




## VINO BLANCO CON ENVEJECIMIENTO

<b>Descripción de producto vitícola</b> <i>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)</i>	VINO DOP	
<b>Características físico-químicas</b> <i>Según punto B.3 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	≥13 %vol Según el contenido de azúcares puede ser: Seco <4 g/l Semiseco 4-12 g/l Semidulce 12-45 g/l Dulce ≥45 g/l	
<b>Características organolépticas</b> <i>Según punto B.4 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado hasta caoba, de seco a dulce, ligero, con un matiz aromático propio de la uva Pedro Ximénez, y un aroma y sabor característicos de la crianza.	
<b>Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes</b> <i>Según punto C del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	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.	
<b>Requisitos de etiquetado</b> <i>Según punto H.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Los vinos «Blanco con envejecimiento», «Fino» y «Oloroso», podrán ser etiquetados con la indicación «recomendado para cocinar» o «para cocinar», con la condición de que dicha leyenda se incluya en el etiquetado con un tamaño de letra no superior al utilizado para el texto que se refiera a la Denominación de Origen y al tipo de vino.	