C/2023/597

2023.10.30.

Borágazati elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2023/597)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Campo de Calatrava”

PDO-ES-02870

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.10.7.

1. **A termék elnevezése**

Campo de Calatrava

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

16. Túlérett szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehér- és rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok áttetszők, árnyalataik a sárgától a borostyánsárgáig terjednek, a rozé borok pedig rózsaszín árnyalatúak, színük a kékestől/ibolyaszínűtől a hagymahéjszínűig vagy lazacrózsaszínűig terjed. Elsődleges aromákkal rendelkeznek (fehér húsú gyümölcsök, trópusi gyümölcsök, fehér virágok, citrusfélék), valamint ásványos és/vagy másodlagos aromák is kialakulhatnak (élesztős aromák). A hordóban erjesztett borok közepesen intenzívtől intenzívig terjedő harmadlagos aromákkal rendelkeznek (pirított vagy fás jegyek stb.). Ízüket tekintve kiegyensúlyozottak, vagy kifejezetten savasak, édesek, fanyarok vagy kesernyések. A lecsengésük közepes-hosszú, a hordóban erjesztett vagy érlelt borok esetében harmadlagos retronazális aromákkal.

* A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	8,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	140

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2. *Klasszikus, hordóban erjesztett fiatal vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Áttetsző és csillogó fényű borok, amelyek különböző, közepesen intenzív vagy intenzív vörös árnyalatokkal rendelkeznek, narancssárga árnyalatok nélkül. Közepes-nagy intenzitású elsődleges aromákkal rendelkeznek, amelyek lehetnek virágosak, gyümölcsösek, fűszeresek és/vagy az erjesztésre jellemzőek lehetnek, és ásványos jegyek is megjelenhetnek. E borokra közepes mértékű savasság, fanyarság és olajos érzet jellemző, a hordóban erjesztett borokban elsődleges és/vagy másodlagos aromák utóízével és a pirított fára emlékeztető jegyekkel.

(*) A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,0
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	8,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	130

3. *Roble bor [Tölgyfahordóban érlelt bor]*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Áttetsző és csillogó fényű, közepes vagy közepesen magas színintenzitású borok, különböző vörös árnyalatokkal, de narancssárga árnyalatok nélkül. E borokra piros/fekete bogyós gyümölcsök aromái jellemzők, fűszeres jegyekkel, amelyek az alábbi aromakategóriák legalább egyikét tartalmazzák: aszalt gyümölcsök, pirított jegyek, balzsamos, ásványi és/vagy fűszeres. Kiegyensúlyozott, savas, édes, fanyar vagy keserű íz, közepesen testes vagy testes, közepes vagy hosszú lecsengés.

(*) A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,0
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	130

4. *Crianza, Reserva és Gran Reserva borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Közepes vagy magas színintenzitású, áttetsző borok. Színük különféle vörös árnyalatokat mutat, esetenként okkersárga/barna tónusokkal. Közepes vagy közepes-magas intenzitású aromákkal rendelkeznek, piros/fekete bogyós gyümölcsökre és/vagy gyümölcslekvárra emlékeztető jegyekkel. A Crianza borok esetében

legalább két aroma, a Reserva és a Gran Reserva borok esetében pedig legalább három aroma érezhető az aszalt gyümölcsös, pirított, balzsamos, ásványi és/vagy fűszeres aromakategóriákból. Ízük savas és közepesen testes, közepes vagy hosszú ideig tartó, közepes vagy magas tannintartalommal.

(*) A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

(**) Az illósavtartalom-határérték 12 térfogatszázalék felett alkoholfokonként és érlelési évenként 1 milliekvivalens/l-rel, legfeljebb 20 milliekvivalens/l-ig növekedhet.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,0
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	12,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. *Minőségi pezsgő*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tükrös fényű borok, a halványtól az aranyig terjedő (fehérborok) és halvány rózsaszíntől az intenzív kárminvörösig terjedő színnel (rozé). Finom és tartós buborékok. Tiszta, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy ásványi aromák. Merész, kiegyensúlyozott. Közepes vagy magas savtartalom.

* A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11,66
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	160

6. *Túlérett szőlőből készült bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színére különféle vörös árnyalatok jellemzők a cseresznyepirostól a téglavörösig, esetenként okkersárga és/vagy barna, vagy akár jódos és/vagy borostyánsárga tónusokkal. A bor többek között gyümölcslekvárra emlékeztető, pirított és fűszeres aromákkal rendelkezik. Testes, közepesen vagy hosszú ideig tartó íz, közepesen intenzív vagy kifejezett olajos érzet, markánsan édes.

(*) A térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom értékének a vonatkozó uniós jogszabályban megállapított határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	16,0
Minimális összes savtartalom	4,0 g/l borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

A törköly préselésekor 2,5 kg/cm²-nél kisebb nyomás alkalmazandó; az így elérhető maximális borhozam (a kipréselt bor teljes mennyisége) 100 kg leszüretelt szőlőre vetítve 74 liter.

A fehérborokat a szárról leválasztott fürtöknek a törköly nélküli zúzásával, valamint a szükséges ideig legfeljebb 25 °C hőmérsékleten történő erjesztésével állítják elő.

A rozé borok előállításához a fürtökről eltávolítják a szárat, majd a fürtöket összezúzzák, és a mustot a héjjal együtt áztatják 22 °C alatti hőmérsékleten a jellegzetes szín eléréséhez szükséges ideig.

A vörösborok előállításához a szőlőről eltávolítják a szárat és a szemeket összezúzzák, és a mustot a héjjal együtt erjesztik az előírt minimális szín eléréséhez szükséges ideig. Ez az eljárás legalább három napot vesz igénybe, a maximális erjesztési hőmérséklet pedig 25 °C. A klasszikus borok és a túlérett szőlőből készült borok esetében a maximális erjesztési hőmérséklet 28 °C, míg a Crianza, Reserva és Gran Reserva borok esetében 30 °C.

A túlérett szőlőből készült borok esetében a minimális érlelési idő a 225–500 liter közötti űrtartalmú tölgyfahordókban nyolc év.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Bakművelésű szőlők

   10 000 kilogramm szőlő hektáronként

   74 hektoliter hektáronként

2. Lugasművelésű szőlők

   13 000 kilogramm szőlő hektáronként

   96,2 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Ciudad Real tartomány következő településeit foglalja magában:

Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos, Villar del Pozo.

7. **Borszőlőfajták**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Természeti tényezők*

Campo de Calatrava az Ibériai-félsziget legdélkeletibb részén, a Földközi-tenger nyugati térségében, a Betikai-hegység peremterületeihez közel helyezkedik el. Az Ibériai-félszigeten a közelmúltban leginkább ezen a területen volt észlelhető vulkáni tevékenység.

A magma a régióban több mint 240 vulkánon keresztül tört a felszínre, mindenekelőtt a szubsztrátum egyenetlenségei és repedései miatt.

Ami a tájat illeti, Campo de Calatrava dombos kerület, 700–900 méter közötti tengerszint feletti magasságban enyhén hosszúkás kiemelkedésekkel, amelyek 630–650 méteres tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő kisebb síkságokkal váltakoznak.

Campo de Calatrava sötét színű talaja több napsugárzást nyel el, ami magasabb talajhőmérsékleteket eredményez, és agronómiai szempontból alkalmassá teszi a talajt a korán termő szőlők termesztésére.

Találhatók olyan szelvények, ahol a termőtalajrétegek kavicsosabbak, ami a legtöbb esetben a leírásukban is szerepel. Ez a jellemző meghatározó tényező a borok előállítása és forgalmazása szempontjából (Pérez-de-los-Reyes *et al.*, 2020).

A szén:nitrogén (C:N) arány 12 körül van, ami fontos talajminőségi értékeket jelez (Navarro, 2000).

A kationcsere-kapacitásnak (CEC) 8–10 cmol +/kg felett kell lennie ahhoz, hogy a talajt termesztésre alkalmasnak lehessen tekinteni (Porta *et al.*, 1999). Az elemzett termőtalajrétegek meghaladják ezt az értéket (14,3 cmol és 39,8 cmol +/kg között).

A szőlőtermesztés szempontjából legfontosabb, a termőtalajrétegekben található elemek, például a kalcium átlagos mennyisége alacsony a Kasztília-La Mancha átlagértékéhez és a globális átlagokhoz képest (88,9 g·kg-1, szemben a 301,0 g·kg-1 értékkel). A kálium szintje azonban magas (20,3 g·kg-1, szemben a 15,4 g·kg-1 értékkel).

A kéntartalom jóval a Manchegan-síkság talajainak átlagos értéke alatt van (0,6 g·kg-1, szemben a 2,4 g· kg-1 értékkel).

A mangántartalom (0,7 g·kg-1) meghaladja a Kasztília-La Manchában mért átlagértéket (0,4 g·kg-1), ahogy az várható a Campo de Calatrava vulkanikus területén (Amorós *et al.*, 2018).

A legfőbb elem, a vas (38 g·kg-1) és a nyomelemek, például a cink (59,7 mg·kg-1) szintén alapvető tápanyagok a szőlő számára, és a mérések szerint a megfelelő mennyiségben vannak jelen (Marschner, 2012), meghaladva a Kasztília-La Mancha esetében mért átlagértéket (25,6 g·kg-1, illetve 35,7 mg·kg-1).

A titán/cirkónium arány az összes vizsgált talajban azt mutatja, hogy a vizsgált területen nincsenek litológiai hézagok (García-Navarro *et al.*, 2011).

Az olyan elemek, mint a vanádium, a króm, a kobalt, a cérium, a neodímium, a nikkel és a nióbium Campo de Calatrava talajaiban jóval nagyobb mennyiségben találhatók meg a Kasztília-La Manchában és világszerte végzett vizsgálatok szerinti átlagértékekhez képest. Ezeknek az elemeknek az előállítási területen való jelenléte és mennyisége bizonyítja a terület egyedi geokémiai jellemzőit.

A nikkel mennyisége különösen figyelemre méltó, mivel a globális átlag csaknem kétszerese, a Kasztília-La Manchában mért átlagértéknek pedig több mint háromszorosa. Ez nem az ember általi szennyezésnek, hanem a terület geokémiai jellemzőinek tudható be.

Mivel Campo de Calatrava a Montes de Toledo és Sierra Morena hegységek között helyezkedik el, ezen a területen nagyon kevés a felhő. A fön-hatás alacsony csapadékmennyiséget eredményez a régióban, amely évente alig éri el a 400 mm-t.

Mivel a körülhatárolt termőterület túlnyomó része hegyek között húzódó síkságokon, folyosókon és völgyekben található, a napsütéses órák száma évente több mint 2 800.

8.2. *Emberi tényezők*

Campo de Calatrava szőlőtermesztői a szőlőfajták széles skáláját termesztik, tekintettel a termőterület jellemzőire és a termesztési gyakorlatokra. A talajtani jellemzés céljából végzett felmérések talajtípusok széles skáláját tárták fel, ami számos különböző szőlőfajta termesztését teszi lehetővé.

Campo de Calatrava területe bizonyos jellegzetes növénykultúrákról ismert; jellemző kombináció a szőlő- és olajbogyótermesztés („Aceite Campo de Calatrava" OEM). Alacsony vízszükségletük és a területhez való alkalmazkodásuk, valamint a vízellátásra vonatkozó szigorú korlátozások miatt számos öntözetlen szőlőültetvény alakult ki ezen a területen.

A termőterületen a hagyományos bakművelést részben ezekre a korlátozásokra válaszul kezdték el alkalmazni, és általában a nem öntözött szőlőültetvények esetében ez a bevált gyakorlat. Ezek a szőlőművelési gyakorlatok az Airén és Cencibel szőlőültetvényekre jellemzőek.

Egyes borok előállítása során 600 liter űrtartalmú tölgyfatartályokat használnak érlelésre és erjesztésre. Egyes borfajtákat cserép-, kerámia- és/vagy betontartályokban erjesztenek.

Bizonyítható, hogy Campo de Calatrava területén már az ősidőkben is jelen volt a bor. Például a La Encantada régészeti lelőhelyen végzett ásatások során a bronzkorból származó boros kelyhek maradványait találták.

Fontos kiemelni a termőterület nevének etimológiai eredetét. Qalat-at-Rabat városát (Calatrava) i.sz. 1 147-ben hódították meg. A város védelmére a Calatrava-rendhez tartozó Raimundo Serrát (a fiterói apátot) jelölték ki. A Calatrava-rend termőföldeket adott a mezőgazdasági termelőknek, hogy a kiváló bortermelő szakértőknek számító ciszterci rend által behozott és ellenőrzött szőlőket termesszenek.

8.3. *A bornak az elsősorban vagy kizárólag a földrajzi környezettel összefüggő minőségével és jellemzőivel kapcsolatos információk*

A földrajzi környezettel kapcsolatos sajátos jellemzők:

1. Borok

– Elsődleges aromák (fehér húsú gyümölcsök, trópusi gyümölcsök, fehér virágok, citrusfélék) jelenléte a fehér- és rozé borokban. A vörösborokban virágos és/vagy gyümölcsös elsődleges aromák jelenléte. A többi borban piros/fekete bogyós gyümölcsök és/vagy befőzött és/vagy fűszerezett gyümölcsök aromáinak jelenléte.

– Egyedi és megkülönböztető ásványi összetevők jelenléte.

– Ásványos jegyekkel rendelkezhetnek.

– Kiegyensúlyozott, strukturált és friss borok.

– Magas alkoholtartalom és színintenzitás.

2. Minőségi pezsgő

– Tiszta, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy ásványi aromák.

– Egyedi és megkülönböztető ásványi összetevők jelenléte.

– Kiegyensúlyozott, strukturált és friss borok.

3. Túlérett szőlőből készült bor

– Befőzött, pirított és fűszerezett gyümölcsökre emlékeztető jegyek minden esetben megjelennek.

– Egyedi és megkülönböztető ásványi összetevők jelenléte.

– Magas alkoholtartalom.

8.4. *A földrajzi terület jellemzői és a bor minősége közötti kapcsolatok*

1. Borok

A „Campo de Calatrava" borok aromák széles skálájával rendelkeznek, amit a tanulmányok által illusztrált gazdag talajtipológia és a terület vulkáni eredetének hatása is elősegít. A fajtagazdagság növeli az aromák és jellemzők skáláját, ami komplexitást kölcsönöz e boroknak. A sötét talajok korai érést eredményeznek, ami lehetővé teszi a gyümölcs érési ciklusának meghosszabbítását. Ez a tényező a nagyon sok napsütéssel és a szőlő megfelelő tápanyagellátásához és a minőségi szőlőtermesztéshez nélkülözhetetlen kálium magas szintjével párosulva elősegíti és fokozza az aromakomplexitást.

A Campo de Calatrava vulkanikus környezete által formált geokémiai összetétele egyedi és jellegzetes ásványi összetevőket kölcsönöz a boroknak. A vulkáni ásványi elemek, például a kizárólag itt megtalálható mangán és nikkel, valamint a vanádium, a króm, a kobalt, a cérium, a neodímium és a nióbium egyedi koncentrációja bizonyítja a geokémiai háttér közvetlen hatását.

A leírt talaj- és éghajlati viszonyok lehetővé teszik, hogy ásványos jegyek jelenjenek meg az OEM előállítási területéről származó borok érzékszervi jellemzőinek meghatározásában.

A magas kavicstartalmú és agyagos-vályogos textúrájú talajok, amelyek optimális feltételeket teremtenek a szőlőtermesztéshez, lehetővé teszik a kiegyensúlyozott, strukturált és friss borok előállítását.

A korai érést elősegítő talajok, valamint a fent leírt vízellátási viszonyok lehetővé teszik a szőlő érési folyamatának meghosszabbítását. Ez a magas alkoholtartalomért és színintenzitásért felelős összetevők nagyobb koncentrációját eredményezi. Ezeket a jellemzőket erősíti a szőlőtermesztés előnyére váló és nem korlátozó tápanyag-összetétel, valamint a termőterületen a napsütéses órák nagy száma.

2. Minőségi pezsgő

A minőségi pezsgők aromák széles skálájával rendelkeznek, amit a tanulmányok által illusztrált gazdag talajtipológia és a terület vulkáni eredetének hatása is elősegít.

A Campo de Calatrava vulkanikus környezete által formált geokémiai összetétele egyedi és jellegzetes ásványi összetevőket kölcsönöz a boroknak, ami bizonyítja a geokémiai háttér közvetlen hatását.

A fent leírt talaj- és éghajlati viszonyok az adott termőterület borainak ásványos jellegét eredményezik.

A magas kavicstartalmú és agyagos-vályogos textúrájú talajok, amelyek optimális feltételeket teremtenek a szőlőtermesztéshez, lehetővé teszik a kiegyensúlyozott, strukturált és friss borok előállítását.

3. Túlérett szőlőből készült bor

A termőterület egyedülálló éghajlata, az őszi sok napsütés és magas hőmérséklet, a szőlő érési időszaka alatti magas napsugárzás, valamint a viszonylag alacsony páratartalom és alacsony csapadékmennyiség kedvez a szőlő túlérésének. Ez magasabb maradékcukor-tartalommal, magas aromaintenzitással és ásványossággal rendelkező borokat eredményez az előállítási területen, amit vulkanikus talajok geokémiai összetétele is elősegít.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borokat az előállítási területen palackozzák, mivel ehhez a folyamathoz további borászati eljárások, szűrés, stabilizálás és különféle javítások társulnak, amelyek befolyásolhatják a borok jellemzőit és sajátosságait. Az előállítási területen belül történő palackozás lehetővé teszi a csomagolási műveletek közvetlen ellenőrzését, ily módon elkerülhetők az esetleges szállítási kockázatok, például az oxidáció és a hőstressz, amelyek rontanák a borok fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőit, és befolyásolnák stabilitásukat.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

– Egy elismert kisebb földrajzi egység neve feltüntethető a címkén, feltéve, hogy a bor előállításához felhasznált szőlő 100 %-át ott szerezték be.

  Az alábbi kisebb földrajzi egységek elismerésére és körülhatárolására került sor:

  „Casa del Capitán”: 22. kataszteri poligon, 27. és 28. parcella Moral de Calatrava településen.

  „Casa de Garcibáñez”: 23. kataszteri poligon, 1., 3. és 9. parcella Moral de Calatrava településen.

  „Carril de las Cubas”: 23. kataszteri poligon, 56., 57., 58. és 85. parcella Miguelturra településen.

  „Encomienda de Cervera”: 45. kataszteri poligon, 1, 4., 49., 53., 54., 55., 56., 57., 58., 59., 60., 63., 64. és 65 parcella Almagro településen.

– A „joven” [fiatal] kifejezés feltüntethető azon borok címkéjén, amelyek évjárata megegyezik a felcímkézés évével.

– A „fermentado en barrica” (hordóban erjesztett) kifejezés abban az esetben szerepelhet a címkén, ha a bor 100 %-át ezzel az eljárással állították elő. A „parcialmente fermentado en barrica” (részben hordóban erjesztett) kifejezés akkor szerepelhet, ha a bor legalább 60 %-át ezzel az eljárással állították elő.

– A „vino blanco envejecido en madera” (fahordóban érlelt fehérbor) kifejezés abban az esetben szerepelhet, ha a bort legalább két hónapig tölgyfahordóban érlelték.

A termékleíráshoz vezető link

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/pliego_condiciones_dop_calatrava.pdf