V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2023/C 4/12)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Abadía Retuerta»

PDO-ES-02481-AM01

Date de la communication: 11.10.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Adaptation de la description organoleptique du produit

Description:

Il est nécessaire de modifier la description organoleptique des vins protégés afin que leurs caractéristiques puissent être liées à des descripteurs évaluables à l'aide d'un panel sensoriel conforme aux principes de la norme UNE-EN-ISO 17025.

Le point 2b du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification est une modification standard, puisqu'il s'agit d'une adaptation des caractéristiques organoleptiques, qui vise à permettre une meilleure vérification de ces dernières au moyen de l'analyse sensorielle conforme à la norme 17025 et n'implique pas de modification substantielle du produit, qui conserve les caractéristiques et le profil décrits au paragraphe concernant le lien, lesquels sont le fruit de l'interaction entre des facteurs naturels et humains. Par conséquent, les modifications en question ne correspondent à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

Motifs:

Au moment du dépôt de la demande d'enregistrement de l'AOP «Abadía Retuerta», l'analyse sensorielle conforme à la norme ISO 17025 n'était pas aussi développée et il a constaté que certaines descriptions n'étaient plus adaptées à l'évaluation du panel de dégustation accrédité. Par exemple, il était indiqué que les vins rouges devaient présenter une couleur intense ou très intense, alors que la méthode de dégustation ne prévoit que des couleurs d'intensité faible, moyenne ou forte. En outre, pour les vins blancs, il est indiqué qu'ils doivent présenter des notes de fruits exotiques en phase olfactive. Toutefois, le terme «exotiques» n'est pas suffisamment précis et il a donc été décidé de remplacer «exotiques» par «fruits tropicaux ou agrumes».

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Abadía Retuerta

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Vins blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs sont d'aspect limpide et/ou brillant, leur couleur va du jaune paille au jaune verdâtre ou au doré. L'arôme comprend des notes de fruits à noyau et/ou de fruits du verger et/ou de fruits tropicaux et/ou d'agrumes. Les vins présentent une acidité équilibrée, sans amertume en bouche, et un arôme rétronasal qui rappelle les fruits à noyau et/ou les fruits du verger et/ou les fruits tropicaux et/ou les agrumes.

(*) Pour les paramètres analytiques non prévus dans ce document, les vins sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,0
Acidité totale minimale	60,00 mEq/l
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

2. Vins rouges

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges sont d'aspect limpide et/ou brillant, avec une couleur d'intensité moyenne ou élevée et des tonalités allant du rouge violacé au rouge brique. Au nez, ils présentent des notes fruitées de fruits rouges ou noirs et, en cas de vieillissement en fût de bois, des notes balsamiques ou épicées ou grillées. Enfin, en bouche, il s'agit de vins de structure et de persistance moyenne à élevée. Rapport alcool-acidité équilibré. Arôme rétronasal de fruits combinés à des arômes d'élevage, le cas échéant.

(*) Pour les paramètres analytiques non prévus dans ce document, les vins sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,0
Acidité totale minimale	60,00 mEq/l

Caractéristiques analytiques générales	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique culturale

Les vignes sont conduites suivant les systèmes de taille en espalier ou en gobelet traditionnel ou leurs variantes. La densité minimale est de 1 000 pieds/ha et la densité maximale, de 5 000 pieds/ha.

2.

Pratique œnologique spécifique

— Le vin rouge monovariétal est élaboré exclusivement à partir d'une des variétés rouges autorisées. Les vins rouges multivariétaux sont élaborés individuellement pour chaque cépage, le coupage ou l'assemblage multivariétal intervenant ultérieurement. Les cépages peuvent également être mélangés dans une même cuve avant d'être vinifiés. La macération dure entre 6 et 30 jours.

— Les vins blancs sont élaborés sur une base individuelle par cépage, le coupage ou l'assemblage multivariétal s'effectuant ultérieurement dans le cas d'un vin blanc multivariétal. Les cépages peuvent également être mélangés dans une même cuve avant d'être vinifiés. Les mélanges multivariétaux doivent être élaborés à partir des variétés autorisées pour le vin blanc. Après une courte période de macération pelliculaire, les raisins sont pressés et le moût est débourbé à froid.

— Une levure indigène sélectionnée est dans tous les cas utilisée.

— Les règles relatives à la durée du vieillissement sont les suivantes:

— Vin rouge monovariétal: vieillissement en fût de chêne pendant au moins douze mois.

— Vin rouge multivariétal: vieillissement en fût de chêne pendant au moins six mois.

— Vin blanc multivariétal: élevage en cuve d'acier ou vieillissement en fût de chêne pendant au moins trois mois.

3.

Restriction pertinente applicable à la vinification

Le facteur maximal de conversion du raisin en vin sera de 75 % (75 litres de vin pour 100 kg de raisin) pour les variétés rouges et blanches.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

8 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

2.

60 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique délimitée fait partie de la commune de Sardón de Duero, dans la province de Valladolid, située dans le polygone 2, qui comprend les parcelles suivantes: parcelle 1, parcelle 4, parcelle 5, parcelle 6, parcelle 8, parcelle 9, parcelle 10, parcelle 13, parcelle 14 et parcelle 9 000, telles que visées dans le système espagnol d'identification des parcelles (SIGPAC), publié à la date de l'approbation par l'autorité compétente, constituant une zone de terrain continue.

Polygone	Parcelle	Superficie (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
	Total	560,49 ha

7. **Cépages principaux**

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Conditions environnementales (facteurs naturels)*

La zone géographique délimitée s'étend sur 560,49 hectares et constitue une zone de terrain continue. Elle est située dans la zone géographique historiquement dénommée «Abadía Retuerta», en référence au site constitué par les vastes terres qui entouraient le monastère de Retuerta. Selon la deuxième signification donnée par le Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, l'abadía, ou «abbaye» en français, se définit comme «une église et un monastère avec un territoire propre gouverné par un abbé». Les terres qui composent ce territoire ont été données aux monastères par la royauté et la noblesse, dès l'année 1143 dans le cas de l'Abadía Retuerta. La vallée du Duero est devenue une zone d'établissements monastiques après l'occupation musulmane. Ces établissements non seulement servaient de centres d'évangélisation, mais jouaient aussi un rôle économique important, en favorisant l'élevage et la culture. La présence de ces grands monastères a permis à ce territoire de gagner en importance sur le plan agricole, le lien avec le vin étant particulièrement significatif et le demeurant jusqu'à aujourd'hui.

La zone géographique Abadía Retuerta a des limites naturelles: le fleuve Duero au nord et la montagne El Carrascal au sud, deux sites protégés considérés comme sites d'intérêt communautaire (SIC).

L'Abadía Retuerta occupe une position unique dans le bassin le plus étroit du fond de la vallée formée par le Duero, qui traverse la province de Valladolid. La zone géographique délimitée est située sur les rives en terrasses de l'un de ses méandres, flanquée de deux plaines calcaires marneuses plus élevées (880 m d'altitude), proches l'une de l'autre et marquant ses limites nord et sud, et de bois de chênes verts et de pins sylvestres sur les limites sud, est et ouest de la zone délimitée, qui ont pour effet de réguler les niveaux d'humidité. La zone est parfaitement délimitée par les éléments du milieu physique qui entourent la zone Abadía Retuerta.

Climat:

Le climat d'Abadía Retuerta présente un caractère continental marqué, subissant l'influence de la couverture nuageuse de l'Atlantique, des précipitations modérées et des étés secs. Flanquée d'un côté par le Duero, qui forme une «barrière», et de l'autre côté par la plaine, elle est située dans une zone climatique très particulière.

Les données des observatoires météorologiques de la zone ont été étudiées en prenant comme référence une station située dans une propriété voisine, de l'autre côté du fleuve (Granja Sardon), et une autre située à Tudela de Duero, la plus proche des villes incluses dans l'IGP «Castilla y León», à environ 12 km.

Le tableau 1 montre que les températures sont élevées en été et basses en hiver, avec des fluctuations thermiques importantes. Des températures maximales absolues de 42 °C et minimales absolues de -20 °C ont, par exemple, été enregistrées à Abadía Retuerta.

Tableau 1.

Températures mensuelles moyennes (°C)

Station	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Si l'on compare les températures, on constate que la température à Abadía Retuerta est inférieure de près d'un degré à celle de la commune voisine de Tudela de Duero et qu'il existe des différences de température appréciables même avec Sardón.

Les vignes d'Abadía Retuerta ont donc un cycle de croissance plus court, et c'est l'un des éléments qui rendent la viticulture locale unique.

La période de froid prolongée entraîne évidemment un plus grand risque de gelées lorsque les températures descendent en dessous de 0 °C. Abadía Retuerta présente donc le plus grand risque de gelée et la période sans gelée la plus courte.

Les données concernant les précipitations moyennes des villages voisins (tableau 2) montrent que cette région est assez homogène, avec des précipitations annuelles moyennes d'environ 450 mm. Bien qu'Abadía Retuerta reçoive le plus de précipitations, environ 490 mm par an, c'est aussi la zone qui présente la plus grande variation entre les saisons, avec peu de précipitations en été, ce qui entraîne un stress hydrique aigu puisque l'évapotranspiration potentielle (PET) est élevée.

Tableau 2

Températures et précipitations moyennes annuelles (°C)

STATION	MA (ºC)	PMA (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8

STATION	MA (ºC)	PMA (mm)
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	-	475,1
Quintanilla de O.	-	435,9
Peñafiel	-	475,4

8.2.

L'analyse de l'ensemble des données climatiques permet de déterminer une zone mésoclimatique dans l'Abadía Retuerta, délimitée par le bassin du Duero, qui agit comme une barrière thermique séparant la zone de Granja Sardón, et les hautes altitudes de la plaine de Quintanilla.

Ce cadre offre des caractéristiques climatiques spécifiques, où l'air plus froid qui arrive de la plaine, située à près de 900 m d'altitude, rencontre l'humidité du Duero, à 725 m d'altitude.

Il s'agit donc d'une zone isolée, fraîche, avec des risques élevés de gel, avec des valeurs relativement basses dans les indices bioclimatiques pour la viticulture, permettant une bonne maturation avec des raisins très équilibrés et un potentiel élevé pour la production de vin.

Sols

Abadía Retuerta appartient au grand plateau nord de l'Espagne, constitué d'une large plate-forme d'anciennes roches de socle aplaties, partiellement recouvertes de sédiments tertiaires.

Il existe une grande diversité de types de roches (conglomérats, sables, marnes avec et sans gypse, argiles et calcaires) et d'unités morphologiques (plaines, pentes, coteaux, terrasses et terres agricoles plates). À cette complexité s'ajoute une particularité majeure d'Abadía Retuerta en ce qui concerne le vignoble: la couverture de sables dont l'épaisseur varie de quelques centimètres à plusieurs mètres. Cette couverture sableuse «cache» souvent des sols d'une grande diversité.

Le pH du sol de la zone d'Abadía Retuerta est homogène, avec une légère alcalinité, de faibles niveaux de matière organique et une texture allant du sable au limon argileux, avec un pourcentage élevé de sable prédominant dans presque toute la zone, bien que la teneur en argile augmente plus près de la zone des pentes. Les taux de carbonate total et de carbonate de calcium «actif» sont généralement faibles, mais augmentent avec l'altitude.

8.3. *Conditions environnementales (facteurs humains)*

Les vignes sont palissées, à l'exception de celles situées face à l'abbaye, qui sont conduites en gobelet pour des raisons esthétiques. Deux systèmes de taille sont utilisés: la taille Guyot (pour le Sauvignon Blanc, le Merlot et le Cabernet Sauvignon) et la taille Cordon de Royat (pour les autres cépages). La taille Guyot est utilisée pour les variétés à petites grappes, tandis que la Cordon permet de mieux réguler la production des autres variétés. La taille en vert est pratiquée dès le débourrement de la vigne. Elle est nécessaire pour ajuster les rendements de la vigne. Bien que les rendements maximaux proposés soient de 60 hectolitres par hectare, les rendements moyens réels ne dépassent pas 40 hectolitres par hectare, en raison de ces pratiques dans le vignoble. Les faibles rendements et les caractéristiques physiques de l'Abadía Retuerta sont un facteur de qualité et de spécificité.

Après des années de travail dans les vignobles, les nombreuses variétés plantées se sont adaptées au terroir d'Abadía Retuerta, présentant leurs qualités distinctives et leurs caractéristiques spécifiques.

Outre le large éventail de cépages cultivés, un soin particulier a été apporté à la sélection des populations de microbiotes originaires des vignobles (et responsables des principales réactions biochimiques dans les vins), car les conditions pédologiques et climatiques se combinent pour assurer leur adaptation et leur survie.

De cette manière, divers micro-organismes autochtones du vignoble Abadía Retuerta ont été isolés, dont la levure autochtone «*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae*» et la bactérie autochtone «*Oenococcus oeni*», qui sont incorporés au processus d'élaboration du vin au début de chaque récolte.

La manipulation des raisins lors de la récolte et de la vinification d'Abadía Retuerta diffère également de la manipulation traditionnelle dans les régions environnantes. Elle repose sur la gravité, une forme de travail du raisin dans laquelle l'utilisation de pompes est évitée, favorisant le développement de processus naturels, ce qui conduit à un traitement plus respectueux et minutieux. De même, l'utilisation du microbiote fermentaire autochtone permet d'obtenir des vins parfaitement identifiables au terroir dont ils sont issus, qui préservent mieux les arômes fruités et dont la couleur est plus stable.

8.4. *Qualité et caractéristiques du vin*

Les vins élaborés dans la zone d'Abadía Retuerta présentent des caractéristiques uniques en raison des particularités de la zone géographique dont ils sont issus:

1. Le climat extrême et la forte oscillation thermique entre jour et nuit permettent une maturation lente et précise des raisins, produisant des vins intenses en couleur et en volume, bien structurés avec des niveaux élevés de composés polyphénoliques tels que les anthocyanes.

2. La texture et la composition des sols et de leurs nutriments, ainsi que la proximité du fleuve dans une région où les précipitations sont limitées, confèrent aux vins un caractère robuste et un bon équilibre alcool-acidité et pH.

3. L'utilisation de levures indigènes provenant du vignoble même confère au vin une personnalité distincte, un profil aromatique complexe, net et à la fois fruité et floral, ainsi que frais avec des notes très particulières de plantes balsamiques et de maquis méditerranéen (herbes telles que le thym et la lavande, ciste), rappelant la végétation de l'environnement qui protège les parcelles de vigne et qui distingue les vins de ceux des zones voisines.

4. L'utilisation de la gravité dans tous les processus de vinification permet de réaliser une production plus douce et plus naturelle, ce qui se traduit par une expression plus large et plus fruitée en bouche, un arôme plus durable, ainsi qu'une structure tannique plus fine et moins rustique que les vins des environs.

5. Ces caractéristiques en font des candidats idéaux pour l'élevage et le vieillissement, soit en tonneaux, soit en bouteille dans le cas des vins rouges, comme cela a été démontré depuis le début de la production en 1996.

La production de vins blancs est assez inhabituelle dans la région en raison de l'altitude et du climat extrême, mais certaines des parcelles à Abadía Retuerta, bien protégées par la végétation, proches du Duero et dotées d'un sol plus meuble et de graviers, permettent de cultiver avec succès des variétés de raisins blancs.

Les vins blancs sont donc une rareté dans la vallée du Duero. À Abadía Retuerta, nous avons obtenu une excellente maturation de certaines variétés de raisins blancs et leurs vins sont d'une couleur paille brillante avec des éclats d'or. Au nez, ils sont complexes et intenses, rappelant les fruits à noyau avec des notes d'ananas et de pamplemousse et des arômes légèrement grillés. Leur volume et leur onctuosité en bouche méritent d'être soulevés. Le temps passé en barrique leur confère un goût frais et citronné avec des arômes fumés et légèrement épicés.

8.5. *Lien de causalité*

L'enclave naturelle exceptionnelle que représente Abadía Retuerta dans l'étroite vallée du Duero, où l'humidité et l'air froid s'accumulent, ainsi que la protection offerte par la courbe du fleuve et la végétation des environs, donnent lieu à des conditions climatiques inhabituelles. Celles-ci sont à leur tour conditionnées par les types de sols présents, ce qui influence clairement la qualité des raisins produits et, en finalité, les vins qui en résultent.

Le climat estival (et plus précisément la variation de température) combiné au sol sablonneux et graveleux du site «Abadía Retuerta» fait que les rayons du soleil sont réfléchis vers les grappes de raisin pendant la journée de sorte que les sols y sont considérés comme chauds. La nuit, l'effet orographique d'inversion thermique depuis le fond de la vallée (où s'accumulent l'humidité et les masses d'air froid), combiné au matériau sableux (qui a un coefficient de radiation thermique plus élevé) font que la température baisse plus rapidement. Tout ceci entraîne des variations de température plus importantes entre le jour et la nuit, ce qui a des répercussions directes sur la maturation des raisins dans la zone, rendant leur peau plus épaisse que dans d'autres zones. La couleur du raisin est donc plus intense, car la teneur en anthocyanes totaux est plus élevée. Ce facteur a un effet durable sur le vin, de sorte qu'après le processus de macération extracellulaire fermentaire et post-fermentaire, le vin présente une intensité de couleur (IC) et un indice de polyphénols totaux (IPT) plus élevés que les autres vins produits dans la zone environnante. Il en résulte la caractéristique la plus importante des vins rouges «Abadía Retuerta»: leur excellente structure et leur longue finale en bouche.

La température moyenne annuelle est différente de celle des zones environnantes. Cela a pour effet un processus de maturation plus lent, avec un cycle plus long et des valeurs d'acidité mieux compensées du fait que la maturité technologique est plus équilibrée. Cela donne des vins présentant un très bon équilibre entre acidité et teneur en alcool. L'acidité est adéquate, mais il n'y a pas d'amertume.

Les raisins cultivés sur les sols de l'«Abadía Retuerta», à dominante calcaire et à faible teneur en matière organique, ont donné naissance, avec les pratiques culturales, à des micro-organismes spécifiques qui ont su s'adapter et se multiplier dans la zone, devenant ainsi un élément caractéristique. Après avoir identifié, isolé et caractérisé de manière exhaustive les souches d'intérêt, il a été possible d'incorporer ce microbiote au processus d'élaboration, en utilisant une levure autochtone pendant le processus de fermentation, ce qui confère aux vins d'«Abadía Retuerta» des caractéristiques très particulières, différentes de celles des régions environnantes, des vins au profil aromatique frais et intense (fruits des bois, ananas, pamplemousse, notes florales et exotiques, etc.). De même, pendant la fermentation malolactique, les bactéries indigènes produisent de faibles niveaux d'amines biogènes.

Bien que l'aire géographique délimitée se situe dans les limites de l'IGP «Castilla y León», les caractéristiques de ses vins diffèrent sensiblement de celles de ces derniers et de l'AOP «Ribera del Duero» voisine: IGP

«Castilla y León»	«Abadía Retuerta»	DIFFÉRENCE
> 11,0	> 12,0	Titre alcoométrique plus élevé
16 000 kg	8 000 kg	Rendement inférieur à l'hectare
< 13,36 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidité volatile plus élevée
AOP «Ribera del Duero»	«ABADÍA RETUERTA»	DIFFÉRENCES
> 11,0 dans les vins blancs > 11,5 dans les vins rouges	> 12,0	itre alcoométrique plus élevé
7 000 kg	8 000 kg	Rendement plus élevé à l'hectare
< 8,33 meq/l	< 16,7 meq/l	Acidité volatile plus élevée

8.6.

La demande de l'AOP «Abadía Retuerta» est présentée par un seul demandeur, car les conditions de la dérogation établie à l'article 95 du règlement (UE) nº 1308/2013 sont remplies. Plus précisément, conformément à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 607/2009:

a) La personne en question est le seul producteur dans la zone géographique délimitée. Il n'y a qu'un seul viticulteur (qui est aussi le vinificateur) dans la zone délimitée décrite au point 4. Il n'y a pas d'autres viticulteurs ou vinificateurs de sorte qu'il n'y a pas de possibilité que d'autres participants se joignent au projet pour le moment. À l'avenir cependant, si d'autres producteurs s'établissaient dans la zone géographique délimitée, ils pourraient utiliser la dénomination enregistrée, à condition de remplir les conditions énoncées dans le cahier des charges.

b) La zone délimitée est située dans la zone protégée par l'IGP «Castilla y León» et est limitrophe de l'AOP «Ribera del Duero». Néanmoins, en raison de sa configuration, cette zone présente des caractéristiques sensiblement différentes de celles des zones délimitées environnantes ou les caractéristiques du produit diffèrent de celles des produits obtenus dans les zones délimitées environnantes, comme cela est expliqué dans les sections précédentes.

Si les vins d'«Abadía Retuerta» présentent les caractéristiques de l'IGP «Castilla y León», ils ont également d'autres caractéristiques qui diffèrent des autres vins de cette IGP et qui ne se retrouvent pas non plus dans l'AOP «Ribera del Duero». Ces caractéristiques singulières ne sont présentes que dans la zone délimitée (pago ou domaine viticole).

Un élément clé de ces caractéristiques distinctives provient de la carte variétale d'«Abadía Retuerta», qui diffère sensiblement de celle qui domine dans les vignobles voisins. Dans la zone de l'AOP «Ribera del Duero» et dans les vignobles environnants utilisés pour l'élaboration des vins couverts par l'IGP, il existe pratiquement une monoculture de la variété Tempranillo dans ses différents synonymes. À «Abadía Retuerta», plusieurs variétés (jusqu'à neuf cépages rouges et cinq cépages blancs) ont été établies, ce qui permet d'obtenir des vins de coupage ou des monovariétés de Tempranillo distinctives. Ceci, ajouté aux conditions agro-climatiques particulières déjà mentionnées et à l'intervention minimale dans les conditions de production, confère aux vins un profil spécifique qui diffère de celui des zones environnantes.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

législation nationale.

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition

1. «VINO DE PAGO» est la mention traditionnelle définie à l'article 112, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) nº 1308/2013. Par conséquent, conformément à l'article 119, paragraphe 3, point a), dudit règlement, cette mention peut être utilisée pour étiqueter le vin en lieu et place de la «Denominación de Origen Protegida» («appellation d'origine protégée»).
2. Les vins AOP «ABADÍA RETUERTA» peuvent utiliser les mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA» sur l'étiquette conformément à l'article 112, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) nº 1308/2013, à condition qu'ils respectent les conditions d'utilisation prévues par la législation en vigueur et qui sont couvertes par la base de données électronique E-Bacchus.
3. De même, les vins couverts par l'AOP «ABADÍA RETUERTA» peuvent porter la mention «ROBLE» sur l'étiquette, à condition de respecter la législation en vigueur.

Lien vers le cahier des charges

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+VP+ABADIA+RETUERTA_en+vigor.docx/70ba1faf-8b4b-fc32-6b35-8ffabd198020?t=1659647592330