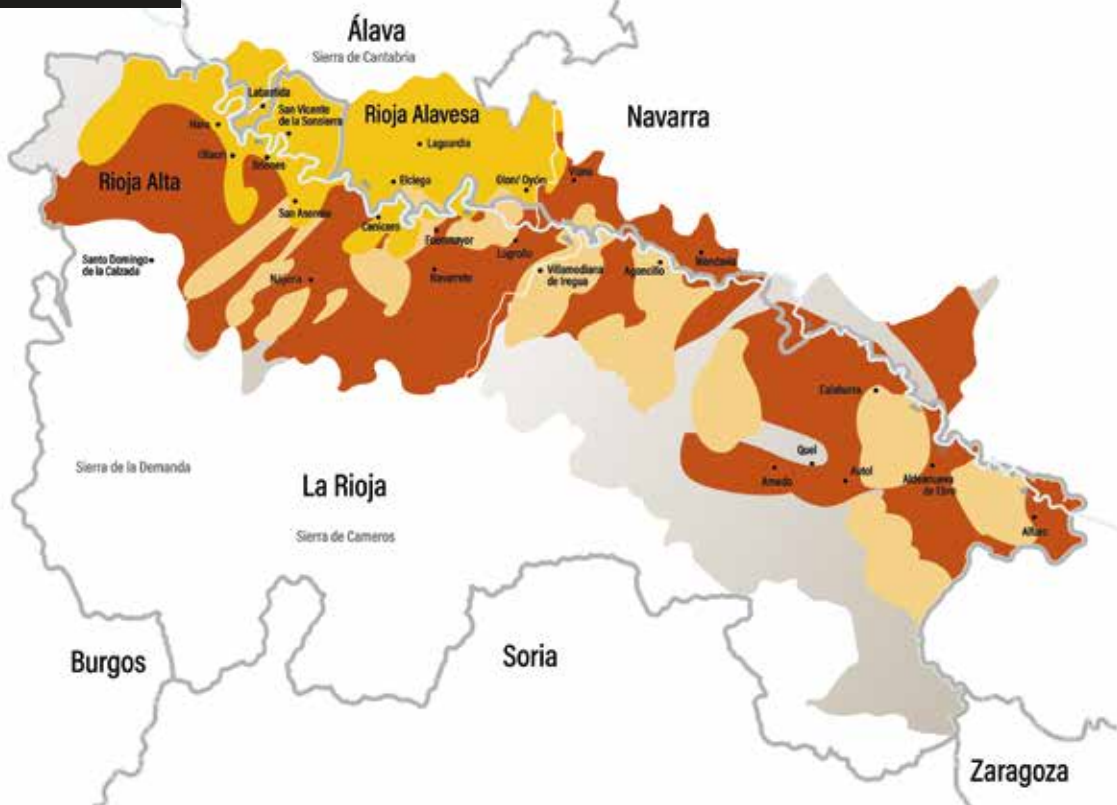


MAPA DE SUELOS
SOIL MAP

Suelo arcillo-calcáreo
Chalky clay soils

Suelo aluvial
Alluvial soils

Suelo arcillo-ferroso
Ferroous clay soils

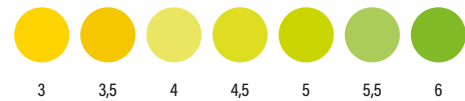


MAPA
HELIOTÉRMICO

El número que indica el "PH" (producto heliotérmico), que se obtiene: "X" (Suma de temperaturas eficaces durante el período de vegetación), multiplicado por "H" (suma de horas de luz durante dicho período), por "10-6".

LIGHT AND
TEMPERATURE MAP

The index "PH" (light-temperature product), is obtained as follows: "X" (sum of effective temperatures throughout the active growth period) multiplied by "H" (number of hours of light during this period) multiplied by 10-6.



PH = X x H x 10-6

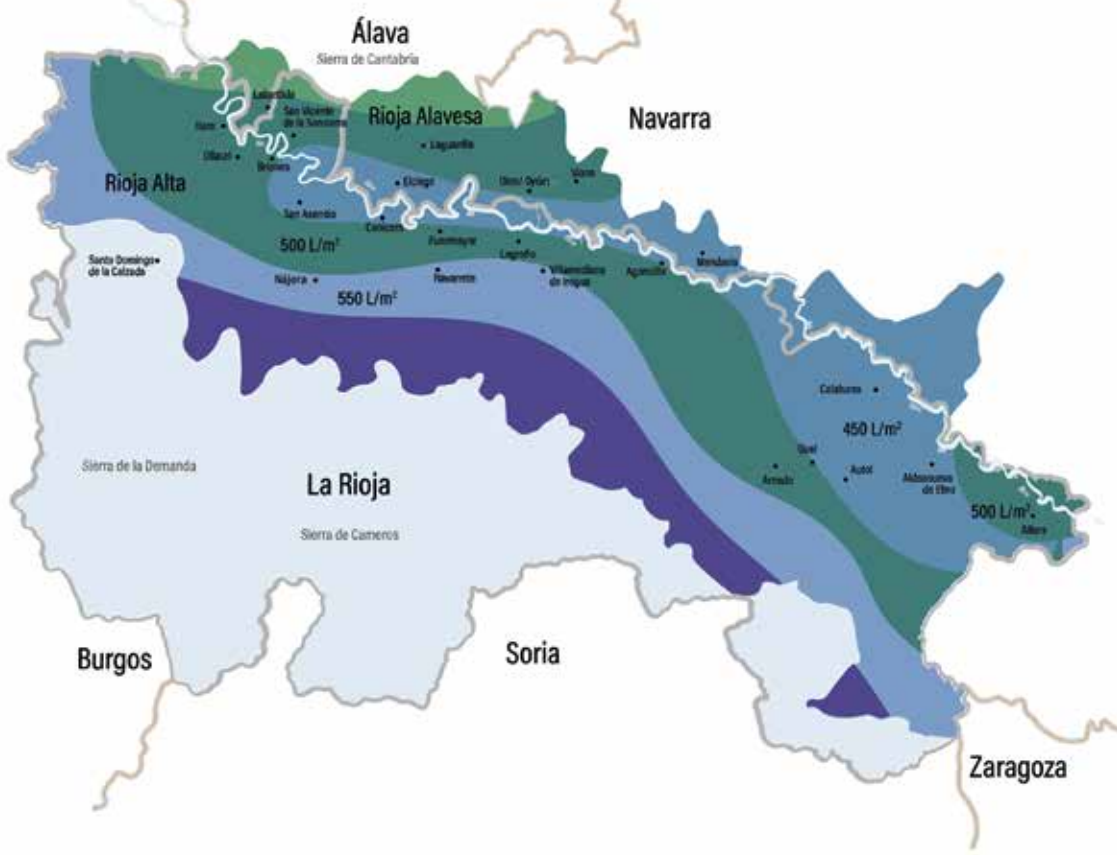


MAPA
PLUVIOMÉTRICO

La cifra indica la precipitación media anual en litros/ metro cuadrado.

RAINFALL
MAP

Figures show average yearly rainfall in litres per square metre.



Genérico

Corresponde a vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar éstos certificados por el Consejo Regulador.



Crianza

Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en barrica de roble. En vinos blancos y rosados el período mínimo de envejecimiento en barrica en 6 meses para una estancia mínima en bodega de 18 meses.



Reserva

Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un periodo mínimo total de 36 meses, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de 12 meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 2 años. En vinos blancos y rosados el período de crianza es de 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.



Gran Reserva

Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un periodo mínimo total de 60 meses, con una duración de crianza en barrica de roble de 2 años, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 2 años. En vinos blancos y rosados el período mínimo de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.



Viñedo Singular



El viñedo deberá tener al menos 35 años de edad y el rendimiento máximo admitido será de 5.000 kilos por hectárea para uvas tintas y de 6.922 kilos por hectárea para uvas blancas y del 65% en transformación en bodega. Deberá ser un viñedo equilibrado y de vigor limitado. Vendimiados manualmente y con respeto medioambiental, estos viñedos y su singularidad deben tener el reconocimiento del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

Portan un documento de garantía específico. Los vinos elaborados serán sometidos a una doble evaluación cualitativa, siendo que la segunda tendrá que ser "Excelente". El término "viñedo singular" se ubicará inmediatamente debajo del nombre del "viñedo singular" registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para indicar el nombre de la Denominación "Rioja".

Vino de Municipio



Uva procedente de dicho "municipio" y que se haya elaborado, criado y embotellado dentro de su ámbito geográfico. Se contempla la excepción de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de municipios limítrofes debiendo acreditar, en ese caso, una vinculación prolongada del viñedo de al menos 10 años. En el

etiquetado deberá figurar la mención "Vino de" junto al nombre del municipio. El nombre del municipio se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación, Rioja. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto.

Vino de Zona



Uva procedente de la "zona", contemplándose como excepción la posibilidad de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de localizaciones limítrofes en las mismas condiciones descritas para los vinos de municipio. El nombre de la zona se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a

los usados para representar el nombre de la Denominación, Rioja. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, al igual que lo hace con el Vino de Municipio.

Vinos Espumosos de Calidad

La elaboración de los vinos espumosos de calidad por el "Método Tradicional" permite todas las variedades de uva autorizadas por la Denominación contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar "Método Tradicional" y tipo de espumoso Brut, Extra Brut y Brut Nature. Portan un documento de garantía específico.

Crianza

El periodo mínimo de permanencia que se exige para la segunda fermentación es de 15 meses.



Reserva

24 meses en la categoría Reserva.



Gran Añada

36 meses en la de Gran Añada.



Generic

These are first or second-year wines that retain their primary characteristics of being fresh and fruity. This category may also include other wines which, even if they have undergone an ageing process, are not certified by the Control Board.



Crianza

These are wines that have reached at least their third year and remained in oak barrels for at least one year. For white and rosé wines the minimum ageing period in barrels is 6 months, with a minimum period in the cellar of 18 months.



Reserva

These are wines that have aged in oak barrels and bottles for at least 60 months, with a minimum of 12 months ageing in oak barrels followed and complemented by a minimum of 6 months ageing in the bottle. In white wines and rosé the ageing period is 2 years, of which at least 6 months must be in the barrel.



Gran Reserva

These are wines that have aged in oak barrels and bottles for at least 60 months, with a minimum duration of ageing in oak barrels of 2 years followed and complemented by a minimum of 2 years in the bottle. For white wines and rosé, the ageing period is 4 years, of which at least 6 months must be in the barrel.



Viñedo Singular



The vineyard must be at least 35 years old and the maximum production allowed is 5,000 kilos per hectare for red grapes and 6,922 kilos per hectare for white grapes and with a 65% grape to wine ratio. It must come from a balanced vineyard with a limited vigour. The harvesting must be carried out manually and in an environmentally friendly manner and its

uniqueness must be recognised by the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. They bear a specific guarantee document. The wines made will undergo a double qualitative evaluation, and the second one has to be classed as "Excellent".

Vino de Municipio



Grapes coming from the said "municipality" and which have been produced, grown and bottled within its geographical area. An exception is allowed of including up to 15% of the volume of grapes from neighbouring municipalities, in which case they have to prove a long-standing link with the said vineyard of at least 10 years. The label must bear the

words "Vino de" together with the name of the municipality. The name of the municipality is displayed on the label with characters which are equivalent to or smaller than those used to represent the name of the Rioja Designation. Their documents contain a specific coding. The Board will check the geographical traceability of the product.

Vino de Zona



Grapes from the "area", with the exception of the possibility of incorporating up to 15% of the volume of grapes from neighbouring areas under the same conditions as those described for *vinos de municipio*. The name of the area is displayed on the label with characters which are equivalent to or smaller than those

used to display the name of the Rioja Designation. Their documents contain a specific coding. The Board will check the geographical traceability of the product, as it does with the *Vino de Municipio*.

Quality Sparkling Wines

The production of quality sparkling wines using the "Traditional Method" is allowed for all the grape varieties authorised by the Designation, including obtaining rosé and white wines. The label must include "Traditional Method" and the type of dry sparkling wine: *Brut, Extra Brut or Brut Nature*. They bear a specific guarantee document.

Crianza

The minimum period required in one place for the second fermentation is 15 months.



Reserva

24 months in the Reserva category.



Gran Añada

36 months in the Gran Añada category.



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

MAPA HELIOMÉTRICO Y
MAPA HELIOTÉRMICO

RIOJA ALTA

Influencia climática: Atlántica.
Extensión aproximada en viñedos: 27.000 Ha.
Características de los vinos: Grado medio. Cuerpo y acidez total elevada. Aptos para el envejecimiento en barrica.

RAINFALL MAP AND LIGHT
AND TEMPERATURE MAP

Climatic influence: Atlantic.

Approximate vineyard surface area: 27.000 Ha.

Characteristics of the wines: Medium alcohol content. Full-bodied with high total acidity. Suitable for barrel ageing.

RIOJA ALAVESA

Influencia climática: Atlántica y Mediterránea.
Extensión aproximada en viñedos: 13.000 Ha.

Características de los vinos: Tintos de graduación y acidez total media. Aptos tanto para el consumo (vinos jóvenes obtenidos por maceración carbónica), como para el envejecimiento en barrica.

Climatic influence: Atlantic and Mediterranean.

Approximate vineyard surface area: 13.000 Ha.

Characteristics of the wines: Reds with medium alcohol content and acidity. Suitable both for immediate drinking (young carbonic maceration wines) and for barrel-ageing.

RIOJA ORIENTAL

Influencia climática: Mediterránea.
Extensión aproximada en viñedos: 24.000 Ha.

Características de los vinos: Tintos y rosados con mayor graduación y extracto.

Climatic influence: Mediterranean.

Approximate vineyard surface area: 24.000 Ha.

Characteristics of the wines: Reds and rosés with higher alcohol content and more extract.

MAPA DE SUELOS

ARCILLO-CALCÁREOS

Zonas que abarcan: Rioja Alavesa, la Sonsierra y terrenos de Rioja Alta.
Extensión respecto al total: 25%.
Características del terreno: Estructura en terrazas. Pequeñas parcelas.
Características del vino: Ricos en extracto de glicerina. Buen color.
Blancos con personalidad ligeros en color.

SOILS MAP

CHALKY CLAY SOILS

Zones covered: Rioja Alavesa, la Sonsierra and areas of Rioja Alta.
Percentage total surface area: 25%.
Characteristics of the soil: Terraced. Small plots.
Characteristics of the wine: Rich in glycerine extract. Good colour.
Whites with personality and light colour.

ARCILLO-FERROSOS

Zonas que abarcan: Terrenos repartidos por toda la geografía de la Denominación de Origen.
Extensión respecto al total: 25%.
Características del terreno: Alomado. Rojizo y fuerte, con roca dura y profunda.
Características del vino: Tintos frescos de medio cuerpo. Rosados.

FERROUS CLAY SOILS

Zones covered: Areas distributed throughout the Wine Region.
Percentage total surface area: 25%.
Characteristics of the soil: Rolling hills. Intense red with deep, hard rocks.
Characteristics of the wine: Refreshing, medium-bodied reds. Rosés.

ALUVIALES

Zonas que abarcan: Terrenos repartidos por toda la geografía de la Denominación de Origen cercana a los ríos.
Extensión respecto al total: 50%.
Características del terreno: Llano, con bastante profundidad y canto rodado. Grandes parcelas.
Características del vino: Blancos y tintos de medio cuerpo.

ALLUVIAL SOILS

Zones covered: Areas distributed throughout the Wine Region, near rivers.
Percentage total surface area: 50%.
Characteristics of the soil: Flat, fairly deep and pebbly large plots.
Characteristics of the wine: Medium-bodied whites and reds.



