



Mediante reglamento publicado hoy en el Diario Oficial de la Unión Europea

La Unión Europea registra la nueva Denominación de Origen Protegida de vino de pago Río Negro

- Este nuevo reconocimiento hace el número 105 de DOP de vinos españolas, y el 24 de los registrados en Castilla la Mancha
- La bodega tiene unas 470 hectáreas y está ubicada en los términos municipales de Cogolludo, San Andrés y Membrillera, en la provincia de Guadalajara

20 de marzo de 2025. El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) [ha publicado hoy](#) el reglamento por el que se aprueba la inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) de vinos “Río Negro” en el registro Indicaciones Geográficas Protegidas de la UE.

La DOP Río Negro, cuya zona geográfica está ubicada en los términos municipales de Cogolludo, San Andrés y Membrillera, en la provincia de Guadalajara, hace el número 105 de las denominaciones de origen protegidas de vinos españolas y el número 24 de las registradas en Castilla-La Mancha. Se trata del último vino de pago reconocido de los 26 que hay en España.

La solicitud de reconocimiento de la DOP fue presentada en octubre de 2023 por el titular de la única bodega ubicada en su zona geográfica delimitada, que tiene una extensión de algo más de 470 hectáreas.

Su nombre viene del lugar en que se encuentra la bodega, históricamente denominado Río Negro, debido al particular color oscuro del agua que corre por sus barrancos. El terreno ha sido catalogado como zona «Viticultura Heroica» por el Centro de Investigación, Estudio, Salvaguarda, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña (Cervim), por su suelo pedregoso en superficie, con un

Nota de prensa





fuerte grado de evolución, tendente a la erosión y con acumulación de arcilla, lo que dificulta en muchas ocasiones la mecanización.

El clima de la zona es continental mediterráneo, con precipitación media de 560 milímetros anuales y una notable oscilación térmica diaria superiores a 20°C. Su baja humedad y fuertes vientos favorecen la salubridad y calidad de las uvas. Una mayor radiación solar debida a la altura provoca hollejos más gruesos que aportan una mayor intensidad aromática. Y una temperatura diurna suave implica una maduración más lenta y, por tanto, la formación de una mayor cantidad antocianos, que aportan tonos más rojos al vino, así como a un tanino de alta calidad polimérica y dulcificación natural.

Son vinos tranquilos, blancos o tintos. Las variedades autorizadas para su elaboración son las tintas tempranillo, tinto fragoso, syrah, cabernet sauvignon y merlot. Los tintos pueden ser monovarietales o mezcla y se han de envejecer un mínimo de 11 meses, de los que al menos cinco deben estar depositados en roble. La variedad tinto fragoso es la variedad autóctona endémica de la zona y ancestral de la que no hay constancia de su existencia en ninguna otra zona del mundo.

Los blancos se elaboran con un 100 % de uva Gewürztraminer y se envejecen sobre lías en depósitos de acero inoxidable o roble durante un mínimo de tres meses, más otro mes en botella.

