




VINO CREAM

<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>	VINO GENEROSO DE LICOR	
<p>Características físico-químicas Según punto B.3 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	15-22 %vol Contenido de azúcares: 60-140 g/l	
<p>Características organolépticas Según punto B.4 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	Vino límpido y brillante, de color ámbar intenso a caoba, con aroma profundo propio de la crianza oxidativa y sabor dulce.	
<p>Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes Según punto C.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	Vinos generosos de licor: los tipos de vino "Medium", "Pale Cream" y "Cream", descritos en el apartado B.2. se obtienen a partir de los vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», o de vinos criados bajo velo aptos para dar tales vinos generoso, a los que se adiciona mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, mosto de uva concentrado rectificado, o vino dulce natural «Pedro Ximénez»	