

ANEJOS

ANEJO 1: ANÁLISIS DE PARTIDA

ANEJO 2: INGENIERÍA DEL PROCESO.

ANEJO 3: INGENIERÍA DE LAS OBRAS.

ANEJO 4: INSTALACIÓN ELÉCTRICA.

ANEJO 5: ESTUDIO ECONÓMICO

ANEJO 6: ESTUDIO BÁSICO DE SEGURIDAD Y SALUD.(EBSS)

ANEJO 7: ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO.(APPCC)

ANEJO 1: ANÁLISIS DE PARTIDA.

ANÁLISIS DE PARTIDA.

1.- CARACTERISTICAS GENERALES DEL SECTOR EN EL ÁREA DE DESARROLLO DEL PROYECTO.

1.1.- Localización geográfica.

2.- CONDICIONANTES.

3.- DENOMINACIÓN DE ORIGEN “RIBERA DEL GUADIANA”.

3.1.- Área de producción.

3.2.- Reglamento del consejo regulador. (C.R.).

3.3.- Funciones del C.R.

3.4.-Subzona de Montánchez.

ANÁLISIS DE PARTIDA.

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SECTOR EN EL ÁREA DE DESARROLLO DEL PROYECTO.

1.1.- Localización geográfica.

La bodega se encuentra ubicada en Valdefuentes, perteneciente a la subzona de Montánchez de la D. O. Ribera del Guadiana, en la provincia de Extremadura.

La subzona de Montánchez se sitúa en la parte central de la provincia de Extremadura.

Es zona de complicada orografía, con abundantes cerros y pequeños valles en los que el viñedo aparece sobre suelos clasificados como tierras pardas ácidas y a una altitud media de 638 m.

2.-CONDICIONANTES

Condicionantes externos.

-La parcela se encuentra situada en un polígono industrial dotado de todos los servicios, entre los más importantes: Red viaria, abastecimiento de agua, red de energía eléctrica y red de saneamiento.

-Las características del suelo sobre el que se va a ubicar la bodega son óptimas para la edificación.

3.-DENOMINACIÓN DE ORIGEN “RIBERA DEL GUADIANA”.

3.1.-Área de producción.

Se amparan bajo una sola Denominación de Origen seis comarcas vitícolas: Cañamero, Montánchez, Ribera Alta, Ribera Baja, Matanegra y Tierra de Barros.

La zona de producción abarca 16.664 km² que equivalen a 1.666.400 ha de las cuales aproximadamente 85.874 ha son de viñedo y de esta cantidad inscritas en la Denominación de Origen "Ribera del Guadiana" están 8.658 ha. Se pretende llegar a las 15.000 ha inscritas en un futuro próximo, lo que representa un 20% de todo el viñedo extremeño.

3.2.-Reglamento del Consejo Regulador.(C.R.)

El documento integro de este reglamento fue publicado en el Diario Oficial de Extremadura (D.O.E.), en fecha del 29 de Marzo de 1.997. Este reglamento es de obligatorio cumplimiento en su totalidad tanto por viticultores como bodegueros inscritos en la Denominación.

3.3.-Funciones del C.R.

Consisten en la defensa, control y promoción de los productos amparados por la D.O. Ribera del Guadiana.

Se definen en el mapa de Extremadura las seis subzonas de producción de vinos amparados por el C.R.

Quedan determinadas las variedades de uvas autorizadas para plantar, vendimiar y elaborar los vinos amparados, que son las siguientes:

- Blancas: Pardina, Cayetana, Chelva o Montua, Alarije, Borba, Viura o Macabeo, Chardonnay, Eva o Beba de los Santos, Malvar, Pedro Ximénez, Parellada y Verdejo
- Tintas: Tempranillo o Cencibel o Tinto Fino, Garnacha Tinta, Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuela, Monastrell y Syrah

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Establece un rendimiento máximo de 70 litros de mosto o vino por cada 100 kg de uva.

Prohíbe el uso de prensas continuas en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes así como máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

La D.O. ampara vinos blancos y rosados con una graduación mínima de 10° y tintos con una graduación mínima de 11°. Con una acidez volátil máxima de 0,6 g/l y 0,8 g/l, respectivamente.

Al mismo tiempo para cada campaña el Consejo Regulador establece las condiciones organolépticas y analíticas que han de reunir los vinos para poder estar acogidos a la D.O. y más concretamente para poder ser destinados a "Reserva" o "Gran Reserva".

Así mismo, el Consejo Regulador realiza un seguimiento de los vinos destinados a crianza y envejecimiento, para contrastar el mantenimiento de las características analíticas y organolépticas a lo largo del proceso.

Los vinos amparados por esta D.O. son vinos jóvenes ("cosecha"), crianzas, reservas y grandes reservas:

Tabla.1.1
Resumen del tiempo en barricas.

TIPO	VARIEDAD	TIEMPO MÍNIMO BARRICA	TIEMPO MÍNIMO ENVEJECIMIENTO
Cosecha	Blanco/Rosado Tinto		
Crianza	Tinto	6 meses	2 años
Reserva	Blanco/Rosado	6 meses	2 años
	Tinto	12 meses	3 años
Gran Reserva	Blanco/Rosado	6 meses	4 años
	Tinto	24 meses	5 años

La capacidad máxima de las barricas de roble, no superara los 600 litros.

Los vinos para ser amparados por la D.O. deben someterse y obligatoriamente superar determinados controles analíticos y organolépticos que se realizarán en la Estación Enológica, sede del C.R. Las Pruebas valorarán densidad, grado alcohólico, extracto seco total, azúcares reductores, acidez total, acidez volátil, pH, anhídrido sulfuroso libre y anhídrido sulfuroso total. Para todas estas pruebas se definen los máximos y mínimos admitidos. El examen organoléptico se llevará a cabo por el Comité de Cata, nombrado por el propio C.R. entre profesionales de reconocido prestigio.

El vino descalificado pasará definitivamente a ser vino de mesa y la mezcla de este vino con otro amparado, haría que este último perdiera automáticamente la calificación.

3.4.-Subzona de Montánchez

Los municipios más importantes integran esta subzona son los siguientes: Alcuéscar, Almoharín, Montánchez, Trujillo y Valdefuentes.

Es zona de complicada orografía, con abundantes cerros y pequeños valles en los que el viñedo aparece sobre suelos clasificados como tierras pardas ácidas y a una altitud media de 638 m.

El clima es continental, con veranos muy cálidos e inviernos no demasiado rigurosos.

Las precipitaciones se sitúan entre 500 y 600 mm por año.

La variedad más abundante es la blanca Borba. Entre las tintas, sobresalen las plantaciones de Tempranillo y Garnacha.

La superficie de viñedo inscrito en la D.O. es de 210 ha.