

NOTICIA:

La Unión Europea registra la nueva Denominación de Origen Protegida (DOP) “Urbezo”

- **Esta nueva Denominación de Origen Protegida (DOP) se convierte en la número 104 de las registradas en España y es la sexta de Aragón**
- **Los vinos Urbezo abarcan la superficie del polígono 35 de término Municipal de Cariñena (Zaragoza) en la región de Aragón y cuentan con unas condiciones climáticas y geográficas excepcionales.**

25 de octubre de 2024. La Unión Europea ha registrado la nueva Denominación de Origen Protegida (DOP) “Urbezo” y su inscripción en el registro de indicaciones geográficas protegidas. El reglamento ha sido publicado en esta fecha en el [Diario Oficial de la Unión Europea](#) (DOUE). Con esta aprobación, “Urbezo” se convierte en la DOP número 104 de España y la sexta de la Comunidad Autónoma de Aragón.

La solicitud fue presentada en marzo de 2019 por la bodega titular. Esta DOP, situado en el término municipal de Cariñena (Zaragoza), abarca algo más de 230 hectáreas de terreno. Está situado a unos 490 metros de altitud en el somontano de la Sierra de Algairén y goza de unas condiciones climáticas y geográficas excepcionales. La influencia de los vientos del Moncayo y una ligera pendiente favorecen el drenaje y la exposición solar, lo que contribuye a la maduración óptima de las uvas y otorga a los vinos su característico color y cuerpo.

El suelo de esta zona es pedregoso y bien drenado, lo que, combinado con los cuidados ecológicos del viñedo, garantiza una producción respetuosa con el medio ambiente. El cultivo ecológico certificado y la ausencia de productos químicos aseguran la obtención de vinos con una personalidad única, que preserva los aromas originales y el sabor auténtico del vino.

Entre las variedades autorizadas para la elaboración de los vinos Urbezo destacan las tintas Garnacha, Tempanillo, Mazuela, Syrah, Merlot y Cabernet-Sauvignon, así como las blancas Chardonnay, Garnacha blanca y Moscatel de Alejandría.

Son vinos tranquilos, blancos, rosados o tintos. Estos últimos pueden envejecer al menos tres meses en barrica de roble o pueden llegar a ser de crianza, reserva o gran reserva. Así mismo, los tintos pueden elaborarse por maceración carbónica, y pueden ser de vendimia seleccionada, para lo cual las uvas son escogidas a lo largo del ciclo vegetativo y se vendimian con especial atención a su sanidad y madurez enológica y polifenólica.

Este nuevo registro de la Unión Europea es relevante porque la política de calidad diferenciada es crucial para el desarrollo y la sostenibilidad de las zonas rurales. La comercialización de productos que deben su especificidad al medio geográfico en el que se producen puede ser muy beneficiosa para estas áreas, especialmente las menos favorecidas, ya que contribuye a mejorar los ingresos de los agricultores y a fijar población, al tratarse de una actividad que favorece la sostenibilidad económica, social y medioambiental.

Además, estas figuras son clave para promover la imagen de España y constituyen uno de los pilares fundamentales de la estrategia Alimentos de España.

- CARACTERISTICA DE LOS SUELOS

Los suelos idóneos

Un suelo calcáreo de arcilla, arena y grava apoya la vida de las cepas de tempranillo, variedad que localmente conocemos como tinto fino. Este tipo de terreno aporta un buen drenaje y reservas adecuadas de hidratación y temperatura para imprimir en los vinos una marca de terciopelo y mineral.

- Viticultura de respeto: EL VINO NACE EN LA VIÑA

El vino nace en el viñedo, y es en el viñedo donde ponemos todo nuestro esfuerzo para expresar con transparencia y honestidad la personalidad única del lugar. Siguiendo la mejor tradición de

nuestros orígenes, el manejo de la viña es minucioso, consciente del entorno y comprometido con la diversidad y riqueza de los ecosistemas.

- VIÑEDO

En la viña, una cosecha seleccionada, precisa y limitada. En la bodega, unos procesos de fermentación y maduración cuidadosos. Y a lo largo del tiempo, una constatación se renueva cada añada: la energía tánica de nuestros vinos tintos trabaja para coronar una estructura singular, única. La esencia de una fuerza fina, limpia y viva.

- OBTENCION DE VINOS

El cuidadoso seguimiento de todos los procesos anteriores da como resultado la obtención de vinos de calidad de cada una de las variedades vendimiadas. Una vez terminada la elaboración y realizada la Cata de los diferentes vinos varietales, el Comité de Cata de la Bodega, selecciona los mejores. De esta selección nacen cada año nuestros vinos embotellados jóvenes, crianza y reserva.

- LOS VINOS BIO/ ECO/ ORGANIC

URBEZO CHARDONNAY & MOSCATEL DE ALEJANDRIA 2024

URBEZO GARNACHA & SYRAH 2024

- PÁGINA DE CONTACTO

BODEGAS SOLAR DE URBEZO, S.L.

www.solardeurbezo.es

C/ San Valero, 14
50400 Cariñena (Zaragoza) ESPAÑA
Tel 976 621 968
Email: urbezoecologico@solardeurbezo.es

PERSONAS DE CONTACTO:

- **Propietario:** Santiago Gracia Ysiegas