




## VINO JOVEN

<b>Descripción de producto vitícola</b> <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	
<b>Características físico-químicas</b> <i>Según punto B.3 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	10-13,5 % 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	
<b>Características organolépticas</b> <i>Según punto B.4 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido, en boca de seco a dulce, fresco, levemente ácido, con aroma y sabor afrutados	
<b>Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes</b> <i>Según punto C del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Vinificación de vino joven. Para la vinificación de vinos jóvenes sin crianza, en los que importan más los sabores frutados, frescos, con acidez y no excesivo grado de alcohol, el alcohol probable de los mostos utilizados no superará los 13,5% vol. Se exige además fermentación con control de la temperatura, no permitiendo que se excedan los 25 °C	
<b>Requisitos de etiquetado</b> <i>Según punto H.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	En los vinos sin crianza se podrá utilizar la mención «joven», debiendo figurar en el etiquetado el año de la cosecha	