




## VINO PALO CORTADO

<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>16-22 % vol Según el contenido de azúcares puede ser: 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 y brillante, transparente, de color ámbar a caoba, de aroma característico con notas que recuerdan al Amontillado, si bien el paladar presenta características similares al Oloroso.</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 palo cortado: se obtiene a partir de vino «Blanco sin envejecimiento», que es sometido a envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en dos fases, una primera fase de crianza biológica, y la segunda de crianza oxidativa. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol. Puede obtenerse a partir de un vino que originalmente hubiese sido clasificado para convertirse en Fino.</p>	