

D.O. Ribera del Duero

Ribera del Duero es una denominación de origen a la que se acogen viñedos localizados en Castilla y León (España), dentro una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Soria (19 municipios), Burgos (60), Segovia (4) y Valladolid (19). Comienza aproximadamente por el este en San Esteban de Gormaz y se extiende hasta Quintanilla de Onésimo en el oeste. A finales de 2005, los cultivos de la zona constituían aproximadamente el 2% de toda la extensión dedicada al cultivo de la vid en España.

Los vinos de la D.O. Ribera del Duero son fundamentalmente tintos, aunque también existen rosados. La variedad de uva más característica es la denominada genéricamente Tinta del país, conocida en el mundo del vino como Tempranillo, la cual constituye más del 90% de la producción. Según las normativas del Consejo Regulador, para que un vino pueda acogerse a la denominación de origen debe incluir al menos un 75% de Tempranillo en su elaboración. En total, no menos del 95% de la uva debe ser Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Las uvas Garnacha y Albillo están permitidas, pero en pequeñas cantidades.

Ribera del Duero is a denomination of origin which houses vineyards located in Castilla y León (Spain), within a strip of the river Duero basin, about 115 kilometers long and 35 kilometers wide, located at the confluence of the Provinces of Soria (19 municipalities), Burgos (60), Segovia (4) and Valladolid (19). It begins approximately eastwards in San Esteban de Gormaz and extends to Quintanilla de Onesimo in the west. At the end of 2005, crops in the area accounted for approximately 2% of the entire area devoted to the cultivation of grapes in Spain

The wines of D.O. Ribera del Duero are basically red, although there are also pinks. The most characteristic grape variety is the generically denominated Tinta del país, known in the world of wine as Tempranillo, which constitutes more than 90% of the production. According to the regulations of the Regulatory Council, for a wine to be eligible for the appellation of origin must include at least 75% of Tempranillo in its elaboration. In total, not less than 95% of the grape must be Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Malbec. Garnacha and Albillo grapes are permitted, but in small quantities.

D.O. Empordà

El Empordà, en el extremo nororiental de Cataluña, presenta un paisaje de contrastes, con los límites naturales de los Pirineos al norte y el mar Mediterráneo, con la espectacular Costa Brava al este, lo que convierte al Empordà en un lugar único, un territorio extraordinario entre mar y montaña, marcado por la presencia del viento del norte, la tramontana.

La gama de vinos ampurdaneses es muy amplia. Los vinos tintos son de elevada calidad, con cuerpo, bien constituidos y armónicos, en ocasiones matizados por una cuidadosa crianza. Estos vinos de reserva y crianza presentan notas aromáticas muy características; son complejos, de sutil fragancia, con toques de especias, manteniendo siempre los aromas de la fruta y la planta

Se elaboran vinos blancos frescos y sabrosos, frecuentemente con variedades autóctonas, pero también otros monovarietales de notable calidad. También rosados, caracterizados por un color cereza bien definido, una gran personalidad y aroma delicado, frescos y de graduación alcohólica moderada.

Empordà is a landscape of contrasts, situated in the far north east of Catalonia. The Pyrenees, to the north, and the Mediterranean Sea, to the south, form natural boundaries. The breathtaking Costa Brava setting makes Empordà a truly unique place, linking the coast to the mountains, influenced by the famous northerly Tramontane wind.

El Empordà has a great variety of wines. The red wines are high quality, full-bodied, well-structured and harmonious, sometimes with added hues thanks to careful aging. These reserva and crianza wines boast special aromatic notes. They are complex, with a subtle fragrance and a hint of spice, always preserving the aromas of the fruit and the vine.

Fresh and flavoursome white wines are elaborated with autochthonous varieties and other high quality single varieties. Rosé wines are also produced with a well-defined cherry colour, great personality, a delicate aroma, fresh with a moderate alcohol content.

D.O. Alella

Alella es una denominación de origen catalana situada al norte de Barcelona, en la comarca del Maresme, junto al mar Mediterráneo. A esta denominación pertenecen los municipios de Alella, Cabrils, Martorellas, el Masnou, Montgat, Premiá de Dalt, Premiá de Mar, San Fausto de Campcentellas, Vilasar de Dalt, Santa María de Martorellas de Arriba, Teyá, Tiana y Vallromanes.

El viñedo se asienta sobre terreno arenoso de origen granítico. Goza de un clima mediterráneo en la parte de la costa, siendo más continental hacia el interior. Tiene una temperatura media de 15° y unas precipitaciones anuales de 600 mm. La sierra litoral detiene el viento que proviene del mar y condensa la humedad. Se trata de una denominación muy pequeña, que históricamente proporcionó el vino que se vendía en la ciudad de Barcelona, pudiéndose señalar su apogeo en la década de los años 1880.

Los vinos más característicos de esta denominación son los blancos, secos o dulces. La variedad más típica es la Xarel·lo o pansa blanca y la garnatxa blanca; la pansà a menudo se mezcla con chardonnay o sauvignon blanc. Hace vino rosado fresco y ligero con garnacha, pansà rosada y merlot. Por último, hace un vino tinto afrutado y suave, siendo la cepa tinta más típica la tempranillo.

Alella is a Spanish Denominación de Origen (DO) (Denominació d'Origen in Catalan) for wines produced in Maresme county in the province of Barcelona in the Spanish autonomous communities of Catalonia, located on the Mediterranean coast, 15 km to the north of the city of Barcelona.

The vineyard sits on the sandy terrain of granite origin. It enjoys Mediterranean climate in the part of the coast, being more continental towards the interior. It has an average temperature of 15° and an annual rainfall of 600 mm. The coastal mountain range stops the wind that comes from the sea and condenses the humidity. Tastings of a very small denomination, that historically provided the wine that sold in the city of Barcelona, being able to indicate its apogee in the decade of the years 1880.

The most characteristic wines of this denomination are white, dry or sweet. The most typical variety is the Xarel·lo or pansa blanca and the white garnatxa; Pansà is often mixed with chardonnay or sauvignon blanc. It makes fresh and light pink wine with garnacha, pink pansà and merlot. Finally, it makes a red wine fruity and soft, being the ink strain more typical the tempranillo.

D.O. Penedès

La tierra de la DO Penedès es amplia y abierta y se extiende a lo largo de una gran franja de territorio entre mar y montaña, a medio camino entre Barcelona y Tarragona. Dentro de este marco natural, los vinos, provienen de las mejores viñas seleccionadas de la zona.

Predomina en esta región la producción del mejor cava del mundo. Además, son famosos sus vinos blancos. Son vinos ligeros, aromáticos, de poco cuerpo. También produce vino de aguja y rosado. Tiene una pequeña producción de vino tinto.

En este terreno más alto, las uvas españolas de Xarel·lo y Macabeo forman la abrumadora mayoría, pero los productores del Penedès han experimentado durante mucho tiempo con pequeñas plantaciones de cepas francesas y alemanas, con cantidades notables de Muscat de Alejandría, Riesling, Gewürztraminer, Chenin blanc y Chardonnay. Más recientemente introducido, en gran medida para diversificar la gama de uvas disponibles para la mezcla, que desempeña un papel tan importante en la producción de cava. El Alt Penedès tiene viñedos que se encuentran entre los más altos de Europa hasta 800 m sobre el nivel del mar, donde la Parellada nativa es la variedad dominante.

The land of the DO Penedès is wide and open and extends along a large strip of territory between sea and mountain, halfway between Barcelona and Tarragona. Within this natural setting, the wines come from the best selected wineries in the area.

On this higher inland terrain Spanish Xarel·lo and Macabeo grapes form the overwhelming majority, but Penedès growers have long experimented with small plantations of French and German strains, with notable quantities of Muscat d'Alexandrie, Riesling, Gewürztraminer, Chenin blanc and Chardonnay being more recently introduced, largely to diversify the range of grapes available for blending, which plays such an important part in cava production. The Alt Penedès has vineyards which rank amongst the highest in Europe at up to 800 m above sea level, where the native Parellada is the dominant variety.

Cava is inextricably linked to still wine production in the region, as its booming success of recent years has provided the revenue and innovation behind the rise, both in quality and in fortunes, of the region's still wines.

D. O. Conca de Barbera

La Conca de Barberà es una comarca catalana situada al Norte de la provincia de Tarragona. La zona de producción vitícola se concentra básicamente en la región que debe su formación geológica a la acción erosiva del río Francolí y de su afluente, el Anguera.

Las altitudes se encuentran mayoritariamente comprendidas entre los 350 y 600 m, lo cual condiciona unos vinos de carácter fresco y ligero, con una gran expresión aromática.

La mayor parte de los vinos producidos en la Conca son blancos y rosados, destinados a la obtención de espumosos con Denominación Cava.

Las variedades tradicionales productoras de vino blanco son el Macabeu y la Parellada. Con ellas se obtienen unos vinos de color amarillo pálido brillante, ligeros, de fino aroma afrutado y moderada graduación alcohólica. El Chardonnay y el Sauvignon blanc son variedades de introducción reciente, que puede participar en un cupaje con las dos variedades anteriores.

Conca de Barberà is a Catalanian region in the north of the province of Tarragona. The wine growing area is primarily concentrated in a part of the region that owes its geological formation to the erosive action of the Francolí River and its tributary called Anguera.

Most vineyards are situated at altitudes of 350 to 600 m, which lends the wines a fresh and light note and an aromatic bouquet.

Large parts of the wine produced in Conca de Barberà are white wines and rosés aimed at making cava-denominated sparkling wines. However, the region offers ideal conditions for producing some excellent non-sparkling wines, especially red wines.

The grape varieties traditionally used in the production of white wine are Macabeo and Parellada. These grapes deliver wines of a bright, pale yellow colour, which are light and have a fine fruity bouquet and moderate alcohol content. Chardonnay is a recently introduced variety which lends itself to being blended with the former two varieties in order to add body and consistency.

D. O. Q. Priorat

La Denominación de Origen Calificada Priorat es una pequeña región montañosa situada en la provincia de Tarragona.

La Denominación de Origen Calificada Priorat tiene una superficie de 17.629 hectáreas, de las cuales 1.887 están plantadas con vid y cultivadas por más de 600 viticultores.

Es una zona montañosa con laderas escarpadas, de manera que se cultiva la viña en terrazas. Su clima es templado y seco, con oscilaciones marcadas de temperatura entre el día y la noche.

En esta denominación predomina el vino tinto elaborado con uva cariñena, que es la clave de sus vinos actuales. Se usa también garnacha tinta y peluda. En menor medida se usan las uvas cabernet sauvignon, merlot y syrah. Produce vino de color granate, aroma muy intenso, alto grado de alcohol y sabor denso y rico, carnoso, rotundo. El vino blanco que se elabora utiliza garnacha blanca, macabeo y pedro ximénez. También se hace vino rosado, con garnacha tinta, y vino generoso.

The Qualified Denomination of Origin Priorat is a small mountainous region located in the heart of the province of Tarragona.

The Denominació d'Origen Priorat has an area of 17.629 hectares, of which 1.887 are planted with vines and cultivated by more than 600 growers.

The DOQ comprises the valleys of the rivers Siurana and Montsant. The vineyards are planted on the slopes on terraces at altitudes of between 100 m and 700 m above sea level.

The traditional grape variety grown in El Priorat is the red Garnacha tinta, which is found in all the older vineyards. Also authorized are the following red varieties: Garnacha Peluda, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. Four white varieties are also authorized: Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez and Chenin.

The trend among the red varieties is that Garnacha stays constant, Cariñena decreases and the international grape varieties increase. While Cabernet Sauvignon has always been in the lead among these, in recent years, Syrah has increased faster.

D. O. Terra Alta

En esta comarca la vid se planta en terrazas naturales. Goza de clima mediterráneo, pero con fuerte influencia continental, con oscilaciones térmicas entre los 6 °C bajo cero y los 38 °C. La pluviosidad es escasa, 350 mm anuales, por lo que se suele podar la vid muy corta, para que tenga un porte rastrero que aproveche la humedad del terreno.

Predomina la producción de vino blanco, elaborado con garnacha blanca y macabeo. Son potentes, recios, de gran cuerpo y alta graduación. Para los rosados y tintos se usa la cariñena, la garnacha tinta y la peluda. Hay también producción de vino dulce y mistela.

Terra Alta is a Spanish Denominación de Origen (DO) (Denominació d'Origen in Catalan) for wines located in the west of the province of Tarragona (Catalonia, Spain) and covers 12 inland municipalities. As the name indicates (Terra Alta = High Land) the area is in the mountains.

The climate is mixture of Mediterranean and continental. The summers are long, hot and dry and the winters are very cold. The average annual temperature is 16.5°C (max 35°C in summer, min -5°C in winter). There is a risk of late frosts in spring. Average annual rainfall is about 400 mm.

It predominates the production of white wine, elaborated with white Grenache and Macabeo. They are powerful, strong, of great body and high graduation. For the pinks and reds the cariñena, the garnacha ink and the hairy one is used. There is also production of sweet wine and mistela.

D. O. Costers del Segre

Costers del Segre es una Denominación de Origen (DO) de vinos de la provincia de Lleida (Cataluña, España) y se divide en varias subzonas separadas.

El clima es continental (veranos calurosos e inviernos fríos), influenciado por la proximidad de los Pirineos, aunque la lluvia es escasa. La precipitación media es de alrededor de 450 mm, aunque 300 mm es común en el oeste. La temperatura media anual es de 15 ° (máximo 35 ° en verano, mínimo bajo cero en invierno).

Varias variedades de uva, tanto locales como extranjeras, están autorizadas en los Costers del Segre DO: para los vinos blancos: Macabeo, Parellada, Riesling y Sauvignon blanc; Y para los tintos: Garnacha tinta, Tempranillo, Trepat, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Pinot noir y Syrah. Las uvas utilizadas para hacer cava se cultivan principalmente en el este.

Costers del Segre is a Denomination of Origin (DO) (Denomination of Origin in Catalan) for wines from the province of Lleida (Catalonia, Spain) and is divided into several separate sub-areas.

The climate is continental (hot summers and cold winters), influenced by the proximity of the Pyrenees, although the rain is scarce. The average precipitation is around 450 mm, although 300 mm is common in the west. The average annual temperature is 15 ° C (maximum 35 ° C in summer, minimum below zero in winter)

Several varieties of grapes, both local and foreign, are authorized in the Costers del Segre DO: for white wines: Macabeo, Parellada, Riesling and Sauvignon blanc; And for reds: Garnacha tinta, Tempranillo, Trepat, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Pinot noir and Syrah. The grapes used to make cava are grown mainly in the east.

D. O. Cataluña

La Denominación de Origen Catalunya se extiende por el noreste de la Península Ibérica, entre el Mar Mediterráneo y los Pirineos.

Reúne cerca de 50.000 ha de superficie vitivinícola repartida en más de 300 términos municipales de Catalunya, donde el viñedo se ha conreado de manera tradicional, llegando a ser así un elemento característico e inherente de sus paisajes, de la dieta, de sus habitantes y de su cultura.

El ámbito geográfico de la DO Catalunya tiene globalmente un clima mediterráneo, con muchas horas de sol, con inviernos secos y templados y veranos no muy calurosos. La temperatura media anual está alrededor de los 14-15°.

En la costa, el clima es más suave y templado, con temperaturas que aumentan de norte a sur, contrariamente a la pluviosidad. El interior, alejado del mar, presenta un clima continental mediterráneo, con inviernos fríos y veranos calurosos.

La DO CATALUNYA ampara vinos blancos, rosados y tintos. Estos pueden buscar su máxima expresión de materia prima: la uva, mediante la fermentación de mostos en tinas de acero inoxidable y bajo un estricto control de la temperatura.

En total, la DO Catalunya tiene autorizadas 35 variedades de uva para la elaboración de sus vinos.

La Denominació d'Origen Catalunya was created in 1999 covering all the traditional grape planting areas, putting on top of the existing catalan DO's and offering the DO's certification for wineries located in excluded DO areas with high quality wines.

The DO CATALUNYA allows the wine's production with greater regulatory flexibility, affording cupages between varieties from different regions, with the aim to provide a commercial product with a symbol of identity, respecting its origin's philosophy and the qualitative procedures generally admitted.

In pre-litoral and litoral areas, the sea breezes regulate the solar heating, which is more intense as we go inland. On the coast, climate is mild and template, with increasing temperatures from north to south, inversely to the rainfall. The inland, distanced from the sea, has a Mediterranean continental climate, with cold winters and very hot summers.

The regulating council authorizes a wide range of grape varieties, 35 in total (19 white and 16 red).

D. O. Navarra

Navarra es una denominación de origen española para vinos procedentes de la Comunidad Foral de Navarra. La zona vinícola se extiende desde el sur de la capital de la comunidad, Pamplona, hasta la cuenca del río Ebro. De entre los vinos con denominación de origen, los navarros constituyen un ejemplo de como ha evolucionado el sector en los últimos tiempos. Navarra, tradicional productora de vinos tintos, rosados y blancos.

Los suelos, calizos, con poca arcilla y escasos nutrientes, son sanos y con buen drenaje. Las altitudes varían entre los 250 y los 560 metros sobre el nivel del mar y la pluviometría oscila entre los 448 mm. y los 683 mm. Las temperaturas pueden alcanzar los 28°C de máxima en verano y los -2°C de mínima en invierno.

Las vides de variedad roja, para la producción de rojos y rosados, representan el 95% de todas las viñas plantadas en la DO.

La Garnacha tradicional representa 32%, Tempranillo 36%, Cabernet Sauvignon 13%, Merlot 11% con Graciano y Mazuelo componiendo el porcentaje restante. Las principales variedades blancas son Viura, Chardonnay y Garnacha blanca.

La única variedad blanca autorizada es Viura, pero Chardonnay, Garnacha blanca, Malvasia y Moscatel de Gano Menudo también están permitidos.

Navarra is a Spanish Denominación de Origen (DO) for wines that extends over practically the entire southern half of the autonomous community of Navarre (Spanish Navarra, Basque Nafarroa). The vineyards are on the lower slopes of the Pyrenees as they descend towards the basin of the river Ebro.

The climate in Navarra is continental (long, hot, dry summers and cold winters). The northern sub-zones have a dry continental climate with Atlantic influences and with only moderate heat during the period when the grapes are ripening, as the nights start to get cooler during the month of August.

Red variety vines, for production of reds and rosados, represent 95% of the all vines planted in the DO, though this percentage is decreasing as more white varieties are planted. The traditional Garnacha represents 32%, Tempranillo 36%, Cabernet Sauvignon 13%, Merlot 11% with Graciano and Mazuelo making up the remaining percentage. The main white varieties are Viura, Chardonnay and Garnacha blanca.

The only authorized white variety is Viura, but Chardonnay, Garnacha blanca, Malvasia and Moscatel de Gano Menudo are also permitted.

D. O. C. Rioja

Rioja es una denominación de origen (DO) de España con la que se distinguen a ciertos vinos elaborados en áreas de las comunidades autónomas de La Rioja y el País Vasco mayoritariamente.

Por la diversidad orográfica y climática se distinguen tres subzonas de producción —Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa— donde se originan vinos de distintas características. La producción media anual de vino de Rioja es de 250 millones de litros (85% vino tinto y 15% vino blanco y rosado). Los vinos de Rioja son frescos, aromáticos, de composición equilibrada y excelente buqué.

El vino de la DO Rioja se identifica por sus contraetiquetas y precintos numerados. Es la denominación de origen más elegida por los consumidores tanto dentro como fuera de casa.

Las variedades tradicionales autorizadas por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja desde su creación en 1925 han sido siete, cuatro tintas y tres blancas:

Variedades tintas: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo (también conocida como Cariñena) y Graciano

Variedades blancas: Viura (también conocida como Macabeo), Malvasía y Garnacha blanca

Las variedades preferentes son la Tempranillo en tinto y la Viura en blanco.

La elaboración se realiza en barricas de roble de 225 litros durante un tiempo que oscila entre 1 y 3 años, y posteriormente en la propia botella durante un período de 6 meses a 6 años.

Rioja is a wine region in Spain, with Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca., "Qualified Designation of Origin"). Rioja wine is made from grapes grown in the autonomous communities of La Rioja and Navarre, and the Basque province of Álava. Located south of the Cantabrian Mountains along the Ebro river, La Rioja benefits from a continental climate. The mountains help to isolate the region which has a moderating effect on the climate. They also protect the vineyards from the fierce winds that are typical of northern Spain.

Rioja wines are normally a blend of various grape varieties, and can be either red (tinto), white (blanco) or rosé (rosado). La Rioja has a total of 57,000 hectares cultivated, yielding 250 million litres of wine annually, of which 85% is red. The harvest time for most Rioja vineyards is September–October with the northern Rioja Alta having the latest harvest in late October.

Rioja red wines are classified into four categories. The first, simply labeled Rioja, is the youngest, spending less than a year in an oak aging barrel. A crianza is wine aged for at least two years, at least one of which was in oak. Rioja Reserva is aged for at least three years, of which at least one year is in oak. Finally, Rioja Gran Reserva wines have been aged at least two years in oak and three years in bottle. Reserva and Gran Reserva wines are not necessarily produced each year.

D. O. Rueda

Rueda es una Denominación de Origen (DO) española para vinos ubicados en la Comunidad de Castilla y León. Comprende 72 municipios, de los cuales 53 se encuentran en la provincia de Valladolid, 17 en el norte de la provincia de Segovia y 2 en el norte de la provincia de Ávila.

La DO se centra en la localidad de Rueda, en la provincia de Valladolid, a unos 170 km al noroeste de Madrid. La tierra es una planicie alta plana a una altitud de entre 600 y 780 m sobre el nivel del mar. El río Duero fluye a través de la zona de este a oeste.

El clima es continental (largos veranos calurosos, inviernos fríos) con ciertas influencias marítimas del Atlántico. Las temperaturas varían ampliamente y pueden caer por debajo de cero en invierno (-1 ° C) y pueden llegar a 30 ° C en verano, que no es tan alta como las regiones vitivinícolas similares en el sur de España central. Existe riesgo de heladas, niebla helada, vientos fuertes y granizo en invierno / primavera. Por otra parte, sólo hay una posibilidad muy pequeña de sequía.

Las principales variedades blancas autorizadas son: Verdejo, Viura, Sauvignon blanc, mientras que las variedades tintas autorizadas son Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha. La mayoría de los nuevos viñedos se plantan con filas a intervalos de 3 m para permitir la mecanización. El riego sólo está permitido bajo circunstancias especiales. Las vides se entrenan a menudo cerca del suelo para resistir los fuertes vientos que son característicos de la zona.

Rueda is a Spanish Denominación de Origen (DO) for wines located in the Community of Castile and León. It comprises 72 municipalities, of which 53 are in the province of Valladolid, 17 are in the north of the province of Segovia, and 2 are in the north of the province of Ávila.

The DO is centred on the town of Rueda, in the province of Valladolid about 170 km northwest of Madrid. The land is a flat high plain at an altitude of between 600 and 780 m above sea level. The River Duero flows through the area from east to west.

The climate is continental (long hot summers, cold winters) with a certain Atlantic maritime influences. Temperatures vary widely and can drop below zero in winter (-1 °C) and can reach 30 °C in summer, which is not as high as similar wine-producing regions in southern Central Spain. There is a risk of frost, freezing fog, high winds and hailstones in winter/spring. On the other hand there is only a very small possibility of drought.

The main authorised white varieties are: Verdejo, Viura, Sauvignon blanc, while the authorised red varieties are Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Garnacha. Most new vineyards are planted with rows at 3 m intervals to allow mechanisation. Irrigation is only allowed under special circumstances. Vines are often trained close to the ground to resist the strong winds that are characteristic of the area.

D. O. Toro

Toro es una denominación de origen (DO) de las provincias de Zamora y Valladolid, España.

La altitud de los viñedos está comprendida entre los 600 y 750 metros, los suelos son pardos con textura arenosa, pobre en materia orgánica y con bajo contenido en sales minerales.

El clima es mediterráneo continental, y las precipitaciones oscilan entre los 350 y 400 mm anuales. Los inviernos son rigurosos (lo que implica temperaturas mínimas extremas y la prolongación del periodo de heladas) y los veranos cortos, no excesivamente calurosos.

El suelo está formado por sedimentos de arena, arcillas y puddingstone calcáreo, que producen una capa superficial oscura de cal, con arenas finas y gruesas.

Los viñedos se encuentran en alturas de entre 620 y 750 m sobre el nivel del mar.

Variedades de uva autorizadas:

Uvas rojas: Tinta de Toro (Tempranillo), Garnacha

Uvas blancas: Verdejo, Malvasía

Toro is a Spanish Denominación de Origen (DO) for wines in the province of Zamora, which is in the northwest of Castile and León (Spain).

There are 8,000 ha under vines, of which 5,500 are registered with the DO Regulatory Council (Consejo Regulador).

The DO has an extreme continental climate (long, hot summers, cold winters) with Atlantic influences. Temperatures vary greatly, ranging from -11°C in winter to 37°C in summer.

The soil is formed by sediments of sand, clays and lime-bearing puddingstone, which produce a dark lime-bearing topsoil, with fine and coarse sands.

The vineyards are at heights of between 620 m and 750 m above sea level.

Authorised Grape Varieties:

Red grapes: Tinta de Toro ([syn. of Tempranillo), Garnacha

White grapes: Verdejo, Malvasía

D. O. CAVA Cataluña

Cava es una denominación de origen española de vinos espumosos elaborados por el método tradicional. La región que abarca la denominación de origen, denominada Región del Cava, comprende fundamentalmente la comarca catalana del Penedés (provincias de Barcelona y Tarragona). Allí San Sadurn de Noya es el centro de producción más importante y sede del consejo regulador.

El método tradicional de elaboración del cava es el mismo método utilizado para el champán, el méthode champenoise, adaptado a las variedades autóctonas del Penedès o de las demás zonas españolas de producción.

Las variedades principales de uvas utilizadas en la preparación del cava son: macabeo, parellada y xarel·lo. Cada una aporta al cava unas características que se complementan:

el macabeo aporta dulzor y perfume,
la parellada aporta finura, frescor y aroma,
el xarel·lo aporta cuerpo y estructura.

Las uvas chardonnay y pinot noir se utilizan también de manera extensa. Existen otras variedades secundarias, como el subirat parent, también llamado malvasía. Para los cavas rosados se utilizan también las variedades negras garnacha, monastrell y trepat.

Catalan wines are produced in the Spanish wine region of Catalonia. Occasionally, the denomination applies to some French wine made in the Catalonian region of Roussillon due to the transfer of French territories that are currently part of Spain.

In the past, cava was known as "Spanish champagne", which is no longer permitted under EU law, since Champagne has protected geographical status (PGS) and Spain entered the EU in 1986.

According to Spanish law, cava may be produced in Catalonia. The Penedès is located in Catalonia.

To make rosé cava, small quantities of still red wines from Cabernet Sauvignon, Garnacha or Monastrell are added to the wine. Besides Macabeu, Parellada, and Xarello, Cava may also contain Chardonnay, Pinot noir and Subirat grapes.

The first cava to use chardonnay was produced in 1981. Like Champagne, cava is produced in varying levels of sweetness, ranging from the driest, brut nature, through brut, brut reserve, sec (seco), semisec (semiseco), to dolç (dulce), the sweetest.

D. O. La Mancha

La Mancha es una denominación de origen de vinos procedentes de una gran zona vinícola que ocupa gran parte de las provincias de Toledo, Albacete, Cuenca y Ciudad Real, en la comunidad autónoma española de Castilla-La Mancha, e incluye 182 municipios que fueron formalmente creados en 1976.

El clima es continental (largos veranos calurosos e inviernos fríos) y oscila entre los extremos de -15°C en invierno y 45°C en verano. La sequía también es común debido al microclima de La Mancha que impide que los vientos que lo transporten con humedad lo atraviesen; La precipitación media anual es de unos 300 a 400 mm.

Las variedades de uva autorizadas son las siguientes:

Rojo: Cencibel (también conocido como Tempranillo), Garnacha, Moravia, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

Blanco: Airén, Macabeo (también conocido como Viura), Chardonnay y Sauvignon blanc.

La Mancha is a Spanish Denominación de Origen (DO) for wines, with over 190,000 ha planted to vines, and is the largest continuous vine-growing area in the world. It is located in the autonomous community of Castile-La Mancha in central Spain and includes 182 municipalities: which was formally created in 1976.

The climate is continental (long hot summers and cold winters) and ranges from extremes of -15°C in winter to 45°C in summer. Drought is also common due to the micro-climate of La Mancha which prevents moisture bearing winds from crossing it; mean annual rainfall is about 300 to 400 mm.

The following are the authorised grape varieties:

Red: Cencibel (also known as Tempranillo), Garnacha, Moravia, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah

White: Airén, Macabeo (also known as Viura), Chardonnay and Sauvignon blanc.

D. O. Ribera del Guadiana

Ribera del Guadiana es una denominación de origen de vinos de Extremadura. Fue reconocida en 1999.

Extremadura tiene un clima continental: los veranos calurosos y secos cuando las temperaturas pueden alcanzar los 40 ° C, y los inviernos fríos cuando pueden caer a 0 ° C.

Las precipitaciones varían según la subzona en cuestión, y pueden ser considerables en las zonas montañosas, como Cañamero. La precipitación media es de 450 mm / año.

29 diferentes variedades de uva están autorizadas por el Consejo Regulador de la DO, algunos de los cuales son nativos de la zona y son desconocidos en el resto de España. Tempranillo es la variedad más plantada (14.500 ha de un total de 25.000 ha cubiertos por la DO).

Blanco: Alarije, Borba, Cayetana blanca, Pardina, Viura, Chardonnay, Chelva (Montúa), Eva (Beba de los Santos), Malvar, Parellada, Pedro Ximénez, Verdejo, Cigüente, Moscatel de Alejandria, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon blanc

Rojo: Garnacha tinta, Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuela, Merlot, Monastrell, Syrah, Garnacha Tintorera, Jaén Tinto, Pinot noir.

Ribera del Guadiana is a Spanish Denominación de Origen (DO) for wines located in the region of Extremadura (Spain). It extends over two provinces, Cáceres in the north and Badajoz in the south. It takes its name from the River Guadiana, which flows through the region from east to west.

The DO is divided into 6 sub-zones, of which Tierra de Barros is the largest, comprising 80% of the vines.

Extremadura has a continental climate: hot dry summers when temperatures can reach 40 °C, and cold winters when they can drop to 0 °C.

Rainfall varies according to the sub-zone in question, and can be considerable in the mountainous areas, such as Cañamero. The average rainfall is 450 mm/year.

29 different grape varieties are authorized by the DO Regulatory Council, some of which are native to the area and are unknown in the rest of Spain. Tempranillo is the most widely planted variety (14,500 ha out of a total of 25,000 ha covered by the DO).

White: Alarije, Borba, Cayetana blanca, Pardina, Viura, Chardonnay, Chelva (Montúa), Eva (Beba de los Santos), Malvar, Parellada, Pedro Ximénez, Verdejo, Cigüente, Moscatel de Alejandria, Moscatel de Grano Menudo, Perruno, Sauvignon blanc

Red: Garnacha tinta, Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuela, Merlot, Monastrell, Syrah, Garnacha Tintorera, Jaén Tinto, Pinot noir.