




VINO DULCE MOSCATEL

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 DE LICOR DULCE VINO DULCE NATURAL	
Características físico-químicas <i>Según punto B.3 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	15-22 % vol Contenido de azúcares: ≥ 160 g/l	
Características organolépticas <i>Según punto B.4 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar	
Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes <i>Según punto C del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Vinificación de determinados vinos dulces. Para la elaboración de los vinos dulces en los que se exige el proceso de "asoleo", deben cumplirse las condiciones de vendimia, transporte, asoleo y elaboración que se indican en el pliego de condiciones.	
Requisitos enológicos específicos <i>Según punto C.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Moscatel: en su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad «Moscatel». El mosto se somete a fermentación parcial y encabezado. Puede emplearse el proceso de asoleo descrito para la vinificación de determinados vinos dulces. El «Moscatel» puede comercializarse sin crianza o bien someterse a crianza mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos un año. En todo caso la crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol.	
Requisitos de etiquetado <i>Según punto H.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Los vinos del tipo «Pedro Ximénez» y «Moscatel» elaborados a partir de la uva sometida a asoleo, podrán utilizar la mención específica tradicional «vino dulce natural», siempre que cumplan las especificaciones recogidas en la reglamentación vigente.	