura, aromas de frutos vermelhos e de frutos do bosque, bem como uma cor intensa e profunda,

— a *cabernet-sauvignon* confere volume, amplitude, taninos longevos e intensas notas especiadas e de frutos maduros,

— a *merlot* confere elegância, taninos muito suaves, notas de frutos vermelhos e um bom equilíbrio entre a acidez e o pH,

— a *syrah* confere taninos sedosos, aromas de frutos negros e níveis de pH e acidez que proporcionam muita frescura.

Em suma, as castas *tempranillo* e *cabernet* dão vinhos longevos, graças ao seu volume, estrutura e amplitude, e as castas *syrah* e *merlot* conferem ao vinho frescura, acidez, intensidade aromática, elegância e finura.

Estas características específicas de cada casta refletem-se nos vinhos rosados e nos vinhos tintos.

5. A vindima manual em caixas e armazenamento em câmara frigorífica, para baixar a temperatura das uvas até um valor entre 5 °C e 10 °C, evita a oxidação e protege a cor (conferida pelas antocianinas). A triagem manual das uvas na mesa de seleção e o seu transporte em tapete rolante (sem emprego de bombas) permite que as uvas cheguem aos tanques sem oxidação prévia e que a maceração decorra nas melhores condições. Significa isto que a maceração a frio começa com as uvas intactas, o que melhora o potencial aromático e a extração da cor, beneficiando ambos os tipos de vinho deste processo.

6. O processo de maceração fermentativa e pós-fermentativa nos vinhos tintos é suficientemente longo (pelo menos 21 dias) para permitir concentrações mais elevadas de compostos corantes (antocianinas e taninos), libertar aromas livres e dar maior estrutura e vinhos potencialmente mais longevos.

7. Nos vinhos tintos, o estágio sobre lias antes da fermentação maloláctica — responsável pela micro-oxigenação — favorece uma maior extração e longevidade dos vinhos, aumentando o teor de compostos fenólicos, como os taninos e as antocianinas, uma vez que promove a formação de piranotanocianinas, antocianinas e flavanóis, que necessitam de acetaldeído para produzirem aductos coloridos, com pontes de etilo (é necessário oxigénio para a formação de acetaldeído). Assim, a prática da micro-oxigenação antes da fermentação maloláctica melhora as características cromáticas e a estabilidade da cor dos vinhos. Melhora também a sensação na boca em termos de corpo e adstringência. Outro dos efeitos positivos da micro-oxigenação é a melhoria dos aromas do vinho, reduzindo o caráter vegetal. Além disso, permite reduzir compostos como as pirazinas e os tióis, que são oxidados pelo oxigénio.

8. Nos vinhos rosados, o contacto com as lias e/ou borras permite manter uma maior proporção de manoproteínas, tanto no mosto como no produto final, o que conduz a uma maior estabilidade dos compostos ácidos, resultando numa maior frescura na boca.

Como referido, os testes demonstraram que as uvas cultivadas na área demarcada apresentam maiores concentrações de antocianinas, bem como uma maior composição de taninos, que se propagam durante o processo de vinificação: a maceração permite que estas substâncias penetrem nos vinhos rosados e tintos, conferindo-lhes uma maior intensidade e uma tonalidade vermelho-azulada, em fase juvenil, bem como maior longevidade, graças à formação de uma matéria corante mais estável. Os vinhos tintos e rosados da DOP «Dehesa Peñalba» apresentam, assim, uma boa intensidade de cor e, regra geral, notas de frutos vermelhos e/ou negros maduros. São vinhos medianamente a muito encorpados, redondos, maduros e com final longo. Além disso, os vinhos tintos apresentam uma grande concentração de pigmentos polifenólicos, que dão vinhos mais estruturados e de cor mais estável. São, por isso, vinhos mais longevos e com maior aptidão para o estágio e envelhecimento em garrafa do que os vinhos produzidos na área circundante.

Mais especificamente, de acordo com o estudo realizado pelo Grupo de Enologia do Instituto Regional de Investigação Científica Aplicada (pertencente ao departamento de tecnologia alimentar da Universidade de Castela-Mancha), é possível diferenciar os vinhos tintos produzidos na DOP «Dehesa Peñalba» dos vinhos produzidos nas zonas adjacentes com um período de envelhecimento semelhante (DOP «Ribera del Duero» e IGP «Castilla y León»), uma vez que os primeiros apresentam maior concentração de antocianinas monoméricas e maior estabilidade intrínseca (maior concentração de 3-glucósido de enidina e maior proporção de antocianinas mais estáveis, nomeadamente as p-cumariladas e cafeiladas).

Embora a área geográfica delimitada da DOP «Dehesa Peñalba» se inscreva na área da IGP «Castilla y León», esteja perto da DOP «Ribera del Duero» e os vinhos apresentem as características gerais da IGP, estes têm também qualidades substancialmente diferentes e outras características não presentes nos vinhos da DOP «Ribera del Duero».

O seguinte quadro comparativo entre a DOP «Dehesa Peñalba», a IGP «Castilla y León» e a DOP «Ribera del Duero» dá conta dessas diferenças:

Vinhos tintos

Título alcoométrico mais elevado (% vol.): IGP «Castilla y León» (> 11,0); DOP «Ribera del Duero» (> 11,5); «Dehesa Peñalba» (> 12,5)

Menor rendimento por hectare: IGP «Castilla y León» (16 000 kg); DOP «Ribera del Duero» (7 000 kg); «Dehesa Peñalba» (8 000 kg, no caso do vinho tinto jovem, e 6 000 kg, no caso do vinho tinto envelhecido)

Acidez volátil mais elevada (meq/l): IGP «Castilla y León» (< 13,36); DOP «Ribera del Duero» (< 8,33); «Dehesa Peñalba» (< 20)

Segundo os estudos realizados pela Universidade de Castela-Mancha, concentração mais elevada de antocianinas monoméricas: DOP «Ribera del Duero» (< 59); «Dehesa Peñalba» (< 223)

Vinhos rosados

Título alcoométrico adquirido mínimo mais elevado (% vol.): IGP «Castilla y León» (≥ 9); DOP «Ribera del Duero» (≥ 11,0, no caso dos vinhos tintos); «Dehesa Peñalba» (≥ 12,0)

Menor rendimento por hectare: IGP «Castilla y León» (16 000 kg); DOP «Ribera del Duero» (7 000 kg); «Dehesa Peñalba» (6 000 kg, no caso do vinho envelhecido, e 8 000 kg, no caso do vinho jovem)

Acidez total mínima mais elevada: DOP «Ribera del Duero» (≥ 57,31 g/l de ácido tartárico, ≥ 4,3 meq/l); «Dehesa Peñalba» (≥ 66,64 g/l de ácido tartárico, ≥ 5,0 meq/l)

Embora partes da área demarcada tenham diferentes proprietários (subparcela 1 e 2 da parcela 5 121 e subparcela 3 da parcela 5 122), o pedido foi apresentado pela única adega atualmente existente nesta área. Outros produtores poderão aderir ao projeto no futuro, se assim o desejarem.

O território de Dehesa Peñalba foi sempre cobiçado pelos nobres e pelo clero, que reconheciam, desde a antiguidade, o potencial destas terras nas margens do rio Douro. Inúmeras fontes documentais e bibliográficas atestam a longa história da localidade de Peñalba de Duero e das localidades circundantes, bem como a cultura da vinha e a comercialização, ou a obrigatoriedade de pagamento de um décimo do mosto obtido nestas terras aos senhores feudais.

No século XIV, por ordem de Pedro I de Castela, foi compilado o «Libro Becerro de las Behetrías de Castilla», onde se elencam os vários condados e *behetrías* (cidades livres) do Reino de Castela. Enumeram-se as diferentes cidades regidas pelo sistema de *behetrías*, o seu estatuto jurídico, os direitos económicos do rei e os direitos dos senhores. Existem diversos documentos manuscritos, encontrando-se um dos mais antigos na Chancelaria Real de Valladolid.

No domínio do infantado de Valladolid («Merindad del Infantado de Valladolid» ou, em espanhol antigo, «Merindat del infantazgo de vallit»), Villabáñez (Villa hanes) e Peñalba (Peñalva) estão ambas presentes.

«Em 1751, Villabáñez era vila de três senhorios na circunscrição administrativa de Portillo, na província de Madrid: era governada pelo conselho (*cabildo*) da Catedral de Valladolid, pela marquesa de Camarasa e pelo marquês de Revilla, ambos residentes em Valladolid. Naquele tempo, o município de Villabáñez compreendia 11 423 *obradas* [uma antiga medida agrícola] de terreno, das quais 600 eram vinhas, o equivalente a 1 200 *aranzadas* [outra antiga medida agrícola] [...].»

«O município de Peñalba de Duero era constituído por 1 923 *obradas* de terreno, 560 das quais eram campos de sequeiro, 6 prados (4 dos quais comunitários), 7 glebas de plantio (comunitárias), 500 terrenos de montanha com carvalho e azinheira (comunitários), 650 de vinhas em Dehesa de Peñalba la Verde [...].»

Embora se encontrem nomes diferentes nos documentos históricos — «Dehesa», «La Dehesa», «Dehesa de Peñalba» e «Peñalba La Verde» — todos se referem ao mesmo local, conhecido como Dehesa Peñalba nos últimos 30 anos. Demonstra-se assim que, neste contexto, o termo «dehesa» é um topónimo e nada tem a ver com criação de gado (a palavra espanhola «dehesa» designa uma forma tradicional de criação de gado em terrenos pobres ou não agrícolas).

Em 1995, retomou-se a plantação destas terras com uma seleção de castas de ciclo vegetativo médio a longo e construiu-se uma adega com a mais recente tecnologia de vinificação. Tudo isto permite aproveitar o potencial da uva e transformá-lo em vinhos de prestígio internacional.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito ou da derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito ou derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito ou da derrogação

O ano de colheita deve figurar no rótulo dos vinhos protegidos. Pode figurar no rótulo dos vinhos da DOP «Dehesa Peñalba» a menção «roble» («carvalho»), contanto que se respeite a legislação em vigor. Podem ainda figurar no rótulo as menções tradicionais «crianza», «reserva» e «gran reserva», desde que preencham as condições de utilização previstas na legislação em vigor.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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.