




VINO BLANCO SIN ENVEJECIMIENTO

Descripción de producto vitícola <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	
Características físico-químicas <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	
Características organolépticas <i>Según punto B.4 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido a dorado, en boca de seco a dulce, ligero, con un matiz de aroma y sabor propio de la uva Pedro Ximénez.	
Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes <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.	
Requisitos de etiquetado <i>Según punto H.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	El vino blanco sin envejecimiento envasado se podrá denominar «vino nuevo de tinaja» debiendo figurar en el etiquetado el año de la cosecha.	