

## **Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Priorat**

### Índice

#### **I. PLIEGO DE CONDICIONES DE PRODUCTO**

##### **1. Nombre que debe protegerse**

##### **2. Descripción de los vinos amparados por la DOP Priorat**

- 2.1. Tipo y descripción de los vinos
- 2.2. Características analíticas
- 2.3. Características organolépticas
- 2.4. Menciones y/o indicaciones relativas a la elaboración y/o envejecimiento

##### **3. Prácticas enológicas específicas**

##### **4. Demarcación de la zona geográfica**

##### **5. Rendimientos máximos**

##### **6. Variedad o variedades de uvas de vinificación**

##### **7. Vínculo con la zona geográfica**

- 7.1. Detalles de la zona geográfica
- 7.2. Detalles del producto

##### **8. Requisitos aplicables**

- 8.1. Objetivos, no discriminatorios y compatibles con la legislación de la UE
- 8.2. Envasado dentro de la zona demarcada
- 8.3. Disposiciones adicionales relativas al etiquetado. Presentación y etiquetado de los productos.
- 8.4. Distintivo de garantía
- 8.5. Menciones tradicionales a la DOP
- 8.6. Protección de la DOP

##### **9. Control y certificación.**

# **I. PLIEGO DE CONDICIONES DEL PRODUCTO**

## **1. Nombre que debe protegerse**

"Priorat" ("PRIORAT") / "Priorato" ("PRIORATO")

## **2. Descripción de los vinos amparados por la DOP Priorat**

Vino obtenido de uva procedente de las parcelas de viña amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priorat, situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican en el punto 4, aptas para la producción de uva de las variedades que se indican al punto 6 con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas por la Denominación que se elaboren, envejezcan y se embotellen en las bodegas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Priorat.

### **2.1. TIPO Y DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS:**

#### **2.1.1. Vino**

**a) Vino blanco:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12% vol.

**b) Vino tinto:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,50% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol.

**c) Vino rosado:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,00% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol.

**d) Vino de finca:** vino elaborado, embotellado y criado por las personas físicas o jurídicas las cuales, ellas mismas o sus socios, tienen la titularidad de las viñas situadas en una finca, y que cumplan la normativa vigente de la Generalitat de Catalunya. Su proceso de elaboración se realizará en bodegas situadas en la misma finca o, excepcionalmente, en bodegas próximas, siempre y cuando la titularidad de las viñas y las bodegas sean de las mismas personas físicas o jurídicas, y se realizará exclusivamente con uvas procedentes de las variedades de vitis vinífera recomendadas o autorizadas por la DOP Priorat.

**e) Vino de Subzona:** vino obtenido a partir de uvas procedentes de las parcelas vitivinícolas incluidas dentro de una misma subzona dentro de la DOP Priorat. Los vinos de subzona tintos deberán elaborarse con un mínimo del 60% de variedades de uva recomendada, o del 50% para el caso en que únicamente haya una de las variedades recomendadas en su composición.

#### **2.1.2. Vinos de licor:**

~~**a) Vino rancio:** vino tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera, de vinos blancos o tintos, de grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 15% vol. Durante su crianza, mínima de cinco años, podrán alcanzar una elevada concentración de alcohol, y no está permitido en estos vinos el encabezado con alcohol vínico. También se admitirá el proceso acelerado de oxidación conocido como sol y serena.~~

**a) Vino rancio:** vino tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera, de vinos blancos o tintos, de grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 15% vol. Durante su crianza, mínima de cinco años, podrán alcanzar una elevada concentración de alcohol, y no está permitido en estos vinos el encabezado con alcohol vínico. También se admitirá el proceso acelerado de oxidación conocido como sol y serena. Dentro de esta topología de vino de licor se considera vino rancio dulce, cuando el contenido azúcar residual expresado en glucosa + fructosa sea igual o superior a 45 gr/l.

**b) Vino de licor dulce:** Vino de licor tradicional con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. Durante su proceso de elaboración se le podrá adicionar alcohol de vino, siempre que hayan adquirido 8 grados de alcohol natural.

**c) Vino mistela blanca:** vino de licor de calidad tradicional, en su elaboración se separa el mosto flor de la uva y seguidamente se filtra, con un grado alcohólico volumétrico potencial mínimo de 12% vol., para añadir acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15 % vol. y máximo de 22% vol.

**d) Vino mistela tinta:** la elaboración de los vinos de licor de calidad tradicionales denominados mistela tinta se realizará a partir de las variedades tintas autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico volumétrico potencial mínimo de 12,5% vol. Se macera el mosto de la uva chafada, con la separación previa

del raspón, con una mezcla de alcohol vínico y se airea dos veces al día madurando quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los restos sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior a 15% vol. y máximo de 22% vol.

**e) Vino dulce natural:** vino de licor tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 320 gr/l, 18 grados alcohólicos probables, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica adquirida será como mínimo de 15% vol. La fermentación de estos vinos se puede parar añadiendo alcohol vínico cuando se haya obtenido un mínimo de 7% vol. de forma natural. **e) ~~Vino dulce natural:~~** vino de licor tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 320 gr/l, 18 grados alcohólicos probables, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica adquirida será como mínimo de 15% vol.

**2.1.3. Vino de uvas sobremaduradas:**

Vino de uvas sobremaduradas elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación. Con grado alcohólico natural superior al 15 % vol. y grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13,5 % vol.

Dentro de esta categoría de vino se considera Vimblanc al vino obtenido del mosto de garnacha tinta, fermentado en depósitos, preferentemente de roble, con una capacidad máxima de 100 litros.

**2.2. Características Analíticas:**

**2.2.1. Vino**

**-Grado alcohólico**

	GRADO ALCOHOLICO VOLUMÈTRICO ADQUIRIDO	GRADO ALCOHOLICO TOTAL
Vino Blanco, Vino rosado, Vino de finca blanco i Vino de Finca rosado	≥ 13% vol.	≥ 13% vol.

	<u>Grado alcohólico volumétrico adquirido</u>	<u>Grado alcohólico total</u>
<u>Vino blanco y rosado y vino de finca blanco y rosado y vino de subzona blanco</u>	≥ 13% vol.	≥ 13% vol.
<u>Vino tinto, vino de subzona tinto y vino de finca tinto</u>	≥ 13,5% vol.	≥ 13,5% vol.

**-Acidez Volátil**

ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE CAMPAÑA	ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE EDAD SUPERIOR AL AÑO
≤0.99	≤ 0,8g/l hasta 10grados+ 0,06 por grado y año de crianza (con un máximo de 1,2g/l)

**-Acidez Total**

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO ≥ 3,5gr/l

**-AZÚCARES RESIDUALES Y ANHÍDRIDO SULFUROSO**

<b>AZÚCARES RESIDUALES</b>	<b>ANHÍDRIDO SULFUROSO</b>
contenido en azúcares residuales expresados en glucosa+fructosa < 5 gr/l	Vinos blancos: máximo 200 mg/l
	Vinos rosados: máximo 200 mg/l
	Vinos tintos: máximo 150 mg/l
contenido en azúcares residuales expresados en glucosa+fructosa ≥ 5 gr/l	Vinos blancos: máxima 300 mg/l
	Vinos rosados: máxima 250 mg/l
	Vinos tintos: máximo 200 mg/l

### 2.2.2. Vinos de licor

#### -Grado alcohólico

<b>GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO ADQUIRIDO</b>	<b>GRADO ALCOHÓLICO TOTAL</b>
≥ 15 % vol.	≥ 15 % vol.

#### -Acidez Volátil

<b>ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE LICOR(EXCEPTO VINO RANCIO) DE EDAD INFERIOR AL AÑO</b>	<b>ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE LICOR(EXCEPTO VI RANCIO) DE EDAD SUPERIOR AL AÑO</b>
≤0.99	≤ 0,8g/l fins10graus+ 0,06 por grado y año de envejecimiento (con un máximo de 1,2g/l)

Los vinos de licor rancios deberán tener una acidez volátil de 2,4 g/l≤

#### -Acidez Total

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO ≥ 3,5gr/l

#### -AZÚCARES RESIDUALES Y ANHÍDRIDO SULFUROSO

<b>AZÚCARES RESIDUALES ANHÍDRIDO SULFUROSO</b>	
contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa < 5 gr/l	máximo 150 mg/l
contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa ≥ 5gr/l	máximo 200 mg/l

### 2.2.1. Vino de uvas sobremaduras

#### -Grado alcohólico

	<u>Grado alcohólico volumétrico adquirido</u>	<u>Grado alcohólico total</u>
<u>Vino de uvas sobremaduras</u>	≥ 13,5% vol.	> 15% vol.

#### -Acidez Volátil

<u>ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE LA CAMPAÑA</u>	<u>ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO PARA VINOS DE LICOR(EXCEPTO VI RANCIO) DE EDAD SUPERIOR AL AÑO</u>
≤0.99	≤ 0,8g/l fins10graus+ 0,06 por grado y año de envejecimiento (con un máximo de 1,2g/l)

**-Acidez Total**

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO ≥ 3,5gr/l

**-AZÚCARES RESIDUALES Y ANHÍDRIDO SULFUROSO**

<u>AZÚCARES RESIDUALES ANHÍDRIDO SULFUROSO</u>	
<u>contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa &lt; 5 gr/l</u>	<u>máximo 200 mg/l</u>
<u>contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa ≥ 5gr/l</u>	<u>máximo 300 mg/l</u>

Formatat: Esquerra

**2.3. Características Organolépticas:**

**2.3.1. Vinos**

**a) Vino blanco:**

**Aspecto Visual:** El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante

**Aspecto Olfativo:** Correcta intensidad y calidad olfativa con aromas francos, afrutados, florales o lácticos.

**Aspecto Gustativo:** En la fase gustativa ha de ser equilibrado, suave y fresco.

**Vino blanco con envejecimiento en madera:**

**Aspecto Visual:** El aspecto visual ha de ser un vino limpio y límpido

**Aspecto Olfativo:** Correcto intensidad y calidad olfativa con aromas de fruta y/o especias.

**Aspecto Gustativo:** En la fase gustativa ha de ser equilibrado y bien estructurado al gusto.

**b) Vino tinto:**

**Aspecto Visual:** El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante.

**Aspecto Olfativo:** Aromas primarios afrutados y/o florales y/o minerales.

**Aspecto Gustativo:** Entrada y evolución en boca equilibrada, con estructura y frescor.

**Vino tinto con envejecimiento en madera:**

**Aspecto Visual:** El aspecto visual ha de ser un vino limpio y límpido

**Aspecto Olfativo:** Equilibrio entre aromas primarios, secundarios y terciarios. Intenso y agradable.

**Aspecto Gustativo:** Entrada y evolución en boca con una correcta estructura de los taninos.

**c) Vino rosado:**

**Aspecto Visual:** El aspecto visual ha de ser un vino limpio, límpido y brillante

**Aspecto Olfativo:** Correcta Intensidad y Calidad olfativa, con aromas afrutados y/o florales.

**Aspecto Gustativo:** En la fase gustativa han de ser afrutados, con buena persistencia y con una correcta entrada y evolución en boca.

**d) Vino de finca:**

**Aspecto Visual:** Los vinos de finca han de tener un aspecto visual de un vino limpio y límpido.

**Aspecto Olfativo:** Correcta intensidad olfativa.

**Aspecto Gustativo:** Buena estructura en boca.

e) Vino de subzona

**Subzona Vila de Bellmunt (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto límpido, limpio y brillante.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de notas de fruta (blanca y cítrica) y/o con recuerdos de hierbas aromáticas y especias.

**Aspecto Gustativo:** vino equilibrado, acidez moderada y/o sensación de frescor. Acabado largo y persistente.

**Subzona Vila de Bellmunt (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Buena intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de notas de fruta fresca y/o balsámicas y/o especiadas y/o minerales.

**Aspecto Gustativo:** vinos con cantidad y/o calidad tanina.

**Subzona Vila de Escaldei (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Amarillos brillantes con tonalidades verdosas o doradas.

**Aspecto Olfativo:** Aromas a frutas y/o flores y/o hierbas de bosque.

**Aspecto Gustativo:** vinos equilibrados con entrada fresca y untuosa evolución. Post-gusto largo.

**Subzona Vila de Escaldei (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Buena intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de notas minerales y/o fruta confitada y/o fruta secada y/o sotobosque.

**Aspecto Gustativo:** Vinos con estructura, cantidad de tanino y/o largo post-gusto.

**Subzona Vila de Gratallops (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto limpio y brillante.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas de frutas de hueso y/o rojas y/o flores blancas.

**Aspecto Gustativo:** vinos con paladar rico, frutado, buena acidez y/o equilibrio.

**Subzona Vila de Gratallops (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Buena intensidad de color y/o presencia de tonalidades violáceas.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas de fruta fresca y/o confitada.

**Aspecto Gustativo:** Vinos con estructura, cantidad de tanino y/o largo post-gusto.

**Subzona Vila de El Lloar (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto límpido y/o coloración franca.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas florales y/o frutas frescas y/o con recuerdos a sotobosque.

**Aspecto Gustativo:** vinos con entrada y evolución franca.

**Subzona Vila de El Lloar (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Buena intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas florales y/o sotobosque y poco balsámicos.

**Aspecto Gustativo:** vinos con estructura y/o presencia de taninos.

**Subzona Vila de La Morera de Montsant (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto límpido y brillante.

**Aspecto Olfativo:** Buena intensidad de fruta fresca y/o flores.

**Aspecto Gustativo:** Paso suave y fresco.

**Subzona Vila de La Morera de Montsant (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Buena intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas a fruta fresca y/o balsámicos y/o acidez fresca.

**Aspecto Gustativo:** vinos con estructura y presencia de taninos.

**Subzona Vila de Poboleda (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto limpio y brillante.

**Aspecto Olfativo:** Frutos blancos y/o florales y/o hierbas aromáticas.

**Aspecto Gustativo:** Paso suave y persistente y/o fresco.

**Subzona Vila de Poboleda (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Buena intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas minerales y/o a fruta fresca y/o a fruta confitada.

**Aspecto Gustativo:** vinos con marcada presencia de taninos.

**Subzona Vila de Porrera (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto límpido, coloración amarilla con tonos dorados y/o verdosos.

**Aspecto Olfativo:** Frutas cítricas y/o tropicales y/o especias.

**Aspecto Gustativo:** Vinos armoniosos. Largo post-gusto.

#### **Subzona Vila de Porrera (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Buena intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas minerales y/o a fruta fresca.

**Aspecto Gustativo:** vinos armoniosos, con estructura y/o presencia de tanino concentrado y fino.

#### **Subzona Vila de Torroja (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto brillante con intensidad correcta de color.

**Aspecto Olfativo:** Franco, con predominio de notas frutadas y/o hierbas aromáticas.

**Aspecto Gustativo:** Entrada y evolución franca. Equilibrio gustativo.

#### **Subzona Vila de Torroja (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Correcta intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas a fruta fresca y/o balsámicas.

**Aspecto Gustativo:** vinos con calidad de tanino y/o armoniosos.

#### **Subzona Vila de La Vilella Alta (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto límpido y brillante.

**Aspecto Olfativo:** Cítricos y/o hierbas aromáticas y/o miel.

**Aspecto Gustativo:** Franco, limpio, fresco, afrutado y con buen equilibrio en acidez.

#### **Subzona Vila de La Vilella Alta (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Correcta intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas a frutas frescas y/o confitadas y/o secadas, con notas especiadas y/o lácticas y/o empireumáticas.

**Aspecto Gustativo:** Vinos equilibrados, largos y/o con presencia de taninos.

#### **Subzona Vila de La Vilella Baixa (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto brillante con correcta intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas de frutas frescas y/o notas florales.

**Aspecto Gustativo:** Afrutado y/o equilibrado.

#### **Subzona Vila de La Vilella Baixa (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Correcta intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas a frutas frescas y/o notas florales.

**Aspecto Gustativo:** Vinos equilibrados y/o elegantes.

#### **Subzona Masos de Falset (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Aspecto límpido, tonos amarillentos con ribetes dorados y/o verdes.

**Aspecto Olfativo:** Límpido, con aromas frutales y/o hierbas aromáticas de buena intensidad.

**Aspecto Gustativo:** Vinos armoniosos y/o elegantes, tacto suave y con un buen equilibrio de acidez.

#### **Subzona Masos de Falset (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Buena intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas minerales y/o frutas confitadas y/o secadas.

**Aspecto Gustativo:** vinos armoniosos, con estructura y/o presencia de taninos suaves.

#### **Subzona Solanes del Molar (vino blanco)**

**Aspecto Visual:** Límpido y brillante. Coloración amarilla con tonos oro.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas frutados y/o especias, y de buena intensidad.

**Aspecto Gustativo:** Frutado y/o equilibrado.

#### **Subzona Solanes del Molar (vino tinto)**

**Aspecto Visual:** Correcta intensidad de color.

**Aspecto Olfativo:** Presencia de aromas de fruta fresca y/o notas especiadas.

**Aspecto Gustativo:** vinos armoniosos y/o largos con presencia de taninos finos.

### **2.3.2. Vinos de licor**

#### **a) Vino rancio:**

**Aspecto Visual:** Los vinos rancios han de tener un aspecto visual limpio y límpido, con tonalidades propias del tipo de elaboración.

**Aspecto Olfativo:** Buena intensidad olfativa.

**Aspecto Gustativo:** Buena estructura en boca.

#### **Vino rancio dulce**

**Aspecto Visual:** Los vinos rancios dulces deben tener un aspecto visual limpio y límpido, con tonalidades propias del tipo de elaboración.

Aspecto Olfativo: Buena intensidad olfativa.  
Aspecto Gustativo: Buena estructura en boca.

**b) Vino de licor dulce:**

**Aspecto Visual:** Los vinos de licor dulces han de tener un aspecto visual limpio y límpido.

**Aspecto Olfativo:** Buena Intensidad y calidad olfativa

**Aspecto Gustativo:** Buena estructura en boca.

**c) Vino mistela blanca:**

**Aspecto Visual:** Aspecto visual limpio y límpido.

**Aspecto Olfativo:** Buena Intensidad y calidad olfativa

**Aspecto Gustativo:** Buena estructura en boca.

**d) Vino mistela tinta:**

**Aspecto Visual:** Aspecto visual limpio y límpido.

**Aspecto Olfativo:** Buena Intensidad y calidad olfativa.

**Aspecto Gustativo:** Buena estructura en boca.

**e) Vino dulce natural:**

**Aspecto Visual:** Aspecto visual de un vino de licor limpio y límpido.

**Aspecto Olfativo:** Buena Intensidad y calidad olfativa

**Aspecto Gustativo:** Buena estructura en boca.

**2.2.2. Vinos de uva sobremadurada**

**Aspecto Visual:** Aspecto visual de un vino de uvas sobremaduras limpio y límpido. Los vimblancos deben tener un aspecto visual de un vino obtenido de mosto de garnacha tinta.

**Aspecto Olfativo:** correcta intensidad olfativa.

**Aspecto Gustativo:** Buena estructura en boca.

**Formatat:** Tipus de lletra: No Cursiva

**Formatat:** Tipus de lletra: Negreta

**Formatat:** Tipus de lletra: 10 pt, No Cursiva

**Formatat:** Tipus de lletra: 10 pt, Negreta

**Formatat:** Tipus de lletra: Negreta

## 2.4. Indicaciones relativas al envejecimiento y/o elaboración

El uso de las indicaciones relativas a los métodos de elaboración y/o envejecimiento, se efectuará de acuerdo con lo que prevén éstos puntos:

~~- **Vino de guarda:** este proceso, para los vinos tintos tendrá una duración no inferior a los doce meses de permanencia mínima en envase de madera de roble. Finalizado este proceso se embotellarán y se comercializarán.~~

~~- **Crianza:** para poder utilizar este término, el proceso de envejecimiento del producto no será inferior a veinticuatro meses, para vinos tintos con una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses, y no inferior a dieciocho meses, para vinos blancos y rosados, con una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses.~~

~~- **Reserva:** esta indicación corresponde en los productos con un proceso de envejecimiento que, para los vinos tintos tiene una duración de este proceso no inferior a los treinta y seis meses, con una permanencia mínima en envase de madera de roble de doce meses.~~

~~Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a veinticuatro meses, como mínimo, con una permanencia mínima en envase de madera de roble de seis meses.~~

~~- **Gran reserva:** para la utilización de esta indicación, el proceso de envejecimiento consistirá en que, para los vinos tintos será necesaria una permanencia en envase de madera de roble de veinticuatro meses, como mínimo, y un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, como mínimo.~~

~~Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en madera de roble, como a mínimo, de seis meses.~~

~~- **Vino de finca:** Para la utilización de esta mención tradicional será necesario que el vino sea producido en un entorno determinado, de extensión inferior a la del término municipal pero que podrá abarcar parcelas limítrofes de más de un municipio con características propias; su nombre está notoriamente vinculado a las viñas de las cuales se obtienen vinos con características cualitativas especiales.~~

~~El vino de finca será obtenido exclusivamente de uvas procedentes de viñas, las cuales constituyen una unidad de explotación vitícola formada por una subparcela, una parcela o un conjunto de parcelas limítrofes, fácilmente identificable con un nombre.~~

~~Cada vino de finca estará identificado por la subparcela o conjunto de parcelas de donde proceda.~~

~~Sólo podrá ser considerado vino de finca aquél en que el propietario de las parcelas sea el mismo que el elaborador del vino. A este efecto, se entiende por propietario la persona física o jurídica que disponga de la propiedad, o de un contrato de arrendamiento igual o superior a los diez años en relación a las parcelas inscritas.~~

~~El vino de finca se designará con el nombre de la finca correspondiente, y además de las indicaciones obligatorias, podrá indicar también:~~

- El nombre del propietario, si la marca o denominación de venta coincide con el nombre de la finca.
- La indicación "viñas en propiedad".

- **Fermentado en barrica:** se podrá utilizar esta mención siempre que la fermentación del vino se haya realizado en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

- **Barrica:** podrá utilizarse la mención siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo en meses y años que ha estado en estos recipientes de madera, debiendo ser la capacidad máxima de 600 litros.

- **Roble:** se podrá utilizar la mención siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo, en meses o años, que ha estado en recipientes de madera de roble, debiendo ser la capacidad máxima de 600 litros.

#### 2.4. Indicaciones relativas al envejecimiento y/o elaboración

El uso de las indicaciones relativas a los métodos de elaboración y/o envejecimiento, se efectuará de acuerdo con lo que prevén éstos puntos:

- **Vino de guarda:** este proceso, para los vinos tintos tendrá una duración no inferior a los doce meses de permanencia mínima en envase de madera de roble. Finalizado este proceso se embotellarán y se comercializarán.

- **Vino de subzona:** para el uso de esta indicación de procedencia se requiere que el vino sea obtenido a partir de uva procedente de las parcelas vitícolas inscritas dentro de una misma subzona. El proceso de elaboración de los vinos de subzona se realizará en bodegas situadas dentro de la subzona correspondiente.

Excepcionalmente se podrá elaborar vino de subzona, previa autorización de la DOP, en las siguientes bodegas ubicadas fuera de la correspondiente subzona y dentro de la zona de producción de la DOP:

- Vinícola del Priorat, Agrícola de Poboleda, Cooperativa de Torroja del Priorat, Cooperativa de Bellmunt del Priorat, Cooperativa de Porrera, Álvaro Palacios, S.L., Cellers Ripoll Sans, Clos y Terrasses, La Conreria d'Scala Dei, S.L. y Celler Cesca Vicent.

Estas bodegas elaboradoras se ubican en subzonas distintas de la ubicación de las parcelas vitícolas de las que proceden las uvas para la elaboración del vino. En estos casos, la indicación de la subzona será la de la subzona que corresponda a la parcela vitícola.

- **Vino de finca:** Para la utilización de esta mención tradicional será necesario que el vino sea producido en un entorno determinado, de extensión inferior a la del término municipal pero que podrá abarcar parcelas limítrofes de más de un municipio con características propias; su nombre está notoriamente vinculado a las viñas de las cuales se obtienen vinos con características cualitativas especiales.

El vino de finca será obtenido exclusivamente de uvas procedentes de viñas, las cuales constituyen una unidad de explotación vitícola formada por una subparcela, una parcela o un conjunto de parcelas limítrofes, fácilmente identificable con un nombre.

Cada vino de finca estará identificado por la subparcela o conjunto de parcelas de donde proceda.

Sólo podrá ser considerado vino de finca aquél en que el propietario de las parcelas sea el mismo que el elaborador del vino. A este efecto, se entiende por propietario la persona física o jurídica que disponga de la propiedad, o de un contrato de arrendamiento igual o superior a los diez años en relación a las parcelas inscritas.

El vino de finca se designará con el nombre de la finca correspondiente, y además de las indicaciones obligatorias, podrá indicar también:

- El nombre del propietario, si la marca o denominación de venta coincide con el nombre de la finca.
- La indicación "viñas en propiedad".

- **Fermentado en barrica:** se podrá utilizar esta mención siempre que la fermentación del vino se haya realizado en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

- **Barrica:** podrá utilizarse la mención siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión el periodo de tiempo en meses y años que ha estado en estos recipientes de madera, debiendo ser la capacidad máxima de 600 litros.

- **Roble:** se podrá utilizar la mención siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo, en meses o años, que ha estado en recipientes de madera de roble, debiendo ser la capacidad máxima de 600 litros.

### 3. Prácticas enológicas específicas y de cultivo

#### • Prácticas de cultivo

- Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades de la uva. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos tendentes a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.
- La formación de la cepa y su conducción será la tradicional en vaso y cualquier otra conducción que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos.
- La densidad de plantación máxima será de 9.000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 2.500 cepas por hectárea. Para nuevas plantaciones a partir de 1 de enero de 2013, la densidad de plantación máxima será de 9.000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 3.000 cepas por hectárea.
- La práctica de riego, que deberá ser autorizada previamente, se podrá llevar a cabo únicamente cuando justifique la supervivencia de la planta o con el objeto de asegurar o mejorar la calidad de la uva.
- ~~Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades de la uva. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos tendentes a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.~~
- ~~La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad de las uvas, y se efectuará de la manera siguiente:~~
  - a) ~~Tradicional en vaso con dos pulgares de dos yemas y la ciega con una carga máxima de 12 yemas por cepa y/o 30.000 yemas por hectárea.~~
  - b) ~~Emparrado con división de la vegetación y carga máxima de 12 yemas por cepa y/o 42.000 yemas por hectárea.~~
- La densidad de plantación máxima será de 9.000 cepas por hectárea y la densidad mínima será de 2.500 cepas por hectárea.
- La práctica de riego, deberá ser autorizada previamente cuando se justifique con el objeto de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente de acuerdo tanto con las condiciones hídricas del suelo como con las condiciones ecológicas de la viña.

#### • Vendimia

- La vendimia se realizará preferentemente a mano, y exclusivamente se destinará a la elaboración de vinos protegidos la uva su con el grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol. para las variedades tintas y de 12% vol. mínimo para las variedades blancas.

#### • Métodos de obtención. Prácticas enológicas específicas y restricciones en la elaboración

- Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la DOP Priorat.
- En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología orientada a la optimización de la calidad de los vinos. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación del hollejo/orujo, de manera que su rendimiento final no sea superior a 65 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.
- Los vinos destinados a VINO de FINCA tendrán una elaboración y crianza totalmente independientes dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento. En el caso de uva destinada a vino de finca el rendimiento máximo admitido será un 15% inferior al fijado por la Denominación de Origen Protegida. Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad.
- Los vinos destinados a vino de subzona tendrán una elaboración y crianza diferenciada dentro de la bodega y serán identificables en cualquier momento.
- En la elaboración de los diferentes tipos de vinos protegidos deberán utilizarse las variedades de Vitis vinífera relacionadas en el apartado 6 de este Pliego de Condiciones.

### 4. Demarcación de la zona geográfica

~~La zona de producción de las uvas amparadas por la DOP Priorat está constituida por las parcelas situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican en este punto, para la producción de uva de las variedades que se indican al punto 6 con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los productos amparados por la DOP Priorat.~~

• **La zona de producción de la uva se compone de los siguientes municipios de la Provincia de Tarragona**

**Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant y su agregado Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, la parte norte del municipio de Falset comprendida por los polígonos números 1, 4, 5, 6, 7, 21 y 25 enteros; y por las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, parte de la 93, 96, 97, 98, 100, 101, parte de la 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 y 150 del polígono nº. 2; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, parte de la 47, parte de la 50, parte de la 52, parte de la 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 del polígono 3; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, parte de la 28, parte de la 29, 63, 69, 72, 73, 74 y 75 del polígono nº. 19; por las parcelas 18, 19, 20, 21, parte de la 27, parte de la 28, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, parte de la 66, 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77, y 78 del polígono nº. 20; por las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40 del polígono nº. 22 y por las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48 del polígono nº. 24 y la parte este del municipio del Molar comprendida por los polígonos nº. 5, 6 y 7 enteros y por parte de la parcela 8 y las parcelas 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 y 68 del polígono nº. 4; por las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 y 212 del polígono nº. 8; por las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 y 45 del polígono 9 y por las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 y 72 del polígono 10.**

**4.1.- Zona de producción de la uva:**

**Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant y su agregado Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, la parte norte del municipio de Falset comprendida por los polígonos números 1, 4, 5, 6, 7, 21 y 25 enteros; y por las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, parte oeste de la 93 (1,69 ha), 96, 97, 98, 99, 100, 101, parte norte de la 102 (0,16 ha), 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 y 150 del polígono nº. 2; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, parte norte de la 47 (17 ha), parte norte de la 50 (2,6 ha), parte norte de la 52 (3 ha), parte norte de la 53 (14 ha), 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 del polígono 3; por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, parte norte de la 28 (1,36 ha), parte norte de la 29 (3,85 ha), 63, 69, 72, 73, 74 y 75 del polígono nº. 19; por las parcelas 18, 19, 20, 21, parte norte de la 27 (1,36 ha), parte norte de la 28 (2,04 ha), 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, parte norte de la 65 (0,85 ha), 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77, y 78 del polígono nº. 20; por las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 y 40 del polígono nº. 22 y por las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 y 48 del polígono nº. 24 y la parte este del municipio del Molar comprendida por los polígonos nº. 5, 6 y 7 enteros y por parte este de la parcela 8 (0,45 ha) y las parcelas 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 y 68 del polígono nº. 4; por las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 y 212 del polígono nº. 8; por las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 y 45 del polígono 9 y por las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 y 72 del polígono 10.**

**4.2.- Zonificación de la DOP Priorat**

**Subzona Vila de Bellmunt:**

**-Formada por los polígonos enteros 1, 2, 3, 4, 5, 6 del municipio de Bellmunt del Priorat**

-Las parcelas 2 (parte oeste 1,5Ha) 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 37 del polígono 7, del municipio de Bellmunt del Priorat

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 (parte oeste 0,28 Ha) 9 (parte sur 1,98 Ha) 10 (parte sur 2,25 Ha) 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18,19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 43 (parte norte 9,22 Ha) 45, 46, 47, 48, 49 (parte norte 1,05 Ha), 50 (parte norte 0,88 Ha) 52 (parte sur 23,71 Ha) del polígono 8, del municipio de Bellmunt del Priorat

-Las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 (parte norte 1,09 Ha), 25 (parte norte 0,41 Ha), 26 (parte norte 0,71 Ha) 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84 del polígono 9, del municipio de Bellmunt del Priorat

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 (parte norte i este 1,38 Ha) 28, 29, 30 (parte norte 1,16 Ha) 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 46, 48, 49, 50, 51 del polígono 10 del municipio de Bellmunt del Priorat

Los polígonos enteros 11 i 12 del municipio de Bellmunt del Priorat.

-Las parcelas 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 del polígono 1 del municipio de Falset.

- Las parcelas 97, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 128, 129, 130, 146, 147 del polígono 2 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 (parte oeste 2,53 Ha), 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 55, 56, 57, 58, 59, 60 i 65 del polígono 3 del municipio de Falset.

#### **Subzona Vila d'Escaladei:**

-Formada por las parcelas 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 202, 203 del polígono 5 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 53, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 68, 181, 182 i 183 del polígono 6 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 144, 145, 156, 157, 158, 159 (parte sur 51,88 Ha), 161 (parte sur 43,21 Ha), 162, 163, 165, 166, 169, 170, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 182, 183 del polígono 3 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 31, 46, 47 del polígono 20 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 21 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 del polígono 22 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 38, 39, 40, 42, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 56, 58, 59, 60, 61, 63, 67, 68, 69, 70, 71 del polígono 23 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 24 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 52, 92, 93, 94, 102, 143, 146, 171, 172, 175, 176, 177 del polígono 25 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 26 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48 del polígono 27 del municipio de La Morera de Montsant.

### **Subzona Vila de Gratallops:**

-Formada por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 116, 118, 119, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 159, 160, 161, 162, 163, 253, 254, 255, 256, 257, 275, 276, 277, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 291, 292, 293, 295, 298, 299, 300, 301 del polígono 1 del municipio de Gratallops.

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 57, 76, 77, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93 del polígono 2 del municipio de Gratallops.

-El polígono 3 entero del municipio de Gratallops.

Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 123, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 140, 141, 142, 143, 144 del polígono 4 del municipio de Gratallops.

-Los polígonos 5, 6,7,8 i 9 enteros del municipio de Gratallops.

-Las parcelas 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116 del polígono 10 del municipio de Gratallops.

-Las parcelas 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 60, 62, 64, 65, 67, 68, 69, 70 del polígono 11 del municipio de Gratallops.

Las parcelas 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 96, 100, 102, 103, 104, 105, 106 del polígono 12 del municipal de Gratallops.

-Las parcelas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 36, 39, 40 del polígono 3 del municipio del Lloar.

-La parcela 13 del polígono 2 del municipio del Lloar.

-El polígono 1 entero del municipio de Porrera.

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 16, 17, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 49, 50 del polígono 2 del municipio de Porrera.

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 i 24 del polígono 13 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 55, 57, 116, 108, 109 del polígono 1 del municipio de Torroja.

- Las parcelas 109, 113 del polígono 3 del municipio de Torroja.

- Las parcelas 26, 28, 29, 30, 31, 104, 105 del polígono 9 del municipio de Torroja.

- Las parcelas 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 23 del polígono 10 del municipio de Torroja.

- Las parcelas 12 (parte este 6,16 Ha), 13 del polígono 3 del municipio de Falset.

- El polígono 4 entero del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 16, 17, 18, 19, 20, del polígono 5 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3 (parte norte 4,21 Ha), 4, 63, 72, 73 del polígono 19 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 28, 29, 30, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 45, 51, 53, 54, 55, 56, 58 del polígono 21 del municipio de Falset.

#### **Subzona Vila de El Lloar:**

-Formada por el polígono 1 entero del municipio de El Lloar.

- Las parcelas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 162, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 208 del polígono 2 del municipio de El Lloar.

- Las parcelas 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 del polígono 3 del municipio de El Lloar.

-Los polígonos 4, 5, 6, 7 i 8 enteros del municipio de El Lloar.

- Las parcelas 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 49, 50, 51, 52, 53, 63, 65 del polígono 4 del municipio de El Molar.

- Los polígonos 5 i 6 enteros del municipio de El Molar.

- Las parcelas 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 248, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 340, 341, 342, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359 i 360 del polígono 7 del municipio de El Molar.

- Las parcelas 1y 2 del polígono 10 del municipio de Gratallops.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 del polígono 11 del municipio de Gratallops.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 66, 67, 68 del polígono 12 del municipio de Gratallops.

#### **Subzona Vila de La Morera:**

-Formada por las parcelas 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 147, 148, 167, 168, 171, 179, 180, 181 del polígono 3 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90,

91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113 del polígono 8 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 9 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 100, 101, 103, 104, 105, 106, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 152 del polígono 10 del municipio de La Morera.

- Las parcelas 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 63, 75, 76, 77, 78 del polígono 11 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 37 del polígono 12 del municipio de La Morera de Montsant.

-El polígono 15 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42 del polígono 16 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 52, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63 del polígono 17 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 82, 83, 84, 85, 86, 87 del polígono 18 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 50, 53, 62, 70, 71, 73, 74, 75 del polígono 19 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 48, 49, 51, 52, 53, 54 del polígono 20 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 144, 145, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 173, 174 del polígono 25 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 49 del polígono 27 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 32, 33 del polígono 2 del municipio de Poboleda.

-La parcela 29 del polígono 3 del municipio de Poboleda.

#### **Subzona Vila de Poboleda:**

-Formada por el polígono 1 entero del municipio de Poboleda.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 del polígono 2 del municipio de Poboleda.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30 del polígono 3 del municipio de Poboleda.

-Formada por los polígonos 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 15 enteros del municipio de Poboleda.

- Las parcelas 58, 60, 61, 99, 102, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 139, 150, 151, 153 del polígono 10 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74 del polígono 11 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 del polígono 12 del municipio de La Morera de Montsant.

-Formada por el polígono 13 entero del municipio de La Morera de Montsant.

-Formada por el polígono 14 entero del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 16, 17, 18 del polígono 16 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 45, 47, 50, 53, 54 del polígono 17 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 59, 74, 79, 81, 88, 89 del polígono 18 del municipio de La Morera de Montsant..

- Las parcelas 2, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 72, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82 del polígono 19 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 50, 55, 56, 57, 58 del polígono 20 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 165, 295, 246, 247, 248 del polígono 6 del municipio de Porrera.

#### **Subzona Vila de Porrera:**

-Formada por las parcelas 19, 20 del polígono 2 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30 (parte sur 0,52 Ha), 31, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 del polígono 4 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 20, 21, 22, 23, 24, 39, 40, 41 del polígono 5 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 243, 245, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 297 del polígono 6 del municipio de Porrera.

-Los polígonos 7, 8, 9, 10, 11 i 12 del municipio de Porrera enteros

- Las parcelas 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 del polígono 13 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 193, 194, 195, 214, 215, 216, 217, 266, 288, 289, 290, 291, 303, 310, 311, 312 (parte este 1,36 Ha), 314, 315, 316, 317, 318, 319 del polígono 6 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 78, 79, 80, 83, 84, 85, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 98, 99, 100, 101 del polígono 7 del municipio de Falset.

- Las parcelas 83 (parte norte 0,96 Ha), 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 130, 132, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156 del polígono 25 del municipio de Falset.

#### **Subzona Vila de Torroja:**

-Formada por las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 39, 40, 41, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 53, 54, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 110, 111, 112, 113, 114, del polígono 1 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 55, 56, 57, 58, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 93, 96, 107, 108, 110, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 123, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133 del polígono 3 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 20, 21, 22, 23, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 167, 170, 177, 178, 179 del polígono 4 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 3 (parte sur-oeste 0,41 Ha), 17, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 150, 155, 156, 157, 158, 159, 162, 163, 164, 167, 168, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 189, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 207, 209 del polígono 5 del municipio de Torroja del Priorat.

-Las parcelas 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 33, 34, 65, 67 del polígono 6 del municipio de Torroja del Priorat.

-Los polígonos 7 i 8 enteros del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 101, 102, 103 del polígono 9 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 5, 6, 7 del polígono 10 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 10, 11, 13, 14, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 36, 47 del polígono 2 del municipio de Porrera.

-El polígono 3 entero del municipio de Porrera.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 30 (parte norte 1,34 Ha), 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43 del polígono 4 del municipio de Porrera.

-Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38 del polígono 5 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 214, 242, 251 del polígono 6 del municipio de Porrera.

- Las parcelas 82, 83, 84, 86, 93, 103, 104, 131, 138, 139 del polígono 4 del municipio de Gratallops.

#### **Subzona Vila de La Vilella Alta:**

-Formada por los polígonos 2, 3 y 4 enteros del municipio de la Vilella Alta.

- Las parcelas 1, 2, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 80, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 112, 122 del polígono 3 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 164, 165, 166, 168, 169, 171, 172, 173, 174, 175, 176 del polígono 4 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3 (parte nord-este 0,41 Ha), 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 61, 62, 165, 166, 206 del polígono 5 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 17, 18, 19, 20, 22 del polígono 10 del municipio de Torroja del Priorat.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6 del polígono 22 del municipio de La Morera de Montsant.

- Las parcelas 32, 33, 34, 35, 36 del polígono 23 del municipio de La Morera de Montsant.

#### **Subzona Vila de La Vilella Baixa:**

-Formada por los polígonos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 enteros del municipio de La Vilella Baixa.

- Las parcelas 64, 65, 149, 113, 114, 115, 117, 120, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 258, 259, 261, 262, 263, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 278, 279, 280, 281, 290, 294, 296, 297, 302 del polígono 1 del municipio de Gratallops.

- Las parcelas 20, 21, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 78, 79, 80, 83, 84, 85 del polígono 2 del municipio de Gratallops.

- Las parcelas 12, 206 i 207 del polígono 2 del municipio de El Lloar.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6 del polígono 3 del municipio de El Lloar.

#### **Subzona Masos de Falset:**

-Formada por las parcelas 1, 2, 3, 4 del polígono 1 del municipio de Falset.

- Las parcelas 38, 39, 40, 71, 92, 93 (parte oeste 1,69 Ha), 96, 98, 99, 100, 101, 102 (parte norte 0,16 ha), 122, 123, 124, 126, 149, 150 del polígono 2 del municipio de Falset.

- Las parcelas 14, 45, 46, 47(partes norte 17 ha), 50 (parte norte 2,6 ha), 52 (parte norte 3 ha), 53 (parte norte 14 ha), 54 del polígono 3 del municipio de Falset.

- Las parcelas 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55 del polígono 5 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 305, 306, 308, 309, 312 (parte oeste 0,92 Ha), 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347 del polígono 6 del municipio de Falset.

- Las parcelas 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 81, 82, 87 del polígono 7 del municipio de Falset.

- Las parcelas 3 (parte sur 0,65 Ha), 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28 (parte norte 1,36 Ha), 29 (parte norte 3,85 Ha), 69, 74 y 75 del polígono 19 del municipio de Falset.

- Las parcelas 18, 19, 20, 21, 27 (parte noroeste 1,36 Ha), 28 (parte noroeste 2,04 Ha), 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 65, 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 del polígono 20 del municipio de Falset.

- Las parcelas 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 32, 33, 42, 43, 46, 47, 49, 50, 59, 60, 61 del polígono 21 del municipio de Falset.

- Las parcelas 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40 del polígono 22 del municipio de Falset.

- Las parcelas 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48 del polígono 24 del municipio de Falset.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 83 (parte sur 2,11 Ha), 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 157, 158, 159 del polígono 25 del municipio de Falset.

### **Subzona Solanes del Molar**

- Las parcelas 9 (parte este 2,12 Ha), 10, 11, 12, 18, 19, 44, 54, 55, 60, 62, 68 (parte este 0,21 Ha), 71 del polígono 4 del municipio del Molar.

- Las parcelas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 72 (parte este 0,71 Ha), 74, 75 (parte este 0,32 Ha), 77, 78, 79, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 207, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 249, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266 (parte oeste 3,85 Ha), 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275 (parte norte 0,23 Ha), 276, 277 (parte sur 0,83 Ha), 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304 (parte oeste 0,33 Ha), 306, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 333, 345, 346, 348, 349, 350, 351 del polígono 7 del municipio del Molar.

- Las parcelas 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151,

152,153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162,163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173,174, 176, 194, 197, 198, 203, 204, 205, 206,207, 208, 209, 210, 211 i 212 del polígono núm. 8 del municipio de El Molar

- Las parcelas 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14,15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 33, 34, 38,39, 40, 42, 44 i 45 del polígono 9 del municipio de El Molar

- Las parcelas 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37,38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 i 72 del polígono 10 del municipio de El Molar.

## 5. Rendimientos máximos

### • PRODUCCIÓN MÁXIMA DE UVA

La producción máxima admitida será de 6.000 Kilos por hectárea (Kg/ha) para variedades tintas y 8.000 (kg/ha) para variedades blancas.

- En el caso de uva destinada a vino de finca el rendimiento máximo admitido será un 15% inferior al fijado anteriormente.

- Excepcionalmente, en parcelas de alta densidad de plantación, entre 5.000 i 9.000 cepas/ha, la producción máxima admitida será de 6.000 kg/ha para variedades tintas, o de 8.000 kg/ha para variedades blancas, más la suma de medio kilo por cada cepa plantada en producción que exceda de 5.000 cepas/ha. Para poder aplicar éste rendimiento específico a una parcela, el titular de las mismas deberá referenciar la totalidad de las parcelas, con su número de cepas y kilos de uva correspondientes, informando asimismo de la parcela vitícola de origen.
- Únicamente en casos excepcionales, la denominación de origen podrá modificar el límite de la producción máxima de uva admitida por hectárea, hasta un 10%.

### • PRODUCCIÓN MÁXIMA DE VINO

El producto final máximo, calculado en hectolitros por hectárea, será de 39 hl/ha para variedades tintas y de 52 hl/ha para variedades blancas.

Excepcionalmente, en parcelas de alta densidad de plantación, entre 5.000 i 9.000 cepas/ha, el producto final máximo calculado en hectolitros por hectárea será de 39 hl/ha para variedades tintas, o de 52 hl/ha para variedades blancas, más 0,325 hl por cada 100 cepas en producción que exceda de 5.000 cepas/ha.

También de forma excepcional, la denominación de origen podrá modificar el límite del producto final máximo de vino admitido por hectárea, hasta 4 puntos porcentuales.

## 6. Variedad o variedades de uva de vinificación

La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de Vitis vinífera autorizadas y recomendadas por la DOP Priorat, relacionadas en los puntos siguientes:

### • Variedades tintas recomendadas:

Garnacha tinta  
Mazuela o Samsó

### • Variedades tintas autorizadas:

Garnacha peluda  
Cabernet sauvignon  
Cabernet franc  
Ull de llebre  
Pinot noir  
Merlot

Syrah  
Picapoll tinto

• **Variedades blancas autorizadas:**

Garnacha blanca  
Macabeo  
Pedro Ximénez  
Chenin  
Moscatel de Alejandría  
Moscatel de grano menudo  
Pansal  
Picapoll blanco  
[Viognier](#)

## 7. Vínculo con la zona geográfica

Los vinos de la DOP Priorat son el producto de la sabia combinación del clima, el suelo y las variedades de cepas, fruto de centenares de años de experiencia en el cultivo de la viña.

Uno de los atributos que se les reconocen y que los caracterizan es su estrecha vinculación con el territorio de origen. Un paso adelante para el conocimiento de este vínculo es la zonificación de la DOP Priorat. La zonificación pretende identificar las características que definen cada uno de los ámbitos territoriales de cada subzona de la DOP Priorat.

Para la determinación de los ámbitos que identifican estos territorios se han tenido en cuenta diferentes aspectos. En primer lugar, las variables territoriales y ambientales estrictamente físicas (topografía, orientaciones, altitud, geomorfología, litología, suelos y climatología), en segundo lugar las caracterizaciones obtenidas en base a criterios estadísticos derivados del análisis de los datos enológicos de los vinos obtenidos en cada subzona. Y por último, se han tenido en cuenta los factores relativos a la presencia humana sobre el territorio (históricos, culturales, sociales, etc).

Estos territorios se han identificado de acuerdo con los siguientes parámetros:

- Los elementos topográficos del territorio (cordilleras, valles, cerros, cursos fluviales, etc)
- Los elementos que definen los suelos y la litología (geología, geomorfología y edafología)
- Los elementos ambientales (climatología, orientación, altitud, vegetación, etc)
- Los resultados obtenidos en base a la caracterización enológica de los vinos.

### 7.1. Detalles de la zona geográfica

La zona de producción del Priorat se caracteriza geológicamente por tener suelos con predominio de pizarras carboníferas, denominadas licorellas, con afloramientos de rocas hipogénicas, en estratos de gran pendiente que constituyen un conjunto de montañas de fuerte desnivel, rocosas, sin valles ni llanuras intercaladas. En consecuencia, el cultivo de la viña resulta difícil y costoso y de baja producción, pero perfectamente adaptado a estas condiciones, obteniéndose vinos de excelente calidad y con una graduación alcohólica elevada, que les confiere unos inconfundibles aromas *finos y delicados*.

La DOP queda definida por 12 subzonas que son las siguientes:

- Suzona vila de Bellmunt
- Suzona vila de Escaladei
- Suzona vila de Gratallops
- Suzona vila de El Lloar
- Suzona vila de La Morera del Montsant
- Suzona vila de Poboleda
- Suzona vila de Porrera
- Suzona vila de Torroja
- Suzona vila de la Vilella Alta
- Suzona vila de la Vilella Baixa
- Suzona Masos de Falset
- Suzona Solones de El Molar.

Cada subzona está formada por un conjunto de parcelas que, incluidas dentro de la DOP, quedan delimitadas dentro de un área geográfica concreta, y definida por criterios geográficos, enológicos, históricos y culturales, tales como los elementos tipográficos del territorio (cadenas montañosas, valles, cerros, cursos fluviales, etc),

los elementos que definen el suelo y la litografía (geografía y geomorfología), los elementos ambientales (climatología, orientación, altitud y vegetación) y la caracterización enológica de los vinos.

#### 7.1. Detalles de la zona geográfica

~~La zona de producción del Priorat se caracteriza geológicamente por tener suelos con predominio de pizarras carboníferas, denominadas licorellas, con afloramientos de rocas hipogénicas, en estratos muy inclinados que constituyen un conjunto de montañas de fuerte desnivel, pedregosas, sin valles ni llanuras intercaladas, por lo cual el cultivo de la viña es difícil y costoso y la producción baja, pero adaptada perfectamente a estas condiciones y donde se obtienen vinos de excelente calidad y con una graduación alcohólica elevada, que les otorga unos inconfundibles aromas finos y delicados.~~

- **Factores naturales**

##### **a) La orografía y los suelos**

La **DOP Priorat** es una región montañosa situada en el centro de la provincia de Tarragona, a 25 Km del mar, en la cordillera Prelitoral. Delimitada por el Norte por la Sierra de Montsant, en el Oeste por las Crestas del Lloar y La Figuera, en el Este por la Sierra del Molló y en el Sur donde acaba la Montaña de Pizarra. De hecho, el río Siurana atraviesa esta zona vitivinícola de nordeste a suroeste marcando una tortuosa depresión completamente rodeada de montañas. La **DOP Priorat** tiene una superficie de 176 km<sup>2</sup> que equivale a 17.629 ha., de las cuales 2.429,20 ha. quedan excluidas para la práctica del cultivo de la viña.

La difícil orografía de la **DOP Priorat** ha hecho que tradicionalmente se haya cultivado la viña en terrenos muy empinados, los cuales dificultan la mecanización, por lo tanto se continúa trabajando con las formas más tradicionales de cultivo. El **paisaje** que generan las viñas en estas pendientes es uno de los rasgos característicos de la DOQ Priorat que le dan esta **personalidad** tan marcada.

Este territorio configurado de numerosas colinas, está formado por materiales de la era paleozoica, principalmente pizarras del Devónico y del Carbonífero (formadas entre 416 y 318 millones de años), por tanto de las más antiguas que se pueden encontrar en superficie en Cataluña.

Los suelos son poco profundos, normalmente de un solo horizonte y con la roca madre a poca distancia de la superficie (a unos 10-15 cm). Tienen un bajo contenido de materia orgánica y están formados mayoritariamente por la disgregación de las pizarras, que aquí reciben el nombre de licorella, unas piedras laminares y quebradizas de color cobre oscurecido, entre las cuales se introducen las raíces de las cepas en la búsqueda de humedad, agua y nutrientes. La cepa padece y como consecuencia de ésta característica resultan vendimias más bien escasas, con unos rendimientos de uva muy bajos, en torno a la cifra de 1 kilogramo por planta de media. Es precisamente a este tipo de suelos a los que cabe atribuir **una de las grandes virtudes de los vinos del Priorat**.

##### **b) Climatología**

El relativo aislamiento de la **DOP Priorat** en relación con la influencia del mar y, al mismo tiempo, la protección que ofrece la sierra del Montsant a los vientos fríos del norte, le confiere unas condiciones climáticas muy peculiares, marcadas por las **notables oscilaciones térmicas entre el día y la noche**. La temperatura media anual se sitúa entre 14 y 15 grados. La pluviometría media anual se sitúa entre los 400 y 500 litros por metro cuadrado.

Estas condiciones climáticas con presencia de los vientos del Noroeste, que provocan una evaporación rápida de la humedad de la superficie, junto con la composición geológica del terreno y la estructura especial del suelo permite que las raíces de la planta se introduzcan entre las diferentes hojas laminares que forman las licorellas. Estas condiciones favorecen la maduración completa del fruto que permite su recolección en el momento óptimo y que permite aportar en los vinos unas características inconfundibles con otros similares para la obtención de vinos de gran calidad.

Por otra parte, éstos terrenos duros y el clima seco propician que la cepa se desarrolle poco, la cual cosa facilita una baja incidencia de enfermedades.

- **Factores humanos**

El paisaje de la **DOP Priorat** es una de las razones para entender el territorio, sus vinos y la cultura de la gente que vive; de hecho es su imagen más directa, todo el mundo se capaz de visionar el paisaje y comprender cuál es el resultado de la interacción humana con el mismo. **El paisaje constituye en sí**

**mismo un valor de la expresión cultural** del territorio, ya que es el medio más importante para llegar a asimilar la esencia del carácter y la manera de entender la vida de las personas que viven y trabajan en aquel espacio. En este sentido, y con la finalidad de proteger este valor, determinadas prácticas culturales en el ordenamiento del territorio venden reguladas por la **DOP Priorat** mediante normativa interna relativa al paisaje.

En definitiva, el paisaje de la **DOP Priorat** es la expresión visual de la dura relación entre la acción humana y el entorno, de su traza cultural sobre el espacio, pasando a ser una profunda **señal de identidad de sus vinos y de la manera de elaborarlos**.

- **Historia y cultura**

La introducción de la viña, así como su expansión, se debe en gran medida a la fundación, durante el siglo XII, de la **Cartuja de Scala Dei**. El rey Alfons I El Casto pidió a monjes cartujos de la Orden de Sant Bru que se instalaran en la comarca reconquistada en el Valí de Xíbrana (actual Siurana). La fundación de la Cartuja de Scala Dei a los pies del Montsant, dio lugar que siete pueblos, de los que actualmente configuran la DOQ Priorat, estuvieran sometidos al dominio del Prior de la abadía y que sus propiedades empezaran a ser conocidas como "Priorato".

Los monjes escogieron aquel lugar porque reunía las condiciones adecuadas para la plantación de viña y con el paso de los siglos, la expansión y la mejora del cultivo de la viña, especialmente en los siglos XVIII y XIX, junto con el carácter intenso del vino, hicieron conocer los vinos producidos en este territorio como unos vinos muy especiales y que no era posible ubicarlos en ninguna otra zona.

Ya en el siglo XX, el Estatuto del Vino promulgado en 1932 por el Ministerio de Agricultura reconocía el **Priorat** como zona vitivinícola a proteger. La aplicación y ejecución de esta Ley no se pudo realizar debido a las circunstancias sociopolíticas vividas en el país consecuencia de la guerra civil y de la segunda guerra mundial. Finalmente, el 23 de julio de 1954 se aprobó el primer reglamento de la DOP Priorat y fue publicado en el B.O.E. el 11 de agosto de 1954. En aquellos años, la existencia de la denominación de origen poder supuso ofrecer unas ciertas expectativas en la zona, muy azotada por la despoblación y la crisis generalizada del mundo rural. Expectativas que se han ido consolidando a medida que se ha reforzado el vínculo entre el territorio y el cultivo de la viña, alcanzándose en las últimas dos décadas un florecimiento impensable hasta hace pocas fechas, en relación a viña plantada de nuevo y gente que se dedica a la viticultura, todo ello mejorando las técnicas de cultivo y perfeccionando un producto que hoy día disfruta del reconocimiento de los expertos a nivel mundial.

## **7.2. Detalles del producto**

Los vinos amparados por la DOP Priorat, responderán a los tipos y las graduaciones alcohólicas volumétricas adquiridas descritas al punto 2 de este Pliego de Condiciones.

Los vinos tienen una elevada proporción de **EXTRACTO SECO** que les proporcionan excelentes propiedades organolépticas y una correcta **ACIDEZ** que facilita su conservación. Los vinos tintos tienen una fuerte coloración rojo-oscuro que les proporciona una inconfundible particularidad visual. Los vinos de la DOP Priorat se diferencian de los vinos de otras zonas de su entorno por un mayor contenido alcohólico y concentración en color. Son vinos con corpulencia y estructura.

Los vinos de licor, y sus diferentes tipos de Vino rancio, Vino de licor dulce, Vino mistela blanca, Vino mistela tinta y Vino dulce natural, resultan vinos con las características propias de su elaboración detalladas en el punto 2.1. De acuerdo con las características propias del producto, a partir del cual se elaboran, los vinos de licor tienen que ser limpios y límpidos a la vista, con una buena Intensidad y calidad olfativa, y una correcta estructura en boca. La crianza de estos vinos tan particulares, dentro de la zona de elaboración, se ve favorecida por el clima templado y seco, junto con la presencia de vientos del Noroeste.

## **8. Requisitos aplicables**

### **8.1. Objetivos, no discriminatorios y compatibles con la legislación de la UE**

- **Ámbito de protección de la DOP Priorat**

La DOP Priorat responde a la mención tradicional Denominación de Origen Calificada Priorat (DOQ Priorat).

La zona de elaboración y de envejecimiento de los vinos de la DOP Priorat coincide con los términos municipales o áreas geográficas dentro de los términos municipales que integran la zona de producción relacionada en este apartado.

Los nombres protegidos de la DOP Priorat quedan reservados a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este Pliego de Condiciones.

Los nombres protegidos de la DOP Priorat son un bien de dominio público, y no pueden ser objeto de utilización individual, alienación ni gravamen.

Los nombres protegidos de la DOP Priorat podrán ser utilizados, y no se podrá negar el uso a las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan con lo que establece este Pliego de Condiciones, con la excepción que se les imponga como a sanción la pérdida temporal o definitiva de su uso.

Queda prohibida la utilización en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego, aun cuando vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en", "con bodega en" y otras expresiones análogas.

El amparo otorgado se extiende al nombre de la Denominación de Origen Protegida, a los términos municipales y a sus agregados, regiones y todos los parajes que componen la zona de producción y envejecimiento.

El amparo se extiende desde la producción a todas las fases de comercialización, a la presentación, a la publicidad, al etiquetado y a los documentos comerciales de los productos que se han incluido a la Denominación de Origen Protegida. El amparo implica la prohibición de utilizar cualquier indicación que pueda inducir a error, con respecto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los vinos tanto en el envase como en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los vinos.

La designación de vino de finca disfrutará del mismo amparo que la denominación de origen protegida a la cual pertenece.

El reglamento vigente de la DOP Priorat se recoge en la Orden ARP/188/2006, de 18 d'abril, per la qual se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat (DOGC número 4618, de 21 de Abril de 2006) y en la Resolución de 8 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden ARP/188/2006, de 18 de abril, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Priorat (BOE número 166, de 2 de Julio de 2009).

## **8.2. Envasado dentro de la zona demarcada**

El embotellado de vinos amparados por la DOP Priorat deberá realizarse en las bodegas, que se encuentren situadas en la zona de producción, se dediquen a la actividad de embotellado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por esta DOP.

Los envases deberán ser de cristal. El cierre de las botellas garantizará la calidad del producto envasado, y éste se realizará preferentemente con tapones de corcho natural.

La finalidad del embotellado en origen es garantizar el origen del producto y en su totalidad, mediante el sistema de trazabilidad de la bodega en origen, y de acuerdo al sistema de certificación. El transporte a granel fuera de la DOP implica someter los productos a unas condiciones que no se consideran óptimas por el mantenimiento de las características de estos vinos.

Las bodegas han de ser independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales, y sólo puede tener entrada uva procedente de viñas inscritas o mostos o vinos procedentes de otras bodegas de la DOP Priorat, y sólo se puede elaborar, almacenar, criar o embotellar exclusivamente vino con amparo en la DOP Priorat o, si procede, vinos de finca debidamente reconocidos y ubicados en su territorio.

## **8.3. Disposiciones adicionales relativas al etiquetado. Presentación y etiquetado de los productos**

### **A) Menciones obligatorias en el etiquetado**

a) En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, el nombre de la mención tradicional Denominación de Origen Calificada Priorat. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Priorat será de 4 mm y la mitad para Denominación de Origen Calificada.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

- El nombre del municipio o código postal referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar el municipio será de 3 mm, salvo cuando esta indicación coincida y contenga el nombre de una subzona a la que se tenga derecho de uso.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, serie de la abreviatura % vol..
- Indicación, si procede, de la existencia de sulfitos en el producto embotellado.
- El número de inscripción en Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.
- El Volumen nominal.
- El nombre o la razón social; si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, hace falta situarlo al mismo campo visual, e inscribirlo, a favor suyo y previamente, en la Oficina Española de Patentes y Marcas.
- El número de lote: el número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.

b) Antes de poner en circulación las etiquetas, éstas deberán ser autorizadas.

c) La designación vino de finca tendrá que constar al etiquetado, junto con el nombre de la denominación de origen a la cual pertenece. No está permitido el uso del nombre de una subzona en el etiquetado de aquellos productos que no cumplan los requisitos establecidos para los vinos de subzona.

#### **8.4. Distintivo de garantía**

Sea cual sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía o etiquetas numeradas, y deberán ser colocadas en la misma bodega, y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

Para la asignación de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas será preceptivo que la bodega haga la correspondiente solicitud identificando la partida de vino que se quiere llevar al embotellado.

#### **8.5. Menciones tradicionales a la DOP Priorat**

De acuerdo a la normativa europea, la mención tradicional es aquella expresión tradicionalmente utilizada por los Estados miembros para indicar que un producto está acogido a una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Además, se utiliza para hacer referencia al método de elaboración o de envejecimiento o la calidad, el color, el entorno geográfico o un acontecimiento específico vinculado a la historia de un producto amparado por una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Quien tiene la función de reconocer, definir y proteger las menciones tradicionales es la Comisión Europea.

El marco normativo europeo obliga a que, en la presentación y etiquetado de las diferentes categorías de productos vitícolas con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, aparezca la expresión <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida> y el nombre de ésta. Asimismo, se establece la posibilidad de sustituir en la etiqueta <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida>, por la mención tradicional a la que se tenga derecho.

Para el caso de la presente denominación de origen protegida, ésta tiene derecho al uso e indicación de las siguientes menciones tradicionales:

- denominación de origen calificada
- crianza
- reserva
- gran reserva
- rancio
- vino dulce natural

- vino de finca / vino de pago

#### **8.4. Registros**

La DOP Priorat tendrá los registros siguientes:

1. Registro de viticultores

En este registro se inscribirán todos los titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción descrita al punto 4 de este pliego de condiciones.

2. Registro de bodegas

En este registro se inscribirán todos los titulares de las bodegas situadas en la zona de producción descrita en el punto 4 de este pliego de condiciones, que sean independientes y separadas, al menos, por una vía pública de otras bodegas o locales, y únicamente puede tener entrada uva procedente de viñas inscritas o mostos o vinos procedentes de otras bodegas de la DOP Priorat, y únicamente se puede elaborar, almacenar, criar o embotellar exclusivamente vino con amparo en la DOP Priorat o, si procede, vinos de finca debidamente reconocidos y ubicados en su territorio. El Registro contará con las secciones siguientes:

- Bodegas de elaboración:
- Bodegas de almacenaje:
- Bodegas de envejecimiento:
- Bodegas de embotelladores y envasadores:

#### **9. Comprobaciones**

##### 9.1 Entidad de certificación

La certificación y control de la aplicación de este Pliego de Condiciones corresponde al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priorat. La certificación y control implica la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en este Pliego de Condiciones.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priorat encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones a la entidad:

Consorcio de Inspección y Control  
C/ Mare Ràfols nº. 3, 1ª A  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)  
Teléfono: (34) 93 817 56 55  
Fax: (34) 93 817 56 55  
Correo electrónico: gerencia@consorciinspecciocontrol.cat  
Página web: www.consorciinspecciocontrol.cat

##### 9.2 Tareas relativas a la comprobación

###### 9.2.1 Alcance de las comprobaciones

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador y sobre los productos amparados por la DOP Priorat, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenaje y crianza, envasado y finalizando con el etiquetado.

El operador tendrá que poder acreditar documentalmente, el cumplimiento de las características detalladas y exigidas en este Pliego de Condiciones.

### 9.2.2 Metodología

Las comprobaciones se llevarán a cabo según el procedimiento de certificación de productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Priorat el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación compran las siguientes fases:

1. Planificación de la auditoria. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.
2. Realización de la auditoria. En esta fase el equipo auditor verificará el cumplimiento del pliego, efectuará la toma de muestras de producto, valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoria, que incluirá si ocurre, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. En caso de que este hecho se produzca, se emitirá un informe de no conformidad por cada una de ellas y se informará en el operador del plazo para comunicar las acciones correctoras por cada una de las no conformidades.
3. Concesión del certificado. Una vez revisado el informe de auditoria, y si procede, las acciones correctoras propuestas para cada una de las no conformidades, la entidad de certificación procederá a la concesión y/o mantenimiento de la certificación, a la suspensión temporal de la certificación o a la suspensión definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

Siguiendo el procedimiento de certificación, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:
  - o Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
  - o Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si procede, en el registro de envasadores.
- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:
  - o Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.
- Productos calificados. De manera sistemática:
  - o Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.
- Parcelas vitícolas. Por muestreo:
  - o Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.
- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, crianza y/o envasado.
- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:
  - o Relación de pesadas de uva
  - o Documentos acreditativos de los movimientos de productos.
  - o Cumplimiento de regulaciones específicas de campaña determinadas por la autoridad competente de control
  - o Comprobación que en la transformación de la uva, y en todos los procesos de elaboración, almacenaje, crianza, embotellado y etiquetado sólo haya tenido entrada uva procedente de viñas inscritas, o mostos o vinos procedentes de otras bodegas de la DOP Priorat, o, si procede, de vinos de finca debidamente reconocidos y ubicados en su territorio.
  - o Rendimientos de transformación.

- Calificación de partidas, incluyendo:
    - Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el Instituto catalán de la viña y el vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.
    - Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Priorat que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.
  - Rotulación y designación de productos en la bodega
  - Métodos de elaboración y prácticas enológicas
  - Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento
  - Aforo
  - Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.
- Presentación y etiquetado de los productos:
- De manera sistemática:
- Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
  - Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas
- Por muestreo:
- Elementos de envasado
  - Uso del distintivo de garantía numerado, en los envases en que se expidan para el consumo.

Esta comprobación periódica, para la concesión y/o mantenimiento de la vigencia de la certificación, se tendrá que realizar de forma sistemática en todos los operadores y se llevará a cabo, al menos, una vez al año.