



VINO AMONTILLADO

<p>Descripción de producto vitícola Según R (CE) nº 1234/2007, del Consejo de 12 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)</p>	<p>VINO DE LICOR VINO GENEROSO</p>	
<p>Características físico-químicas Según punto B.3 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>16-22 % vol Según el contenido de azúcares puede ser: Seco ≤ 5 g/l</p>	
<p>Características organolépticas Según punto B.4 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a oro viejo, de aroma punzante, avellanado, seco o casi abocado, suave y lleno al paladar.</p>	
<p>Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes Según punto C del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>Vinificación de vinos secos. Tras la obtención de los mostos, estos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total, resultando un contenido de azúcares reductores no superior a 5 gramos por litro. Tras la clasificación del vino terminado, éste podrá ser destinado al consumo como vino sin crianza, pudiendo ser en su caso sometido a edulcoración, o bien podrá constituir el vino de partida para la obtención de otro tipo de vino.</p>	
<p>Requisitos enológicos específicos Según punto C.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>Vino amontillado: se obtiene a partir del vino «Fino» con una crianza mínima de cinco años, seguidos de al menos tres años con crianza oxidativa, por el sistema de criaderas y solera. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza oxidativa deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.</p>	