




VINO PALE CREAM

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 GENEROSO DE LICOR	
Características físico-químicas <i>Según punto B.3 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	15-22 % vol Contenido de azúcares: 45-115 g/l	
Características organolépticas <i>Según punto B.4 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	Vino límpido y brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma propio de la crianza biológica y sabor dulce.	
Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes <i>Según punto C.6 del Pliego de condiciones de la DOP "Montilla-Moriles"</i>	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»	