

DOCUMENTO UNICO

- Nombre y tipo

Denominación (es) que debe (n) registrarse

Vinos de Madrid

Lengua

Español

Tipo de indicación geográfica (DOP o IGP)

DOP (Denominación de origen Protegida)

- Categorías de productos vitícolas

Seleccione al menos una categoría

- 1. Vino ☒
- 3. Vino de licor ☐
- 4. Vino espumoso ☐
- 5. Vino espumoso de calidad ☒
- 6. Vino espumoso aromático de calidad ☐
- 8. Vino de aguja ☐
- 9. Vino de aguja gasificado ☐
- 11. Mosto de de uva parcialmente fermentado ☐
- 15. Vino de uvas pasificadas ☐
- 16. Vino de uvas sobremadurada ☐

- Descripción de (de los) vino (s)

Título – Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid

Breve descripción textual

Se reconoce la Denominación de Origen de los vinos de Madrid, con las subzonas Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar, aplicadas a los vinos que cumplan en su producción, elaboración y comercialización, lo dispuesto en el Reglamento de esta Denominación y en la legislación vigente

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

	Subzona Arganda	Subzona Navacarnero	Subzona San Martín de Valdeiglesia	Subzona de El Molar
Blancos	10°	11°	11°	11°
Rosados	11°	11,5°	11,5°	11,5°
Tintos	11,5°	12°	12°	12°

Acidez total mínima (en g/l o mequivalentes por litro)

No inferior a 4,5 gr/litro ó 60 mequivalentes/litro

Acidez volátil máxima(en mequivalentes por litro)

Vinos de edad inferior a un año: 13,33 mequivalentes/litro ó 0,8 gr/l
Vinos de edad superior a un año: 16,66 mequivalentes/litro ó 1 gr/l

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

- En vino con contenido inferior a 5 gr/l en azúcares reductores:
 - 180 mg/l en blancos y rosados.
 - 150 mg/l en tintos.
- En vinos con contenido superior a 5 gr/l en azúcares reductores:
 - 200 mg/l en tintos.
 - 250 mg/l en blancos y rosados.

- Tipo de práctica enológica: Práctica enológica específica

La vendimia se efectuará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana, con el grado de madurez necesario y desechando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

Las uvas aptas para producir los vinos de la Denominación de Origen tendrán un contenido en azúcares igual o superior a 170 grados por litro de mosto.

El rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de mosto por cada 100 kg de vendimia.

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado.

Podrán destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva Malvar, Albillo, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser fermentada será de 25 gramos por litro de vino base.

El proceso de elaboración será por el Método Tradicional

- Tipo de práctica enológica: Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboración en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid», sólo podrán ser utilizados sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; en especial, quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

En la elaboración de vinos con Denominación de Origen «Vinos de Madrid» no se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

- Tipo de práctica enológica

La densidad de plantación estará comprendida entre 900 y 4000 cepas por hectárea

La formación y poda será en vaso o en espaldera con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa o de 36.000 por Ha siendo el máximo permitido por hectárea de 36.000 yemas, en cualquier caso.

Título — Nombre del producto

Rendimiento máximo:

Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés: 8.000 Kg/Ha. 56 Hl/Ha.
Variedades Tinto Fino, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Moscatel de grano menudo, Albillo Real, Petit Verdot, Graciano, Garnacha tintorera y Sauvignon blanc: 7.000

Rendimiento máximo:

Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés: 56 Hl/Ha.

Variedades Tinto Fino, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Moscatel de grano menudo, Albillo Real, Petit Verdot, Graciano, Garnacha tinerera y Sauvignon blanc: 49 Hl/Ha.

Este límite podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previo informe de los órganos competentes en la materia, que recabarán, al efecto, los informes técnicos pertinentes. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado.

- **Zona delimitada**

Breve descripción de la zona demarcada

La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» está constituida por los terrenos ubicados en los distintos términos municipales de la Comunidad de Madrid que componen las subzonas de Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar:

- **Principales uvas de vinificación**

AGUDELLO	☐
AIREN	☒
ALARIJE, SUBIRAT PARENT, MALVASIA RIOJANA	☐
ALBARIN BLANCO	☐
ALBARIN TINTO, BRUÑAL	☐
ALBARIÑO	☐
ALBILLO	☐
ALBILLO MAYOR	☐
ALBILLO REAL	☒
ALCAÑON	☐
BASTARDO (BABOSO) BLANCO	☐
BASTARDO (BABOSO) NEGRO	☐
BEBA, EVA	☐
BERMEJUELA, MARMAJUELO	☐
BLANCA DE MONTERREI	☐
BOBAL	☐
BONICAIRE	☐
BORBA	☐
BRANCELLAO	☐
BREBAL	☐
BURRABLANCA	☐
CABERNET FRANC	☐
CABERNET SAUVIGNON	☒
CAIÑO BLANCO	☐
CAIÑO BRAVO	☐

CAIÑO LONGO	☐
CAIÑO TINTO	☐
CALLET	☐
CARRASQUIN	☐
CASTELLANA NEGRA	☐
CAYETANA BLANCA	☐
CHARDONNAY	☐
CHENINI BLANC	☐
COLOMBARD	☐
COLORAILLO	☐
DERECHERO	☐
DORADILLA	☐
DOÑA BLANCA, CIGÜENTE	☐
ESPADEIRO, TORNEIRO	☐
FERRON	☐
FOGONEU	☐
FOLLE BLANCHE	☐
FORASTERA BLANCA	☐
FORCALLAT TINTA	☐
GARNACHA BLANCA	☐
GARNACHA PELUDA	☐
GARNACHA ROJA	☐
GARNACHA TINTA	☒
GARNACHA TINTORERA	☒
GARRIDO FINO	☐
GEWURZTRAMINER	☐
GIRO ROS	☐
GODELLO	☐
GORGOLLASA	☐
GRACIANO	☒
GRAN NEGRO	☐
GROS MANSENG	☐
GUAL	☐
HONDARRABI BELTZA	☐
HONDARRABI ZURI	☐
JAEN TINTO	☐
JUAN GARCIA, MOURATON	☐
LADO	☐
LAIREN	☐
LISTAN BLANCO DE CANARIAS	☐
LISTAN NEGRO	☐
LISTAN PRIETO	☐
LOUREIRO BLANCO, LOUREIRA	☐
LOUREIRO TINTO	☐
MACABEO, VIURA	☒

MALBEC	☐
MALVAR	☒
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	☐
MALVASIA ROSADA	☐
MALVASIA VOLCANICA	☐
MANTO NEGRO	☐
MATURANA BLANCA	☐
MATURANA TINTA	☐
MAZUELA, CARIÑENA	☐
MENCIA	☐
MERENZAO, MARIA ORDOÑA	☐
MERLOT	☒
MERSEGUERA	☐
MIGUEL DEL ARCO	☐
MOLINERA	☐
MOLL, PENSAL BLANCO	☐
MOLLAR CANO	☐
MONASTRELL	☐
MONTUA, CHELVA	☐
MORAVIA AGRIA	☐
MORAVIA DULCE, CRUJIDERA	☐
MORISCA	☐
MORISTEL, JUAN IBAÑEZ, CONCEJON	☐
MOSCATEL DE ALEJANDRIA	☐
MOSCATEL GRANO MENUDO	☒
MOSCATEL NEGRO	☐
NEGRAMOLL	☐
PALOMINO	☐
PALOMINO FINO	☐
PARDILLO, MARISANCHO	☐
PARDINA, BALADI VERDEJO, ROBAL, CALAGRAÑO, JAEN BLANCO	☐
PARELLADA, MONTONEGA	☒
PARRALETA	☐
PEDRAL	☐
PEDRO XIMENEZ	☐
PERRUNO	☐
PETIT COURBU	☐
PETIT MANSENG	☐
PETIT VERDOT	☒
PICAPOLL BLANCO	☐
PICAPOLL NEGRO	☐
PINOT NOIR	☐
PLANTA NOVA	☐
PLATA FINA DE PEDRALBA	☐
PRIETO PICUDO	☐

RIESLING	☐
ROJAL TINTA	☐
ROME	☐
RUBY CABERNET	☐
RUFETE	☐
SABRO	☐
SAUVIGNON BLANCO	☒
SEMILLON	☐
SOUSON	☐
SUMOLL BLANCO	☐
SUMOLL TINTO	☐
SYRAH	☒
TEMPRANILLO BLANCO	☐
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	☒
TINTILLA	☐
TINTILLA DE ROTA	☐
TINTO PAMPANA BLANCA	☐
TINTO VELASCO	☐
TORRONTES	☒
TORTOSI	☐
TREIXADURA	☐
TREPAT	☐
VERDEJO	☐
VERDEJO NEGRO	☐
VERDELLO	☐
VERDIL	☐
VERDONCHO	☐
VERMENTINO	☐
VIDADILLO	☐
VIJARIEGO BLANCO	☐
VIJARIEGO NEGRO	☐
VINYATER	☐
VIOGNIER	☐
XARELLO	☐
ZALEMA	☐
* 01. AIREN (MAIN)	☐
* 02. TEMPRANILLO (MAIN)	☐
* 03. BOBAL (MAIN)	☐
* 04. GARNACHA TINTA (MAIN)	☐
* 05. MONASTRELL (MAIN)	☐
* 06. MACABEO (VIURA) (MAIN)	☐
* 07. PARDINA (MAIN)	☐
* 08. GARNACHA TINTORERA (MAIN)	☐
* 09. CABERNET SAUVIGNON (MAIN)	☐
* 10. SYRAH (MAIN)	☐

* 11.MERLOT (MAIN)	
* 12. PALOMINO FINO (MAIN)	
* 13. VERDEJO BLANCO (MAIN)	
* 14. BLANCA CAYETANA (MAIN)	
* 15. MOSCATEL DE ALEJANDRIA (MAIN)	
* 16. LISTAN BLANCO (MAIN)	
* 17. PEDRO XIMENET (MAIN)	
* 18. MENCIA (MAIN)	
* 19. PARELLADA (MAIN)	
* 20. XARELLO BLANCO (MAIN)	
* 21. CHELVA (MONTUA) (MAIN)	
* 22. MAZUELA (CARIÑENA) (MAIN)	
* 23. CHARDONNAY (MAIN)	
* 25. ALBARIÑO (MAIN)	
* 26. PRIETO PICUDO (MAIN)	
* 27. ZALEMA (MAIN)	
* 29. TINTO DE LA PAMPANA BLANCA (MAIN)	
* 30. LISTAN NEGRO (MAIN)	
* 31.MEZCLA (MAIN)	
* Airén B (OIV)	
* Alarije B (OIV)	
* Albariño B (OIV)	
* Albarín B (OIV)	
* Albarín N (OIV)	
* Albillo B (OIV)	
* Albillo Mayor B (OIV)	
* Albillo Real B (OIV)	
* Alcañón B (OIV)	
* Bastardo Blanco B (OIV)	
* Bastardo Tinto N (OIV)	
* Bermejuela (OIV)	
* Blanca de Monterrei (OIV)	
* Bobal N (OIV)	
* Bonicaire N (OIV)	
* Borba B (OIV)	
* Brancellao N (OIV)	
* Burrablanca B (OIV)	
* Cabernet Franc N (OIV)	
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)	
* Caino Blanco B (OIV)	
* Caiño Bravo N (OIV)	
* Caiño Longo N (OIV)	
* Callet N (OIV)	
* Carrasquin N (OIV)	
* Castellana Negra N (OIV)	
* Cayetana Blanca B (OIV)	

* Caíño Tinto N (OIV)	
* Chardonnay B (OIV)	
* Colombar B (OIV)	
* Coloraílo N (OIV)	
* Derechero N (OIV)	
* Doradilla B (OIV)	
* Espadeiro N (OIV)	
* Ferrón N (OIV)	
* Fogoneu N (OIV)	
* Folle Blanche B (OIV)	
* Forastera Blanca B (OIV)	
* Forcallat Tinta N (OIV)	
* Garnacha Blanca B (OIV)	
* Garnacha Peluda N (OIV)	
* Garnacha Roja N (OIV)	
* Garnacha Tinta N (OIV)	
* Garnacha Tintorera (OIV)	
* Garrido Fino B (OIV)	
* Gewürztraminer B (OIV)	
* Giró ros (OTHER)	
* Godello B (OIV)	
* Gorgollassa (OTHER)	
* Graciano N (OIV)	
* Gran Negro N (OIV)	
* Gross Manseng B (OIV)	
* Gual B (OIV)	
* Hondarrabi Beltza (OTHER)	
* Hondarrabi Zuri (OTHER)	
* Jaén Tinto N (OIV)	
* Juan García N (OIV)	
* Lado B (OIV)	
* Lairen (OTHER)	
* Listan Negro N (OIV)	
* Listán Blanco de Canarias (OTHER)	
* Listán Negro N (OIV)	
* Listán Prieto N (OIV)	
* Loureira B (OIV)	
* Loureiro Tinto N (OIV)	
* Macabeo B (OIV)	
* Malbec (OIV)	
* Malvar B (OIV)	
* Malvasia B (OIV)	
* Malvasía Rosada N (OIV)	
* Malvasía Volcánica (OTHER)	
* Malvasía aromática (OTHER)	
* Malvasía de Sitges B (OIV)	

* Manto Negro N (OIV)	
* Maturana Blanca B (OIV)	
* Maturana Tinta N (OIV)	
* Mazuela (OIV)	
* Mencía N (OIV)	
* Merenzao N (OIV)	
* Merlot N (OIV)	
* Merseguera B (OIV)	
* Miguel del Arco N (OIV)	
* Molinera N (OIV)	
* Moll B (OIV)	
* Mollar Cano N (OIV)	
* Monastrell N (OIV)	
* Montúa B (OIV)	
* Moravia Agría N (OIV)	
* Moravia Dulce N (OIV)	
* Morisca N (OIV)	
* Moristel N (OIV)	
* Moscatel Negro (OIV)	
* Moscatel de Alejandria B (OIV)	
* Moscatel de Grano Menudo B (OIV)	
* Negramoll N (OIV)	
* Palomino B (OIV)	
* Palomino Fino B (OIV)	
* Palomino Negro N (OIV)	
* Pardillo B (OIV)	
* Pardina B (OIV)	
* Parellada B (OIV)	
* Parraleta N (OIV)	
* Pedral N (OIV)	
* Pedro Ximenez B (OIV)	
* Perruno B (OIV)	
* Petit Courbu B (OIV)	
* Petit Manseng B (OIV)	
* Petit Verdot N (OIV)	
* Picapoll Blanco B (OIV)	
* Picapoll Negro N (OIV)	
* Pinot Noir N (OIV)	
* Planta Fina de Pedralba B (OIV)	
* Planta Nova B (OIV)	
* Prieto Picudo N (OIV)	
* Riesling B (OIV)	
* Rojal Tinta N (OIV)	
* Rome N (OIV)	
* Ruby Cabernet N (OIV)	
* Rufete N (OIV)	

* Sabro B (OIV)	☐
* Sauvignon Blanc B (OIV)	☐
* Semillon (OTHER)	☐
* Semillon Blanc (OTHER)	☐
* Sousón N (OIV)	☐
* Sumoll Blanco B (OIV)	☐
* Sumoll Tinto N (OIV)	☐
* Syrah N (OIV)	☐
* Tempranillo Blanco B (OIV)	☐
* Tempranillo N (OIV)	☐
* Tintilla N (OIV)	☐
* Tintilla de Rota N (OIV)	☐
* Tinto Pámpana Blanca N (OIV)	☐
* Tinto Velasco (OIV)	☐
* Torrontés B (OIV)	☐
* Tortosí B (OIV)	☐
* Treixadura B (OIV)	☐
* Trepát N (OIV)	☐
* Turruntés (OTHER)	☐
* Verdejo B (OIV)	☐
* Verdejo Negro N (OIV)	☐
* Verdello B (OIV)	☐
* Verdil B (OIV)	☐
* Verdoncho B (OIV)	☐
* Vermentino B (OIV)	☐
* Vidadillo N (OIV)	☐
* Vijariego B (OIV)	☐
* Vijariego N (OIV)	☐
* Vinyater B (OIV)	☐
* Viognier (B) (OTHER)	☐
* Viognier (OTHER)	☐
* Xarello B (OIV)	☐
* Zalema B (OIV)	☐
** 24. MALVASIA (MAIN)	☐
** 28. JAEN BLANCO (MAIN)	☐
** Baladí Verdejo B (OIV)	☐
** Breval (OIV)	☐
** Calagraño (OTHER)	☐
** Castañal (OTHER)	☐
** Chenin B (OIV)	☐
** Cigüente B (OIV)	☐
** Doña Blanca B (OIV)	☐
** Eva B (OIV)	☐
** Exquitsagos o Verdosilla (OTHER)	☐
** Forcallat Blanca (OTHER)	☐
** Garnacha Gris (OTHER)	☐

** Jaén Blanco B (OIV)	☐
** Listán B (OIV)	☐
** Mouratón N (OIV)	☐
** Ondarrabi Beltza N (OIV)	☐
** Ondarrabi Zuri B (OIV)	☐
** Pansal (OTHER)	☐
** Prensai (OTHER)	☐
** Prensai blanca (OTHER)	☐
** Robal B (OIV)	☐
** SAMSÓ (OTHER)	☐
** Samsó (mazuela carignane) (OTHER)	☐
** Samsó o Carignane (OTHER)	☐
** Subirat (OTHER)	☐
** Subirat Parent (OTHER)	☐
** ULL DE LLEBRE (OTHER)	☐
** Ull de llebre (Tempranillo) (OTHER)	☐
** Vijiriego (OTHER)	☐

- Descripción de los vínculos

Vínculo con la zona geográfica

Los factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a las producciones vitivinícolas de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media por hectárea en torno a 3.000 Kg. de uva), vinos con una alta graduación alcohólica media (14° para los vinos tintos y 12,5° para los blancos), con una acidez media-baja, con elevado color en los vinos tintos, sensaciones olfativas de fruta madura o muy madura, en muchos casos acompañada, en vinos blancos habitualmente con recuerdos a pera y manzana, en rosados y tintos de fruta roja y negra. Sensaciones gustativas minerales y recuerdos aromáticos de monte bajo en las zonas de la sierra y madurez frutal tanto gustativa como aromática en las zonas calizas del Sureste.

Título- Nombre del producto.

- Vinos blancos
- Vinos rosados
- Vinos tintos
- Vinos espumosos

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado. Podrán destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva Malvar Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. El proceso de elaboración será por el método tradicional

- Vinos sobremadre

Vinos blancos y tintos que contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres. Se entiende por madres, la uva despalillada y estrujada.
 Permanecerán junto a las madres, con un mínimo de un 25% de las mismas, una vez finalizada la fermentación, con ausencia de trasiegos salvo el que preceda al embotellado.
 El tiempo máximo de permanencia con las madres no será superior a 180 días y ni inferior a 90 días.
 Queda prohibido el empleo de gas carbónico

- Otras condiciones esenciales

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición

El embotellado y expedición de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» deberá ser realizado exclusivamente en bodegas inscritas en el Registro correspondiente, autorizadas por el Consejo Regulador. En otro caso, el vino perderá derecho al uso de la Denominación.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición

Las etiquetas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos relacionados con este Reglamento. Los vinos irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, colocadas en la propia bodega de forma que no permita una segunda utilización.

Será denegada la aprobación de las etiquetas que puedan dar lugar a confusión en el consumidor y podrá ser anulada una ya concedida cuando hayan variado las circunstancias iniciales.

OTRAS INFORMACIONES

Término (s) equivalente (s):

Denominación tradicionalmente utilizada: ☐

Lengua de la solicitud:

Español

Protección nacional provisional solicitada: ☐

Declaración de conformidad por el Estado miembro del solicitante:

- Orden de 19 de noviembre de 1990, por la que se ratifica el Reglamento de Denominación de Origen, "Vinos de Madrid" y de su Consejo Regulador.
- Orden de 13 de septiembre 1996 Ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» y de su Consejo Regulador.
- Orden de 30 de mayo de 2001 por la que se ratifica la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" y de su Consejo Regulador.
- Orden APA/815/2004, de 12 de marzo, por la que se dispone la publicación de la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Vinos de Madrid" y de su Consejo Regulador.
- Orden 2047/2014, de 20 de octubre, de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio por la que se adecúa a la normativa vigente el Reglamento de la Denominación de Origen "Vinos de Madrid"

Nombre y cargo administrativo del Solicitante:

Consejo regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid

Estatuto jurídico, tamaño y composición:

El consejo regulador..

Nacionalidad

España

Dirección:

Número:

7

Dirección:

Ronda de Atocha

Código postal:

28012

Localidad:

País

Teléfono:

Fax :

Correo electrónico:

Nombre del Intermediario

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria

Dirección:

Número:

Dirección:

Código postal:

Localidad:

País

Teléfono:

Fax :

Correo electrónico:

- Parte interesada (si la hubiera):

Nombre y cargo administrativo de la parte interesada:

Nombre y cargo administrativo de la parte interesada:

Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de personas jurídicas):

Dirección:

Número:

Dirección:

Código postal:

Localidad:

País

Teléfono:

Fax :

Correo electrónico:

Autoridad de control competente:

Nombre de la autoridad de control competente:

Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del territorio. Dirección General del Medio Ambiente

Dirección:

Número:

Dirección:

Código postal:

Localidad:

País

Teléfono:

Fax :

Correo electrónico:

Nombre del organismo de control:

Consejo regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid

Tipo del organismo de control:

Órgano desconcentrado de la administración

Dirección:

Número:

Dirección:

Código postal:

Localidad: Madrid

País: España

Teléfono: 34 91 534 72 40

Fax : 34 91 553 85 74

Correo electrónico: informacion@vinosdemadrid.es

Cream	☐
Amontillado	☐
Añejo categoría 1	☐
Añejo categoría 3	☐
Chacolí-Txakolina	☐
Clásico	☐
Criaderas y Soleras	☐
Criadera	☐
Crianza	☒
Dorado	☐
Fino	☐
Fondillón	☐
Gran reserva categoría 1	☒
Gran reserva categoría 4	☐
Lágrima	☐
Noble categoría 1	☐
Noble categoría 3	☐
Oloroso	☐
Pajarete	☐
Pálido DOP Condado Huelva	☐
Pálido DOP Rueda	☐
Pálido DOP Málaga	☐
Palo Cortado	☐
Primero de Cosecha	☐
Rancio	☐
Raya	☐
Reserva	☒
Sobremadre	☒
Solera	☐
Superior	☐
Trasañejo	☐
Vino Maestro	☐
Vendimia Inicial	☐
Viejo categoría 1	☐
Viejo categoría 3	☐

AGUDELLO	
AIREN	X
ALARIJE, SUBIRAT PARENT, MALVASIA RIOJANA	
ALBARIN BLANCO	
ALBARIN TINTO, BRUÑAL	
ALBARIÑO	
ALBILLO	
ALBILLO MAYOR	
ALBILLO REAL	X
ALCAÑON	
BASTARDO (BABOSO) BLANCO	
BASTARDO (BABOSO) NEGRO	
BEBA, EVA	
BERMEJUELA, MARMAJUELO	
BLANCA DE MONTERREI	
BOBAL	
BONICAIRE	
BORBA	
BRANCELLAO	
BREBAL	
BURRABLANCA	
CABERNET FRANC	
CABERNET SAUVIGNON	X
CAIÑO BLANCO	
CAIÑO BRAVO	
CAIÑO LONGO	
CAIÑO TINTO	
CALLET	
CARRASQUIN	
CASTELLANA NEGRA	
CAYETANA BLANCA	
CHARDONNAY	
CHENINI BLANC	

COLOMBARD	
COLORAILLO	
DERECHERO	
DORADILLA	
DOÑA BLANCA, CIGÜENTE	
ESPADEIRO, TORNEIRO	
FERRON	
FOGONEU	
FOLLE BLANCHE	
FORASTERA BLANCA	
FORCALLAT TINTA	
GARNACHA BLANCA	
GARNACHA PELUDA	
GARNACHA ROJA	
GARNACHA TINTA	X
GARNACHA TINTORERA	X
GARRIDO FINO	
GEWURZTRAMINER	
GIRO ROS	
GODELLO	
GORGOLLASA	
GRACIANO	X
GRAN NEGRO	
GROS MANSENG	
GUAL	
HONDARRABI BELTZA	
HONDARRABI ZURI	
JAEN TINTO	
JUAN GARCIA, MOURATON	
LADO	
LAIREN	
LISTAN BLANCO DE CANARIAS	
LISTAN NEGRO	
LISTAN PRIETO	
LOUREIRO BLANCO, LOUREIRA	
LOUREIRO TINTO	
MACABEO, VIURA	X
MALBEC	
MALVAR	X
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	
MALVASIA ROSADA	
MALVASIA VOLCANICA	
MANTO NEGRO	
MATURANA BLANCA	
MATURANA TINTA	

MAZUELA, CARIÑENA	
MENCIA	
MERENZAO, MARIA ORDOÑA	
MERLOT	X
MERSEGUERA	
MIGUEL DEL ARCO	
MOLINERA	
MOLL, PENSAL BLANCO	
MOLLAR CANO	
MONASTRELL	
MONTUA, CHELVA	
MORAVIA AGRIA	
MORAVIA DULCE, CRUJIDERA	
MORISCA	
MORISTEL, JUAN IBAÑEZ, CONCEJON	
MOSCATEL DE ALEJANDRIA	
MOSCATEL GRANO MENUDO	X
MOSCATEL NEGRO	
NEGRAMOLL	
PALOMINO	
PALOMINO FINO	
PARDILLO, MARISANCHO	
PARDINA, BALADI VERDEJO, ROBAL, CALAGRAÑO, JAEN BLANCO	
PARELLADA, MONTONEGA	X
PARRALETA	
PEDRAL	
PEDRO XIMENEZ	
PERRUNO	
PETIT COURBU	
PETIT MANSENG	
PETIT VERDOT	X
PICAPOLL BLANCO	
PICAPOLL NEGRO	
PINOT NOIR	
PLANTA NOVA	
PLATA FINA DE PEDRALBA	
PRIETO PICUDO	
RIESLING	
ROJAL TINTA	
ROME	
RUBY CABERNET	
RUFETE	
SABRO	
SAUVIGNON BLANCO	X
SEMILLON	

SOUSON	
SUMOLL BLANCO	
SUMOLL TINTO	
SYRAH	X
TEMPRANILLO BLANCO	
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	X
TINTILLA	
TINTILLA DE ROTA	
TINTO PAMPANA BLANCA	
TINTO VELASCO	
TORRONTES	X
TORTOSI	
TREIXADURA	
TREPAT	
VERDEJO	
VERDEJO NEGRO	
VERDELLO	
VERDIL	
VERDONCHO	
VERMENTINO	
VIDADILLO	
VIJARIEGO BLANCO	
VIJARIEGO NEGRO	
VINYATER	
VIOGNIER	
XARELLO	
ZALEMA	
* 01. AIREN (MAIN)	
* 02. TEMPRANILLO (MAIN)	
* 03. BOBAL (MAIN)	
* 04. GARNACHA TINTA (MAIN)	
* 05. MONASTRELL (MAIN)	
* 06. MACABEO (VIURA) (MAIN)	
* 07. PARDINA (MAIN)	
* 08. GARNACHA TINTORERA (MAIN)	
* 09. CABERNET SAUVIGNON (MAIN)	
* 10. SYRAH (MAIN)	
* 11. MERLOT (MAIN)	
* 12. PALOMINO FINO (MAIN)	
* 13. VERDEJO BLANCO (MAIN)	
* 14. BLANCA CAYETANA (MAIN)	
* 15. MOSCATEL DE ALEJANDRIA (MAIN)	
* 16. LISTAN BLANCO (MAIN)	
* 17. PEDRO XIMENET (MAIN)	
* 18. MENCIA (MAIN)	

* Merlot N (OIV)	
* Merseguera B (OIV)	
* Miguel del Arco N (OIV)	
* Molinera N (OIV)	
* Moll B (OIV)	
* Mollar Cano N (OIV)	
* Monastrell N (OIV)	
* Montúa B (OIV)	
* Moravia Agria N (OIV)	
* Moravia Dulce N (OIV)	
* Morisca N (OIV)	
* Moristel N (OIV)	
* Moscatel Negro (OIV)	
* Moscatel de Alejandria B (OIV)	
* Moscatel de Grano Menudo B (OIV)	
* Negramoll N (OIV)	
* Palomino B (OIV)	
* Palomino Fino B (OIV)	
* Palomino Negro N (OIV)	
* Pardillo B (OIV)	
* Pardina B (OIV)	
* Parellada B (OIV)	
* Parraleta N (OIV)	
* Pedral N (OIV)	
* Pedro Ximenez B (OIV)	
* Perruno B (OIV)	
* Petit Courbu B (OIV)	
* Petit Manseng B (OIV)	
* Petit Verdot N (OIV)	
* Picapoll Blanco B (OIV)	
* Picapoll Negro N (OIV)	
* Pinot Noir N (OIV)	
* Planta Fina de Pedralba B (OIV)	
* Planta Nova B (OIV)	
* Prieto Picudo N (OIV)	
* Riesling B (OIV)	
* Rojal Tinta N (OIV)	
* Rome N (OIV)	
* Ruby Cabernet N (OIV)	
* Rufete N (OIV)	
* Sabro B (OIV)	
* Sauvignon Blanc B (OIV)	
* Semillon (OTHER)	
* Semillon Blanc (OTHER)	
* Sousón N (OIV)	

* Sumoll Blanco B (OIV)	
* Sumoll Tinto N (OIV)	
* Syrah N (OIV)	
* Tempranillo Blanco B (OIV)	
* Tempranillo N (OIV)	
* Tintilla N (OIV)	
* Tintilla de Rota N (OIV)	
* Tinto Pámpana Blanca N (OIV)	
* Tinto Velasco (OIV)	
* Torrontés B (OIV)	
* Tortosí B (OIV)	
* Treixadura B (OIV)	
* Trepát N (OIV)	
* Turruntés (OTHER)	
* Verdejo B (OIV)	
* Verdejo Negro N (OIV)	
* Verdello B (OIV)	
* Verdil B (OIV)	
* Verdoncho B (OIV)	
* Vermentino B (OIV)	
* Vidadillo N (OIV)	
* Vijariego B (OIV)	
* Vijariego N (OIV)	
* Vinyater B (OIV)	
* Viognier (B) (OTHER)	
* Viognier (OTHER)	
* Xarello B (OIV)	
* Zalema B (OIV)	
** 24. MALVASIA (MAIN)	
** 28. JAEN BLANCO (MAIN)	
** Baladí Verdejo B (OIV)	
** Breval (OIV)	
** Calagraño (OTHER)	
** Castañal (OTHER)	
** Chenin B (OIV)	
** Cigüente B (OIV)	
** Doña Blanca B (OIV)	
** Eva B (OIV)	
** Exquitsagos o Verdosilla (OTHER)	
** Forcallat Blanca (OTHER)	
** Garnacha Gris (OTHER)	
** Jaén Blanco B (OIV)	
** Listán B (OIV)	
** Mouratón N (OIV)	
** Ondarrabi Beltza N (OIV)	

** Ondarrabi Zuri B (OIV)	
** Pansal (OTHER)	
** Prensai (OTHER)	
** Prensai blanca (OTHER)	
** Robal B (OIV)	
** SAMSÓ (OTHER)	
** Samsó (mazuela carignane) (OTHER)	
** Samsó o Carignane (OTHER)	
** Subirat (OTHER)	
** Subirat Parent (OTHER)	
** ULL DE LLEBRE (OTHER)	
** Ull de llebre (Tempranillo) (OTHER)	
** Vijiriego (OTHER)	

Pliego de condiciones: *(el Ministerio cuelga el documento que envíe la CA)*

Prueba de protección en el país de origen: *(Si existe, el Ministerio cuelga el documento que envíe la CA)*

Referencia jurídica (nombre de la disposición):

(Abrir tantas ventanas como sea necesario)

Otro (s) documento (s) *(por ejemplo, otras disposiciones de aplicación. El Ministerio cuelga el documento que envíe la CA)*

Descripción *(nombre de la disposición)*

(Abrir tantas ventanas como sea necesario)

Mapas de la zona *(opcional. El Ministerio cuelga el documento que envíe la CA)*

Descripción *(nombre del mapa)*

Nota para la Comisión Europea *(el Ministerio cuelga el documento que envíe la CA)*

Descripción *(nombre del documento)*

Enlace *(página web de publicación del pliego para oposición nacional)*

