



VINO DULCE PEDRO XIMENEZ

<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 DULCE VINO DULCE NATURAL</p>	
<p>Características físico-químicas Según punto B.3 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>15-22 % vol Contenido de azúcares: ≥272 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, con una gama de colores que va desde ámbar hasta caoba intenso y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación características de la uva Pedro Ximénez asoleada, dulce, suave y aterciopelado en el 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 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.</p>	
<p>Requisitos enológicos específicos Según punto C.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>Pedro Ximénez. Se obtiene partiendo del proceso de asoleo. En su elaboración se exige que el 100% de la uvas sea de la variedad «Pedro Ximénez» y que el mosto obtenido de la uva asoleada en su conjunto tenga una riqueza de azúcares de al menos 450 g/l. Inicialmente el mosto se encabeza hasta alcanzar los 9% vol., que obteniendo una materia prima para las bodegas, que es objeto de un posterior reajuste mediante encabezado y/o adición de vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», hasta situarlo dentro del rango correspondiente a este tipo de vino. En lo que respecta a la modalidad y tiempo de crianza, los Pedro Ximénez pueden comercializarse sin ser sometidos a crianza, o bien ser sometidos a crianza oxidativa, pudiendo ser ésta mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos dos años, o por el sistema de añadas.</p>	
<p>Requisitos de etiquetado Según punto H.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>Los vinos del tipo «Pedro Ximénez», salvo los sometidos a crianza mediante el sistema de criaderas y solera, deberán indicar el año de la vendimia en el etiquetado. Esta indicación podrá hacerse precedida de la mención «cosecha» o «añada», pudiendo incluirse asimismo la mención «envejecido en botas», «criado en botas» o «envejecido en botas por el sistema de añadas», o expresiones similares, en el caso de los sometidos a crianza por el sistema de añadas.</p> <p>Los vinos del tipo «Pedro Ximénez» sometidos a crianza por el sistema de criaderas y solera, podrán ser etiquetados con la mención «solera».</p> <p>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.</p>	