

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 Kg/Ha

Rendimiento máximo:

Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y Torrontés: 56 HI/Ha.
Variedades Tinto Fino, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Moscatel de grano menudo, Albillo Real, Petit Verdot, Graciano, Garnacha tintorera y Sauvignon blanc: 49 HI/Ha.

- **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, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

- **Principales uvas de vinificación**

AGUDELLO	<input type="checkbox"/>
AIREN	<input checked="" type="checkbox"/>
ALARIJE, SUBIRAT PARENT, MALVASIA RIOJANA	<input type="checkbox"/>
ALBARIN BLANCO	<input type="checkbox"/>
ALBARIN TINTO, BRUÑAL	<input type="checkbox"/>
ALBARIÑO	<input type="checkbox"/>
ALBILLO	<input type="checkbox"/>
ALBILLO MAYOR	<input type="checkbox"/>
ALBILLO REAL	<input checked="" type="checkbox"/>
ALCAÑON	<input type="checkbox"/>
BASTARDO (BABOSO) BLANCO	<input type="checkbox"/>
BASTARDO (BABOSO) NEGRO	<input type="checkbox"/>
BEBA, EVA	<input type="checkbox"/>
BERMEJUELA, MARMAJUELO	<input type="checkbox"/>
BLANCA DE MONTERREI	<input type="checkbox"/>
BOBAL	<input type="checkbox"/>
BONICAIRE	<input type="checkbox"/>
BORBA	<input type="checkbox"/>
BRANCELLAO	<input type="checkbox"/>
BREBAL	<input type="checkbox"/>
BURRABLANCA	<input type="checkbox"/>
CABERNET FRANC	<input type="checkbox"/>
CABERNET SAUVIGNON	<input checked="" type="checkbox"/>
CAIÑO BLANCO	<input type="checkbox"/>
CAIÑO BRAVO	<input type="checkbox"/>
CAIÑO LONGO	<input type="checkbox"/>
CAIÑO TINTO	<input type="checkbox"/>
CALLET	<input type="checkbox"/>

CARRASQUIN	<input type="checkbox"/>
CASTELLANA NEGRA	<input type="checkbox"/>
CAYETANA BLANCA	<input type="checkbox"/>
CHARDONNAY	<input type="checkbox"/>
CHENINI BLANC	<input type="checkbox"/>
COLOMBARD	<input type="checkbox"/>
COLORAILLO	<input type="checkbox"/>
DERECHERO	<input type="checkbox"/>
DORADILLA	<input type="checkbox"/>
DOÑA BLANCA, CIGÜENTE	<input type="checkbox"/>
ESPADEIRO, TORNEIRO	<input type="checkbox"/>
FERRON	<input type="checkbox"/>
FOGONEU	<input type="checkbox"/>
FOLLE BLANCHE	<input type="checkbox"/>
FORASTERA BLANCA	<input type="checkbox"/>
FORCALLAT TINTA	<input type="checkbox"/>
GARNACHA BLANCA	<input type="checkbox"/>
GARNACHA PELUDA	<input type="checkbox"/>
GARNACHA ROJA	<input type="checkbox"/>
GARNACHA TINTA	<input checked="" type="checkbox"/>
GARNACHA TINTORERA	<input checked="" type="checkbox"/>
GARRIDO FINO	<input type="checkbox"/>
GEWURZTRAMINER	<input type="checkbox"/>
GIRO ROS	<input type="checkbox"/>
GODELLO	<input type="checkbox"/>
GORGOLLASA	<input type="checkbox"/>
GRACIANO	<input checked="" type="checkbox"/>
GRAN NEGRO	<input type="checkbox"/>
GROS MANSENG	<input type="checkbox"/>
GUAL	<input type="checkbox"/>
HONDARRABI BELTZA	<input type="checkbox"/>
HONDARRABI ZURI	<input type="checkbox"/>
JAEN TINTO	<input type="checkbox"/>
JUAN GARCIA, MOURATON	<input type="checkbox"/>
LADO	<input type="checkbox"/>
LAIREN	<input type="checkbox"/>
LISTAN BLANCO DE CANARIAS	<input type="checkbox"/>
LISTAN NEGRO	<input type="checkbox"/>
LISTAN PRIETO	<input type="checkbox"/>
LOUREIRO BLANCO, LOUREIRA	<input type="checkbox"/>
LOUREIRO TINTO	<input type="checkbox"/>
MACABEO, VIURA	<input checked="" type="checkbox"/>
MALBEC	<input type="checkbox"/>
MALVAR	<input checked="" type="checkbox"/>
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES	<input type="checkbox"/>

MALVASIA ROSADA	<input type="checkbox"/>
MALVASIA VOLCANICA	<input type="checkbox"/>
MANTO NEGRO	<input type="checkbox"/>
MATURANA BLANCA	<input type="checkbox"/>
MATURANA TINTA	<input type="checkbox"/>
MAZUELA, CARIÑENA	<input type="checkbox"/>
MENCIA	<input type="checkbox"/>
MERENZAO, MARIA ORDOÑA	<input type="checkbox"/>
MERLOT	<input checked="" type="checkbox"/>
MERSEGUERA	<input type="checkbox"/>
MIGUEL DEL ARCO	<input type="checkbox"/>
MOLINERA	<input type="checkbox"/>
MOLL, PENSAL BLANCO	<input type="checkbox"/>
MOLLAR CANO	<input type="checkbox"/>
MONASTRELL	<input type="checkbox"/>
MONTUA, CHELVA	<input type="checkbox"/>
MORAVIA AGRIA	<input type="checkbox"/>
MORAVIA DULCE, CRUJIDERA	<input type="checkbox"/>
MORISCA	<input type="checkbox"/>
MORISTEL, JUAN IBAÑEZ, CONCEJON	<input type="checkbox"/>
MOSCATEL DE ALEJANDRIA	<input type="checkbox"/>
MOSCATEL GRANO MENUDO	<input checked="" type="checkbox"/>
MOSCATEL NEGRO	<input type="checkbox"/>
NEGRAMOLL	<input type="checkbox"/>
PALOMINO	<input type="checkbox"/>
PALOMINO FINO	<input type="checkbox"/>
PARDILLO, MARISANCHO	<input type="checkbox"/>
PARDINA, BALADI VERDEJO, ROBAL, CALAGRAÑO, JAEN BLANCO	<input type="checkbox"/>
PARELLADA, MONTONEGA	<input checked="" type="checkbox"/>
PARRALETA	<input type="checkbox"/>
PEDRAL	<input type="checkbox"/>
PEDRO XIMENEZ	<input type="checkbox"/>
PERRUÑO	<input type="checkbox"/>
PETIT COURBU	<input type="checkbox"/>
PETIT MANSENG	<input type="checkbox"/>
PETIT VERDOT	<input checked="" type="checkbox"/>
PICAPOLL BLANCO	<input type="checkbox"/>
PICAPOLL NEGRO	<input type="checkbox"/>
PINOT NOIR	<input type="checkbox"/>
PLANTA NOVA	<input type="checkbox"/>
PLATA FINA DE PEDRALBA	<input type="checkbox"/>
PRIETO PICUDO	<input type="checkbox"/>
RIESLING	<input type="checkbox"/>
ROJAL TINTA	<input type="checkbox"/>
ROME	<input type="checkbox"/>

RUBY CABERNET	<input type="checkbox"/>
RUFETE	<input type="checkbox"/>
SABRO	<input type="checkbox"/>
SAUVIGNON BLANCO	<input checked="" type="checkbox"/>
SEMILLON	<input type="checkbox"/>
SOUSON	<input type="checkbox"/>
SUMOLL BLANCO	<input type="checkbox"/>
SUMOLL TINTO	<input type="checkbox"/>
SYRAH	<input checked="" type="checkbox"/>
TEMPRANILLO BLANCO	<input type="checkbox"/>
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO	<input checked="" type="checkbox"/>
TINTILLA	<input type="checkbox"/>
TINTILLA DE ROTA	<input type="checkbox"/>
TINTO PAMPANA BLANCA	<input type="checkbox"/>
TINTO VELASCO	<input type="checkbox"/>
TORRONTES	<input checked="" type="checkbox"/>
TORTOSI	<input type="checkbox"/>
TREIXADURA	<input type="checkbox"/>
TREPAT	<input type="checkbox"/>
VERDEJO	<input type="checkbox"/>
VERDEJO NEGRO	<input type="checkbox"/>
VERDELLO	<input type="checkbox"/>
VERDIL	<input type="checkbox"/>
VERDONCHO	<input type="checkbox"/>
VERMENTINO	<input type="checkbox"/>
VIDADILLO	<input type="checkbox"/>
VIJARIEGO BLANCO	<input type="checkbox"/>
VIJARIEGO NEGRO	<input type="checkbox"/>
VINYATER	<input type="checkbox"/>
VIOGNIER	<input type="checkbox"/>
XARELLO	<input type="checkbox"/>
ZALEMA	<input type="checkbox"/>
* 01. AIREN (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 02. TEMPRANILLO (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 03. BOBAL (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 04. GARNACHA TINTA (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 05. MONASTRELL (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 06. MACABEO (VIURA) (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 07. PARDINA (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 08. GARNACHA TINTORERA (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 09. CABERNET SAUVIGNON (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 10. SYRAH (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 11. MERLOT (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 12. PALOMINO FINO (MAIN)	<input type="checkbox"/>
* 13. VERDEJO BLANCO (MAIN)	<input type="checkbox"/>

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

* Coloraíllo N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Derechero N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Doradilla B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Espadeiro N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Ferrón N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Fogoneu N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Folle Blanche B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Forastera Blanca B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Forcallat Tinta N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Garnacha Blanca B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Garnacha Peluda N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Garnacha Roja N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Garnacha Tinta N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Garnacha Tintorera (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Garrido Fino B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Gewürztraminer B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Giró ros (OTHER)	<input type="checkbox"/>
* Godello B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Gorgollassa (OTHER)	<input type="checkbox"/>
* Graciano N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Gran Negro N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Gross Manseng B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Gual B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Hondarrabi Beltza (OTHER)	<input type="checkbox"/>
* Hondarrabi Zuri (OTHER)	<input type="checkbox"/>
* Jaén Tinto N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Juan García N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Lado B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Lairen (OTHER)	<input type="checkbox"/>
* Listan Negro N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Listán Blanco de Canarias (OTHER)	<input type="checkbox"/>
* Listán Negro N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Listán Prieto N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Loureira B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Loureiro Tinto N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Macabeo B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Malbec (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Malvar B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Malvasía B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Malvasía Rosada N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Malvasía Volcánica (OTHER)	<input type="checkbox"/>
* Malvasía aromática (OTHER)	<input type="checkbox"/>
* Malvasía de Sitges B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Manto Negro N (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Maturana Blanca B (OIV)	<input type="checkbox"/>
* Maturana Tinta N (OIV)	<input type="checkbox"/>

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

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

** Ondarrabi Beltza N (OIV)	<input type="checkbox"/>
** Ondarrabi Zuri B (OIV)	<input type="checkbox"/>
** Pansal (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Prensai (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Prensai blanca (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Robal B (OIV)	<input type="checkbox"/>
** SAMSÓ (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Samsó (mazuela carignane) (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Samsó o Carignane (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Subirat (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Subirat Parent (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** ULL DE LLEBRE (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Ull de llebre (Tempranillo) (OTHER)	<input type="checkbox"/>
** Vijiriego (OTHER)	<input type="checkbox"/>

- Descripción de los vínculos

Vínculo con la zona geográfica

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica unidas a las condiciones climáticas existentes conforman una zona con características favorables para el cultivo del viñedo, obteniéndose un producto final específico y singularizado adaptado perfectamente al medio. Las variedades presentes, para los vinos blancos, y espumosos, albillo real y malvar son variedades autóctonas que han permanecido a lo largo de los años cuidadas por los viticultores de la zona. Los vinos que se elaboran con estas variedades son vinos complejos a nivel aromático en los que destacan la fruta blanca, manzana, pera y gustativamente a fruta madura. Los vinos tintos y rosados procedentes de garnacha y tempranillo con aromas a frutos rojos, y sabores a fruta madura. Altos contenidos en caliza, para Arganda, sedimentarios y de origen silíceo, para Navalcarnero, graníticos para San Martín, y de conjunción de los anteriores en el Molar es lo que confiere a los vinos las características mencionadas. Estas características naturales del entorno geográfico combinado durante siglos con la paciente labor del viticultor y la armonía conseguida al plantar la variedad adecuada en el suelo conveniente, da como resultado un vino de calidad con identidad propia.

- 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:

Descripción de la condición

Tipo de condición complementaria:

Descripción de la condición

El embotellado y expedición de los vinos de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid” se realizará exclusivamente en embotelladoras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador ubicadas en la zona de producción, como medio de preservar las características físico-químicas y organolépticas particulares del producto, protegiendo su calidad y renombre vinculados a la Denominación, basados en la experiencia y el saber hacer tradicional (conocimiento profundo de las características específicas adquirido durante años) de los operadores de la zona protegida.

El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de los vinos, evitando someter al vino a unas condiciones medioambientales inadecuadas que pueden afectar a sus características sensoriales (fenómenos de oxido-reducción, variaciones de temperatura, etc.) y, por lo tanto, se modificarían los perfiles que definen esta DOP.

Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Los vinos amparados por la DOP únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio; Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, este deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, ubicadas en la zona delimitada protegida.

Tipo de condición complementaria:

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:

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.

Nombre y cargo administrativo del Solicitante:

Estatuto jurídico, tamaño y composición:

Nacionalidad

Dirección:

Número:

Dirección:

Código postal:

Localidad:

País:

Teléfono:

Fax :

Correo electrónico:

Nombre del Intermediario

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, Administración Local y Ordenación del Territorio. Dirección General de Agricultura y Ganadería

Dirección:

Número:

Dirección:

Código postal:

Localidad:

País

Teléfono:

Fax :

Correo electrónico:

Nombre del organismo de control:

Tipo del organismo de control:

Dirección:

Número:

Dirección:

Código postal:

Localidad:

País

Teléfono:

Fax :

Correo electrónico:

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

| 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	

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)*

http://www.madrid.org/cs/Satellite?c=CM_InfPractica_FA&cid=1142287831411&idTema=1142598849879&language=es&pagename=ComunidadMadrid%2FEstructura&pid=1273078188154&pv=1354289909528