



## VINO FINO

<p><b>Descripción de producto vitícola</b> 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 VINO GENEROSO</p>	
<p><b>Características físico-químicas</b> Según punto B.3 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>15-17.5 %vol Según el contenido de azúcares puede ser: Seco/ Pálido seco ≤ 5 g/l</p>	
<p><b>Características organolépticas</b> Según punto B.4 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado, seco, con aroma y sabor característicos de la crianza biológica, con matices propios de la uva Pedro Ximénez, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar.</p>	
<p><b>Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes</b> Según punto C del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>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.</p>	
<p><b>Requisitos enológicos específicos</b> Según punto C.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>Vino fino: se obtiene a partir de un «Blanco sin envejecimiento», el cual es sometido a crianza biológica mediante el sistema de criaderas y solera durante un periodo mínimo de dos años. El grado alcohólico adquirido mínimo exigido para este tipo de vino, de 15% vol., generalmente se alcanza de forma natural, sin necesidad de encabezado. No obstante, el grado alcohólico adquirido puede ajustarse situándolo dentro del rango permitido mediante encabezado.</p>	
<p><b>Requisitos de etiquetado</b> Según punto H.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</p>	<p>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.</p>	