C/2023/597

30.10.2023

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 97 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v sektore vinohradníctva a vinárstva

(C/2023/597)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Campo de Calatrava“

PDO-ES-02870

Dátum žiadosti: 7.10.2022

1. **Názov výrobku**

Campo de Calatrava

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele a ružové vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína sú číre a vyznačujú sa odtieňmi žltej až jantárovej farby, pričom ružové vína majú rôzne odtiene ružovej farby, a to od modrej/fialovej až po farbu cibuľovej šupky alebo lososa. Majú primárne arómy (biele ovocie, tropické ovocie, biele kvety, citrusové ovocie) a môžu sa vyznačovať aj minerálnymi a/alebo sekundárnymi arómami (kvasinky). Vína kvasené v barikových sudoch sa vyznačujú terciárnymi arómami (tóny vypáleného dreva alebo drevité tóny atď.) strednej až vysokej intenzity. Z hľadiska chuti sú vyvážené alebo majú náznak kyslosti, sladkosti, trpkosti alebo horkosti. Koncovka je stredná až dlhá, pričom vína kvasené alebo vyzreté v barikových sudoch sa vyznačujú terciárnymi retronazálnymi arómami.

(*) Maximálny celkový obsah alkoholu v objemových percentách nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	8,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	140

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

2. *Klasické mladé červené víno kvasené v barikových sudoch*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Číre a svetlé vína, ktoré sa vyznačujú rôznymi odtieňmi červenej farby strednej alebo stredne vysokej intenzity, ktoré ale neprechádzajú do oranžových odtieňov. Stredná až vysoká intenzita s primárnymi arómami, ktoré môžu byť kvetinové, ovocné, korenisté a/alebo fermentačné s možnou prítomnosťou minerálnych tónov. Stredná kyslosť, trpkosť a vláčnosť. Dochuť sa vyznačuje primárnymi a/alebo sekundárnymi arómami a v prípade vín kvasených v barikových sudoch má nádych vypáleného dreva.

(*) Maximálny celkový obsah alkoholu v objemových percentách nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,0
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	8,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	130

3. *Víno Roble [Dubové víno]*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Číre a svetlé vína so strednou alebo stredne vysokou intenzitou farby v rôznych červených odtieňoch, ktoré však neprechádzajú do oranžovej farby. Arómy červeného/čierneho ovocia s korenistými tónmi, ktoré obsahujú aspoň jednu z týchto kategórií aróm: arómy sušeného ovocia, vypáleného dreva, balzamické, minerálne a/alebo korenisté arómy. Vyvážená chuť s nádychom kyslosti, sladkosti, trpkosti alebo horkosti, stredné až stredne plné telo, stredná alebo dlhá koncovka.

(*) Maximálny celkový obsah alkoholu v objemových percentách nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,0
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10,00
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	130

4. *Vína Crianza, Reserva a Gran reserva*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Číre vína so strednou alebo vysokou intenzitou farby. Vyznačujú sa rôznymi odtieňmi červenej farby, ktoré môžu prechádzať do okrových/hnedých odtieňov a aróm s tónmi červeného/čierneho a/alebo džemového ovocia strednej až stredne vysokej intenzity. Z kategórií aróm sušeného ovocia, vypáleného dreva, balzamických, minerálnych a/alebo

korenistých aróm obsahujú vína Crianza minimálne dve a vína Reserva a Gran Reserva minimálne tri z týchto aróm. Ich chuť je kyslá a stredne plná, so strednou alebo dlhou perzistenciou a so stredným až vysokým obsahom tanínov.

(*) Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) musí zodpovedať limitom stanoveným v relevantných právnych predpisoch EÚ.

(**) Limit obsahu prchavých kyselín sa môže zvýšiť o 1 meq/l za každý stupeň alkoholu nad 12 obj. % a rok vyzrievania, až do maximálnej úrovne 20 meq/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,0
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	12,5
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. *Akostné šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Svetlé vína, bledej až zlatistej farby (biele vína) a bledoružovej až intenzívnej karmínovočervenej farby (ružové vína). Jemné a dlhotrvajúce bublinky. Čisté, ovocné a/alebo kvetinové a/alebo minerálne arómy. Plné, vyvážené. Stredná alebo vysoká kyslosť.

(*) Maximálny celkový obsah alkoholu v objemových percentách nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,66
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	160

6. *Víno z prezretého hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Rôzne odtiene červenej farby, od čerešňovej až po tehlovú, s možnou prítomnosťou okrových a/alebo hnedých tónov alebo dokonca jódových a/alebo jantárových tónov. Víno sa popri iných arómach vyznačuje aj arómami džemového ovocia, vypáleného dreva a korenistými arómami. Plné, stredná alebo dlhá perzistentnosť a stredná alebo vysoká vláčnosť, s nádychom sladkosti.

(*) Maximálny celkový obsah alkoholu v objemových percentách nesmie prekročiť zákonné limity stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	16,0
Minimálna celková kyslosť	4,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20,00
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Pri lisovaní hroznových výliskov sa používa tlak nižší ako 2,5 kg/cm², čím sa zaistí maximálna výlisnosť (celkový objem vína získaného metódou „saignée“ a lisovaním), a to 74 litrov vína na 100 kg hrozna.

Biele vína sa vyrábajú drvením strapcov, ktoré sú zbavené strapiny a neobsahujú hroznové výlisky, a dostatočne dlhým kvasením pri maximálnej teplote 25 °C.

V prípade výroby ružových vín sa strapce odstopkujú a následne podrvia a mušt sa maceruje so šupkami pri teplote nižšej ako 22 °C, až kým nezíska charakteristickú farbu.

Pri výrobe červených vín sa hrozno podrví a odstopkuje a mušt sa nakváša so šupkami, až kým sa nedosiahne minimálna požadovaná intenzita farby. Tento proces trvá prinajmenšom tri dni, pričom maximálna teplota pri kvasení je 25 °C. V prípade klasických vín a vín vyrábaných z prezretého hrozna je maximálna teplota pri kvasení 28 °C. Pri výrobe vín Crianza, Reserva a Gran reserva je to teplota 30 °C.

Minimálna doba zrenia vín z prezretého hrozna je osem rokov v dubových sudoch s objemom od 225 do 500 litrov.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Vinič vedený systémom Gobelet

   10 000 kilogramov hrozna na hektár

   74 hektolitrov vína na hektár

2. Vinič vedený systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

   13 000 kilogramov hrozna na hektár

   96,2 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Pozostáva z územia týchto obcí v provincii Ciudad Real:

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 a Villar del Pozo.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Prírodné faktory*

Oblasť Campo de Calatrava sa nachádza na úplnom juhovýchode Pyrenejského masívu v subregióne západného Stredozemia neďaleko úpätia Andalúzskeho pohoria. Ide o územie, ktoré nedávno zažilo najsilnejšiu vulkanickú činnosť na Pyrenejskom poloostrove.

Magma vystúpila na povrch cez viac než 240 sopiek v tomto regióne, a to najmä cez nepravidelnosti a praskliny v substráte.

Z hľadiska reliéfu je Campo de Calatrava kopcovitá oblasť s miernymi pozdĺžnymi vyvýšeninami s nadmorskou výškou od 700 do 900 metrov, ktoré sa striedajú s malými rovinami s nadmorskou výškou približne 630 – 650 metrov nad morom.

Tmavá farba pôd oblasti Campo de Calatrava absorbuje väčšie množstvo slnečného žiarenia, čo vedie k vyššej teplote pôdy, a tým z agronomického hľadiska podporuje skorý vývoj viniča.

Existujú príklady prierezov so zvýšenou úrovňou kamenitosti vo vrchnej vrstve pôdy, čo je vo väčšine prípadov uvedené v ich opisoch. Táto vlastnosť predstavuje rozlišujúci faktor vo výrobe vín a ich uvádzaní na trh (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Pomer uhlíka a dusíka (C : N) je približne 12, čo naznačuje významné hodnoty kvality pôdy (Navarro, 2000).

Aby sa pôda považovala za vhodnú na pestovanie, kapacita výmeny katiónov (CEC) by mala byť vyššia ako 8 – 10 cmol +/kg (Porta et al., 1999). Analyzované vrchné vrstvy pôdy túto hodnotu prekračujú (od 14,3 do 39,8 cmol +/kg).

Priemerný obsah najdôležitejších prvkov pre vinič vo vrchných vrstvách pôdy, ako je napríklad vápnik (Ca), je nižší ako priemerné hodnoty v oblasti Spoločenstva Kastílie-La Manche a celosvetové priemerné hodnoty (88,9 g·kg-1 v porovnaní s 301,0 g·kg-1). Obsah draslíka (K) je však vysoký (20,3 g·kg-1 v porovnaní s 15,4 g·kg-1).

Obsah síry (S) je výrazne nižší, ako je priemerná hodnota v pôdach v oblasti La Mancha (0,6 g·kg-1 v porovnaní s 2,4 g kg-1).

Obsah mangánu (Mn) (0,7 g·kg-1) je vyšší ako je priemerná hodnota v oblasti Spoločenstva Kastílie-La Manche (0,4 g·kg-1), ako možno v sopečnej oblasti Campo de Calatrava aj očakávať (Amorós et al., 2018).

Väčšinový prvok, t. j. železo (Fe) (38 g·kg-1), a stopové prvky, ako je napríklad zinok (Zn) (59,7 mg·kg-1), sú takisto esenciálne živiny a merajú sa na dostatočných úrovniach (Marschner, 2012), pričom ich úrovne sú vyššie ako priemerné hodnoty udávané pre oblasť Spoločenstva Kastílie-La Manche (25,6 g·kg-1 a 35,7 mg·kg-1).

Veľmi homogénny pomer titánu a zirkónia vo všetkých testovaných pôdach ukazuje, že v skúmanej oblasti sa nevyskytujú litologické diskontinuity (García-Navarro et al., 2011).

Prvky vanád, chróm, kobalt, cér, neodým, nikel a niób sa v pôdach v oblasti Campo de Calatrava vyskytujú vo výrazne vyšších množstvách v porovnaní so štúdiami a priemernými hodnotami v oblasti Spoločenstva Kastílie-La Manche a aj globálne. Prítomnosť a úrovne obsahu týchto prvkov v oblasti výroby sú dôkazom jej jedinečnej geochemickej stopy.

Obzvlášť pozoruhodná je úroveň niklu, ktorá je takmer dvojnásobná ako svetový priemer a viac než trojnásobná, ako je priemer v oblasti Spoločenstva Kastílie-La Manche. To nie je spôsobené antropickým znečistením, ale skôr geochemickým pozadím tejto oblasti.

Poloha oblasti Campo de Calatrava medzi pohoriami Montes de Toledo a Sierra Morena zaisťuje, že počasie je takmer bezoblačné. Föhnový efekt spôsobuje nízky úhrn zrážok v tomto regióne – sotva 400 mm ročne.

Keďže prevažná väčšina vymedzenej oblasti výroby má podobu rovín, priechodov a údolí medzi pohoriami, počet hodín slnečného svitu dosahuje viac než 2 800 hodín ročne.

8.2. *Ľudské faktory*

Vzhľadom na vlastnosti oblasti výroby a pestovateľské postupy pestujú vinohradníci z oblasti Campo de Calatrava širokú škálu odrôd viniča. Na základe prieskumov pôdnych vlastností sa zistila prítomnosť rôznorodých typov pôdy, čo poskytuje živnú pôdu pre to, aby sa tu darilo rôznym odrodám viniča.

Oblasť Campo de Calatrava je známa niektorými typickými plodinami, pričom zvyčajnou kombináciou je vinič a olivy (CHOP „Aceite Campo de Calatrava“). Ich nízke nároky na vodu a prispôsobenosť územiu, ako aj prísne obmedzenia týkajúce sa zásobovania vodou viedli v tejto oblasti k rozvoju veľkého počtu nezavlažovaných vinohradov.

Tradičné vedenie viniča systémom Gobelet v tejto oblasti výroby je čiastočne reakciou na tieto obmedzenia a vo všeobecnosti ide o najlepší postup na nezavlažovanom území. Tieto postupy vedenia viniča sú typické vo vinohradoch, v ktorých sa pestujú odrody Airén a Cencibel.

Pri výrobe niektorých vín sa na vyzrievanie a kvasenie používajú nádoby z dubového dreva s maximálnym objemom 600 litrov. Niektoré druhy vín sa kvasia v hlinených, keramických a/alebo betónových nádobách.

Dôkazy o existencii a prítomnosti vína v oblasti Campo de Calatrava siahajú až do protohistorického obdobia. Zvyšky kalichov na víno sa napríklad našli pri vykopávkach na archeologickom nálezisku La Encantada, ktoré pochádza z doby bronzovej.

Je dôležité zdôrazniť etymologický pôvod názvu oblasti výroby. V roku 1 147 nášho letopočtu bolo dobyté mesto Qalat-at-Rabat (Calatrava). Jeho obranou bol poverený Raimundo Serra (opát z Fitera) z calatravského rádu. Calatravský rád venoval farmárom pôdu na pestovanie viniča, ktoré zaviedol a mal pod kontrolou cisterciánsky rád, už v tej dobe pozostávajúci z odborníkov na výrobu výborných vín.

8.3. *Informácie o kvalite alebo vlastnostiach vína spojených prevažne alebo výlučne so zemepisným prostredím*

Osobitné vlastnosti súvisiace so zemepisným prostredím:

1. Vína

— Prítomnosť primárnych aróm (bieleho ovocia, tropického ovocia, bielych kvetov, citrusov) v bielych a ružových vínach. S kvetinovými a/alebo ovocnými primárnymi arómami v červených vínach. Arómy červeného/čierneho ovocia a/alebo kompótového a/alebo korenistého ovocia v zvyšných vínach.

— Prítomnosť jedinečných a príznačných minerálnych prvkov.

— Môžu mať minerálne tóny.

— Vyvážené, štruktúrované a svieže vína.

— Vysoký obsah alkoholu a vysoká intenzita farby.

2. Akostné šumivé víno

— Čisté, ovocné a/alebo kvetinové a/alebo minerálne arómy.

— Prítomnosť jedinečných a príznačných minerálnych prvkov.

— Vyvážené, štruktúrované a svieže vína.

3. Víno z prezretého hrozna

— Minimálne arómy kompótového ovocia, vypáleného dreva a korenia.

— Prítomnosť jedinečných a príznačných minerálnych prvkov.

— Vysoký obsah alkoholu.

8.4. *Súvislosť medzi vlastnosťami zemepisnej oblasti a kvalitou vína*

1. Vína

Vína „Campo de Calatrava" sa vyznačujú širokou škálou aróm, ktorú zabezpečuje, tak ako ukazujú štúdie, bohatá typológia pôd a vplyv sopečného pôvodu oblasti. Bohatosť odrôd podčiarkuje rôznorodosť aróm a deskriptory, ktoré dodávajú vínam komplexnosť. Tmavé pôdy zaisťujú skoré dozrievanie, vďaka čomu je možné cyklus dozrievania plodov predĺžiť. Táto skutočnosť v spojení s veľmi vysokým podielom slnečného svitu a vysokými úrovňami draslíka, ktoré sú nevyhnutné pre správnu výživu viniča a produkciu kvalitného hrozna, podporuje a posilňuje aromatickú komplexnosť.

Geochemická stopa oblasti Campo de Calatrava, formovaná jej vulkanickým pôvodom, zaisťuje prítomnosť jedinečných a príznačných minerálnych prvkov. Výhradná prítomnosť sopečných minerálnych prvkov, ako sú mangán a nikel, a jedinečné koncentrácie vanádu, chrómu, kobaltu, céru, neodýmu a nióbu sú dôkazom o priamom vplyve geochemického pozadia.

Opísané pôdne a klimatické podmienky zaisťujú, že minerálne tóny sa môžu objaviť vo vymedzení organoleptických vlastností vín, ktoré pochádzajú z dotknutej oblasti výroby.

Vysoká kamenitosť a ílovito-hlinitá štruktúra vytvárajú optimálne podmienky pre pestovanie viniča v tejto oblasti, ktoré umožňujú získavať vyvážené, štruktúrované a svieže vína.

Prítomnosť pôd, ktoré podporujú skoré dozrievanie, v spojení s opísanými podmienkami vlhkosti umožňuje predĺžiť proces dozrievania hrozna. Výsledkom sú vyššie koncentrácie zložiek zodpovedných za vysoký obsah alkoholu a intenzitu farby. Tieto vlastnosti sú umocnené nutričným zložením, ktoré vinič neobmedzuje, ale práve naopak naň vplýva priaznivo, ako aj vysokým počtom hodín slnečného svitu v oblasti výroby.

2. Akostné šumivé víno

Vyznačuje sa širokou škálou aróm, ktorú zabezpečuje, tak ako sa dokladuje v štúdiách, bohatá typológia pôdy a vplyv sopečného pôvodu oblasti.

Geochemická stopa oblasti Campo de Calatrava, formovaná jej vulkanickým reliéfom, zaisťuje prítomnosť jedinečných a príznačných minerálnych prvkov, čo je dôkazom o priamom vplyve geochemického pozadia.

Opísané pôdne a klimatické podmienky zaisťujú mineralitu vín z dotknutej oblasti výroby.

Vysoká kamenitosť a ílovito-hlinitá štruktúra vytvárajú optimálne podmienky pre pestovanie viniča v tejto oblasti, ktoré umožňujú získavať vyvážené, štruktúrované a svieže vína.

3. Víno z prezretého hrozna

Jedinečné podnebie oblasti výroby, ktoré sa vyznačuje vysokým podielom slnečného svitu, teplým počasím na jeseň, veľkým množstvom slnečného žiarenia počas obdobia dozrievania hrozna, relatívne nízkou vlhkosťou a nízkymi úrovňami zrážok, podporuje prezrievanie hrozna. Výsledkom sú vína s vyšším obsahom zvyškového cukru a vysokou aromatickou intenzitou a mineralitou v tejto oblasti výroby, k čomu prispieva aj jej sopečná geochemická stopa.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, ďalšie požiadavky)**

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína sa fľašujú v oblasti výroby, keďže tento proces dopĺňajú dodatočné enologické postupy, filtrácia, stabilizácia a rozličné úpravy, ktoré môžu ovplyvniť ich vlastnosti alebo osobitosti. Fľašovanie vo výrobnej oblasti umožňuje priamu kontrolu balenia a zabraňuje možným rizikám pri preprave, ako je oxidácia a tepelný stres, ktoré by zhoršili fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti vín a ovplyvnili ich stabilitu.

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

— Na etikete sa môže nachádzať názov uznanej menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že z nej pochádza 100 % hrozna, ktoré sa použilo na výrobu vína.

  Uznávajú sa a vymedzujú tieto menšie zemepisné jednotky:

  „Casa del Capitán“: Územie 22, pozemky 27 a 28 v obci Moral de Calatrava.

  „Casa de Garcibáñez“: Územie 23, pozemky 1, 3 a 9 v obci Moral de Calatrava.

  „Carril de las Cubas“: Územie 23, pozemky 56, 57, 58 a 85 v obci Miguelturra.

  „Encomienda de Cervera“: Územie 45, pozemky 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 a 65 v obci Almagro.

— Pojem „joven“ [mladé] sa môže uvádzať na etikete vín, ktoré sa vyrobili v tom istom vinárskom roku, v ktorom sa označujú.

— Pojem „fermentado en barrica“ [kvasené v barikových sudoch] sa môže uvádzať v prípade, že sa tento postup použil pri 100 % vína. – Pojem „parcialmente fermentado en barrica“ [čiastočne kvasené v barikových sudoch] sa môže uvádzať v prípade, že sa tento postup použil pri 60,% vína.

— Pojem „vino blanco envejecido en madera“ [biele víno vyzreté v dreve] sa môže uvádzať v prípade, že víno vyzrievalo aspoň dva mesiace v dubových sudoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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