

**REGLAMENTO INTERNO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA (DOC)
LUJÁN DE CUYO**



CAPITULO 1

DE LAS DEFINICIONES Y LOS PRINCIPIOS GENERALES

Art. (1) – DENOMINACIÓN DE ORIGEN: RÉGIMEN

Los vinos de calidad superior producidos en el ámbito de la Denominación de Origen de Luján de Cuyo y que accedan al régimen que establece ésta denominación se registrarán por las disposiciones del presente reglamento y las resoluciones que dicte el Consejo Denominación de Origen.

Art. (2) – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA: DEFINICIÓN

Se entiende por Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), a los fines del presente reglamento; al nombre que identifica un producto originario de una región, de una localidad o de un área de producción delimitada del territorio nacional, cuyas cualidades o caracteres particulares, se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico abarcando los factores naturales y los factores humanos que generan su producción.

Art. (3) – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA – CATEGORIZACIÓN

Conforme a la anterior definición, los vinos producidos en Luján de Cuyo que accedan al régimen que establece la Denominación de Origen, serán de la categoría Denominación de Origen Controlada; a cuyo efecto los vitivinicultores de la región, agrupados en el Consejo de Denominación de Origen; ejercerán las funciones de fiscalización que garanticen el cumplimiento de las normas a las que deberán ajustarse los vinos que accedan a la protección que establece esta denominación.

Art. (4) – PRODUCTOS PROTEGIDOS POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Quedan protegidos bajo el régimen de la Denominación de Origen “Luján de Cuyo” los vinos tintos de calidad producidos tradicionalmente en el ámbito geográfico de la región; que observando todos los requisitos exigidos por el presente reglamento y la legislación vigente accedan voluntariamente a formar parte de ella.

CAPÍTULO II

DE LA PRODUCCIÓN DE UVAS

Art. (10) – ZONA DE PRODUCCIÓN Y ZONA DE RESERVAS – LÍMITES

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen “Luján de Cuyo”; comprende un área de 372 km² (trescientos setenta y dos kilómetros cuadrados) y abarca los territorios ubicados al norte y al sur del Río MENDOZA entre los 825 m.s.n.m. y los 1080 m.s.n.m.

En su interior se encuentran los distritos de MAYOR DRUMMOND, CARRODILLA, CIUDAD, PERDRIEL y AGRELO en su totalidad; los distritos de LA PUNTILLA, LAS COMPUERTAS y CHACRAS DE CORIA; hasta su intersección con Ruta PANAMERICANA y el distrito de UGARTECHE hasta la margen del Arroyo EL CARRIZAL. Terrenos que el Consejo considera aptos para producir las uvas con destino a elaborar los vinos protegidos por esta denominación.

LÍMITE NORTE: Desde la intersección que forma el Río seco LINIERS y Ruta PANAMERICANA (1) continuando por calle CARRODILLA, hasta calle ARENALES (2); siguiendo por ésta hasta calle J.J.PASO y por ella hasta su intersección con VIEYTES (3).

LÍMITE ESTE: Desde calle VIEYTES a partir de calle J.J.PASO y hasta la VACHERIE (6), lotes 62 y 63 límite entre el distrito CIUDAD y el departamento de MAIPÚ, continuando por la prolongación de esta calle hasta el Río MENDOZA y siguiendo por este hasta las SIERRAS de CARRIZAL (7). Continúa al sur por los puntos más elevados de las SIERRAS de CARRIZAL hasta la prolongación del Callejón BALDINI (8), tomando a partir de ese punto la RUTA 40 (9), hasta el Arroyo EL CARRIZAL (10).

LÍMITE SUR: Por Arroyo EL CARRIZAL desde RUTA 40 hasta Ruta Vieja a TUPUNGATO (12) y por RUTA 86 (Picada a Tupungato) hasta la prolongación del límite oeste del PARQUE INDUSTRIAL PROVINCIAL (13).

LÍMITE ESTE: Prolongación del límite oeste del PARQUE INDUSTRIAL PROVINCIAL hasta RUTA 7 (14); continuando por esta ruta, hasta el camino a DESTILERÍA (15) y desde allí hasta la prolongación de calle CIPOLETTI (16) y por esta hasta el DIQUE CIPOLETTI (17) dejando de esta manera incluido el distrito INDUSTRIAL, continúa por el Río MENDOZA hasta el Dique TOMA DE LOS ESPAÑOLES (18), siguiendo por Ruta PANAMERICANA hasta el Río Seco LINIERS (1).

Se constituye como ZONA DE RESERVA y bajo la protección de esta Denominación de Origen un ÁREA de 597 km² (quinientos noventa y siete kilómetros cuadrados) que abarca los territorios pedemontanos y cordilleranos a partir de los 1080 m.s.n.m. de los distritos de LA PUNTILLA, LAS COMPUERTAS y CHACRAS de CORIA ubicados al oeste de la Ruta PANAMERICANA y la parte del distrito de POTRERILLOS hasta la curva de nivel de los 2300 m.s.n.m.

LÍMITE NORTE: Desde la intersección con la Ruta PANAMERICANA y el Río Seco LINIERS, siguiendo el curso de este hasta la calle que separa Palmares y el Aero Club,

La Puntilla, por esta en dirección al oeste hasta el CORREDOR del OESTE y desde aquí en línea recta hasta las coordenadas Gauss Krugger Datum Campo Inchauspe 69 (X6354157 e Y2492757) continuando por la LÍNEA DIVISORIA de AGUAS hasta el Río MENDOZA.

LÍMITE ESTE: Con el límite oeste de la zona de producción de la Denominación de Origen.

LÍMITE SUR: Prolongación del límite del PARQUE INDUSTRIAL PROVINCIAL hasta su culminación en la RUTA PROVINCIAL 86 y siguiendo el límite que separa el departamento de LUJAN DE CUYO con TUPUNGATO y hasta la curva de nivel de 2400 m.s.n.m.

LÍMITE OESTE: Curva de nivel de los 2300 m.s.n.m.

A los fines de la división interna de los límites del territorio correspondiente a cada uno de los distritos que integran la Zona de Producción y la Zona de Reserva de esta Denominación; el Consejo seguirá los lineamientos establecidos por ORDENANZA MUNICIPAL respectiva.

Forman parte de este artículo los ANEXOS 1 (Gráfico de Zona de Producción y Zona de Reserva) y ANEXO 2 (Localización).

Art. (11) – CALIFICACIÓN de NUEVOS TERRENOS o ÁREAS MENORES
La calificación de nuevos terrenos y las especificaciones de áreas menores, a efectos de su inclusión en la zona de producción de ésta denominación será realizada por el Consejo y la Comisión Asesora que se nombre con tal fin y en base a estudios realizados por organismos técnicos y/o Casas de Estudios de reconocido prestigio.

Art. (12) – CALIDAD DE LOS VIÑEDOS: RECURSO DE RECONSIDERACIÓN
La calidad de los viñedos, de sus paños o cuarteles que se destinen a producir uvas para elaborar vinos protegidos será establecido por la Comisión Vitícola creada por el Consejo y la Comisión Asesora.
El rechazo total o parcial de un viñedo o parte de él por la Comisión, dará lugar al titular del mismo o a su representante, dentro de los cinco (5) días de la respectiva notificación a solicitar una reconsideración. El Consejo, si considera procedentes los argumentos preliminares podrá otorgar un plazo de treinta (30) días para que el solicitante presente un estudio pormenorizado, y fundado por un técnico en la materia en defensa de las observaciones formuladas. Resolviendo el Consejo y la Comisión Asesora con el estudio aludido dentro de igual plazo en definitiva.
Si el propietario o su representante no solicitaren en tiempo y forma la reconsideración o no presentaran el estudio correspondiente dentro de los plazos fijados, la resolución de la Comisión Vitícola quedará en firme.

Art. (13) – VARIEDADES PROTEGIDAS: TRADICIONALES y RECOMENDADAS
El régimen de la Denominación de Origen “Luján de Cuyo” protegerá fundamentalmente el encepado tinto característico de la región; constituido

mayoritariamente por la variedad MALBEC y las tradicionalmente difundidas CABERNET SAUVIGNON y FRANC, MERLOT, PINOT NEGRO y SYRAH. Recomendando las vides blancas de SEMILLÓN, CHARDONNAY, SAUVIGNON, RIESLING y PINOT BLANCO.

El Consejo podrá favorecer la difusión de otras variedades características e históricas que previos ensayos y experiencias se compruebe producen mostos de calidad y aptos para la elaboración de vinos o tipos de vinos protegidos.

Art. (14) – UNIDAD DE PRODUCCIÓN ADMITIDA: EL CUARTEL

La unidad mínima admitida para producir las uvas con destino a la elaboración de los vinos protegidos será “EL CUARTEL”; definido como un paño homogéneo de medidas variables que se encuentra separado del resto del viñedo por callejones externos o internos que lo rodean y sobre el cual se cumplen todos y cada uno de los requisitos que establece éste reglamento.

Art. (15) – SISTEMA DE CONDUCCIÓN

El sistema de conducción de las cepas es el clásico adoptado en la región; el de CONTRA ESPALDERA de tres o cuatro alambres, orientado generalmente de Norte a Sur y con un distanciamiento entre hileras de 1,50 a 1,80 mts. y entre cepas de 0,80 mts. a 1,00 mts. Distribución que permite una densidad de plantación de 4.500 a 5.500 cepas por hectárea.

Art. (16) – PODA

La poda de las cepas admitida para los viñedos de la región es el GUYOT SIMPLE Y DOBLE y el llamado “SISTEMA MENDOCINO” donde las plantas se forman con tres (3) cargadores y dos (2) pitones con una carga máxima de 10 ó 12 yemas por cepa.

Art. (17) – LABORES CULTURALES

Las prácticas culturales en el manejo del viñedo serán las tradicionales de la región; comprendiendo, sobre los suelos cuatro (4) ARADURAS ANUALES; dos (2) de ellas CALZANDO LA CEPA y las otras dos (2) DESCALZANDO LA CEPA. El riego se distribuirá entre doce (12) a catorce (14) RIEGOS ANUALES. Sobre las vides se practicará DESBROTE, CRUZADA y ENVOLTURA. Las labores se completan con los tratamientos fitosanitarios de AZUFRADO y SULFATADO.

Art. (18) – RECOLECCIÓN de las UVAS

La recolección de las uvas deberá ser realizada con el mayor esmero, dedicando a la elaboración de los vinos protegidos, solo la uva sana con el grado de madurez adecuado para lograr vinos armónicos.

El transporte deberá hacerse de manera que no deteriore su aptitud enológica y reduciendo al mínimo el tiempo entre el corte de los racimos y su recepción en las bodegas.

**Art. (19) – MODIFICACIÓN EN LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS:
REQUISITOS**

El Consejo no obstante lo que disponen los artículos precedentes podrá autorizar la aplicación de nuevas labores culturales y de otras modalidades en la conducción y formación de los cepajes; siempre que constituyan un avance en la técnica vitícola. A tal efecto se deberán contar con las experiencias y estudios específicos preparados por las Casas de Estudio u Organismos Técnicos de reconocido prestigio, que demuestren una superación en la calidad de las uvas o del vino producido sin alterar los rendimientos establecidos.

Art. (20) – PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA

La producción máxima admitida para un viñedo o parcela con derecho a la vinificación de vinos protegidos; se determinará; en base al **PROMEDIO DE LOS RENDIMIENTOS ANUALES DE DICHO VIÑEDO O PARCELA EN LOS DIEZ AÑOS ANTERIORES AL DE SU VERIFICACIÓN, y SIEMPRE QUE ESTE PROMEDIO NO SUPERE EL LÍMITE MÁXIMO FIJADO POR EL CONSEJO 88 qq (OCHENTA QUINTALES MÉTRICOS) POR HECTÁREA PARA LA VARIEDAD PROTEGIDA y LAS TINTAS TRADICIONALMENTE DIFUNDIDAS.** Dicho límite servirá como base para el control de la producción de las uvas y la elaboración del vino posterior.

Art. (21) – RENDIMIENTOS SUPERIORES: DESCALIFICACIÓN

La uva procedente de los viñedos incluidos en el **CATASTRO VITÍCOLA ANUAL** y cuyos rendimientos sean superiores a los máximos fijados por el artículo anterior, serán descalificados y en consecuencia la **TOTALIDAD** de su **VENDIMIA** perderá todos los derechos a producir vinos protegidos.

El Consejo adoptará las medidas de control necesarias para asegurar el fiel cumplimiento de éste precepto.

Art. (22) – CEPAJES DE IMPLANTADOS: CONDICIONES

Los viñedos o cuarteles que se incorporen al régimen de esta Denominación de Origen deberán estar implantados con alguno/s de los cepajes incluidos en el listado de variedades; protegidas, tradicionales o recomendadas por el Consejo. No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñedos de aquellas parcelas que en la práctica no permitan una absoluta separación de la vendimia de las diferentes variedades; o en las proporciones fijadas.

**CAPÍTULO III
DE LA ELABORACIÓN Y AÑEJAMIENTO DE LOS VINOS**

**Art. (23) – ELABORACIÓN del VINO con DENOMINACIÓN de ORIGEN:
CONDICIONES**

En la elaboración de los vinos tintos con DENOMINACIÓN de ORIGEN “LUJÁN DE CUYO” intervendrá en forma exclusiva y/o predominantemente (no menos del 85%) la variedad MALBEC; pudiendo intervenir en menores proporciones (no más del 15%) una o más de las variedades tintas tradicionales difundidas; CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, PINOT NEGRO y SYRAH. En todos los casos las uvas procederán de viñedos inscriptos y ubicados en la zona de producción de la denominación.

Art. (24) – MÉTODO de VINIFICACIÓN

Las prácticas locales en vinificación incluirán DESCOBAJADO de las uvas y PISADO de los granos por rodillos. ENCUBADO de la MOLIENDA de 7 a 21 días con controles de carga microbiana, PH y acidez total. SIEMBRA con LEVADURAS seleccionadas. CONTROL de la FERMENTACIÓN a temperaturas moderadas (pico máximo de 32°C medida sobre los orujos); REMONTAJES periódicos y AIREACIÓN de los mostos hasta la reducción total de los azúcares. Posterior presencia de orujos sólo en SOMBRERO SUMERGIDO hasta completar el plazo establecido por el vinificador. Finaliza la fermentación alcohólica y maloláctica, DESVINADO y agregado de pequeñas dosis de S02. Primer TRASIEGO en contacto con el aire y los posteriores al abrigo del mismo durante el primer año.

Art. (25) – PRESIONES AUTORIZADAS

Las presiones aplicadas para la extracción del vino y su separación de los orujos deberán ser realizadas de forma tal que el rendimiento no sea superior a 56 LITROS DE VINO FLOR POR CADA 100 KILOGRAMOS DE UVA MOLIDA EXCLUIDOS LOS VINOS DE PRENSA y BORRA. El Consejo podrá modificar el rendimiento establecido si las técnicas enológicas lo permiten y sin desmedro de la calidad de los vinos.

Los vinos obtenidos por sobre el rendimiento establecido no podrán destinarse a la elaboración de productos protegidos.

Art. (26) – GRADUACIÓN ALCOHÓLICA MÍNIMA y LIMITES en COMPONENTES ANALÍTICOS

Los vinos tintos producidos en la región podrán emplear la Denominación de origen cuando el título alcohólico natural alcance valores iguales o superiores a 13° GL. En su composición analítica se adoptará como límite de cada componente el establecido por las reglamentaciones vigentes que fueran dictadas por el organismo competente a nivel nacional y provincial.

Art. (27) – CRIANZA, EMBOTELLADO y ESTACIONAMIENTO en BOTELLAS: REQUISITOS

La crianza, el embotellado y su estacionamiento o perfeccionamiento en botellas de los vinos que lleven el sello de la Denominación de Origen debe hacerse necesariamente en las bodegas inscriptas en el REGISTRO de BODEGAS de éste Consejo y ubicada dentro de los límites fijados en la zona de producción de la denominación.

Art. (28) – PERIODO de CRIANZA

El vino tinto de guarda con Denominación de Origen deberá cumplir necesariamente un período de crianza, para conseguir las cualidades organolépticas características de la región. Dicho período no podrá tener una duración inferior a los 24 meses contados desde el final de su elaboración, debiendo cumplir por lo menos doce de ellos en vasijas de madera y el resto en botellas antes de su circulación.

Art. (29) – CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS de los VINOS

Los vinos producidos en la región, conforme a las normas que establece este reglamento deberán presentar las cualidades organolépticas propias de la variedad o variedades utilizadas en su elaboración en cuanto a color, aroma y sabor. Los que a juicio de la COMISIÓN de DEGUSTACIÓN no hayan adquirido éstas características no tendrán el derecho de circular como protegidos por ésta Denominación de Origen.

Art. (30) – IDENTIFICACIÓN de los VINOS. AÑEJAMIENTO y en PERFECCIONAMIENTO

Si en las bodegas autorizadas hubieren otros vinos en elaboración, añejamiento o en estacionamiento en botellas no pertenecientes a ésta Denominación de Origen o no producidos conformes al reglamento se deberá claramente identificar las vasijas vinarias y/o estibas destinadas a los productos protegidos; en la forma que determine la COMISIÓN de ENOLOGÍA; y las Autoridades de Contralor.

Art. (31) – TÉCNICAS EMPLEADAS

Las técnicas empleadas en la molienda de la uva, en los procesos de elaboración; de fermentación y en la conservación; tienden a obtener de los vinos su máxima expresión y asegurar las cualidades originales de la uva. En virtud de lo anterior en Consejo podrá autorizar previos estudios y experiencias necesarias, cambios en las prácticas tradicionales y la aplicación de una moderna tecnología. Siempre que ésta esté orientada a lograr y preservar la mejor calidad de los productos protegidos.