

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. *NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE*

Montilla-Moriles (es)

2. *TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA:*

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. *CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS*

- Vino
- Vino de licor

4. *DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)*

Vino blanco joven

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a dorado pálido.
- Olor: Aromas frutales y florales.
- Sabor: Acidez perceptible.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro):	46,667
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	9,969
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	Si azúcares < 5 g/L: $x \leq 200$ Si azúcares ≥ 5 g/L: $x \leq 250$

Vino blanco sin y con envejecimiento

- Blanco sin envejecimiento:
 - Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a amarillo dorado.
 - Olor: Aromas frutales y florales.
 - Sabor: Acidez perceptible.
- Blanco con envejecimiento:
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo hasta ámbar intenso.
 - Olor: con aromas propios de la crianza como pueden ser levadura y/o frutos secos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro):	46,667
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,292
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	Si azúcares < 5 g/L: $x \leq 200$ Si azúcares ≥ 5 g/L: $x \leq 250$

Vino Fino (categoría 1)

- Tipos de Vinos generosos:
- Fino:
 - o Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.
 - o Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
 - o Sabor: ligeramente amargo y salino.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	14,5
Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro):	46,667
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,292
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	Si azúcares < 5 g/L: $x \leq 150$ Si azúcares ≥ 5 g/L: $x \leq 200$

Vinos de licor (categoría 3)

- Tipos de Vinos generosos:
- Fino:
 - o Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.
 - o Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
 - o Sabor: ligeramente amargo y salino.

- **Amontillado:**
 - Vista: límpido, brillante, transparente de color dorado hasta ámbar intenso.
 - Olor: con aromas a frutos secos y madera propios de su doble crianza, biológica y oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz
 - Sabor: ácido y persistente.
- **Oloroso:**
 - Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
 - Olor: con aromas a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz.
 - Sabor: ligeramente untuoso y persistente.
- **Palo Cortado:**
 - Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
 - Olor: con aromas a frutos secos y madera, pudiendo presentar notas a barniz
 - Sabor: ligeramente untuoso y persistente.
- **Tipos de Vinos de licor dulces:**
- **Pedro Ximénez:**
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de oro viejo a caoba intenso o azabache.
 - Olor: aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón.
 - Sabor: muy denso.
- **Moscatel:**
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado a caoba intenso.
 - Olor: con aromas propios de la variedad como son las notas florales y frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación.
 - Sabor: ligeramente ácido y denso en boca.
- **Tipos de Vinos generosos de licor:**
- **Generoso de Licor:**
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado a caoba intenso.
 - Olor: con aromas propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.
- **Pale Cream:**
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo a oro viejo.
 - Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
- **Cream:**
 - Vista: límpido, brillante, transparente, de color oro viejo a caoba intenso.
 - Olor: con aromas a maderas propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.
 - Sabor: denso en boca.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15 (*)
Acidez total mínima (en	46,667 (**)

miliequivalentes por litro):	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	17,945 (***)
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	Si azúcares < 5g/L: $x \leq 150$ Si azúcares ≥ 5 g/L: $x \leq 200$

(*) 16 para Amontillado, Oloroso y Palo cortado.

(**) Excepto en vinos dulces, Pedro Ximénez y Moscatel, sin determinar.

(***) Excepto para fino, que se limita a 13,292.

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

Vinos blancos. Tras la obtención de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica. 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.

Vinificación de determinados vinos dulces. Tras la obtención de los mostos, estos se alcoholizan mediante la adición de alcohol de origen vínico hasta situarlos en el rango previsto para este tipo de vinos. Deben cumplirse las siguientes condiciones: vendimia manual, transporte en cajas de 25 kg y “asoleo” de la uva.

Restricción pertinente en la vinificación

Se aplicarán presiones adecuadas para la obtención del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior en ningún caso a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. No obstante, en el caso particular de la vinificación de los vinos dulces que son obtenidos mediante el proceso de asoleo, el rendimiento no podrá superar en ningún caso los 40 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

Práctica de cultivo

Única y exclusivamente se permitirá a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos. La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas y siempre encaminado a la mejora de la calidad y óptimo desarrollo del fruto. El Consejo Regulador acordará antes del 31 de mayo de cada año, las normas para el mejor desarrollo de la vendimia y velará, especialmente, para que la recolección no se inicie hasta tanto que la uva haya alcanzado el grado de madurez necesario, el transporte se efectúe sin deterioro de su calidad y el ritmo de la recolección se adecue a la capacidad de molturación del lagar.

b. Rendimientos máximos

Para vinos blancos: 13.714 kilogramos de uvas por hectárea.

Los límites establecidos podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios, y siempre que la calidad de la uva permita mantener los estándares de calidad de los vinos. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25% del límite citado para uva destinada a cualquier tipo de elaboración.

6. ZONA DELIMITADA

Zona de producción de uva y elaboración

La zona de producción de uva y elaboración de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella, según la cartografía de la zona de producción que figura en el Anexo A del pliego de condiciones, y que obra en poder del Consejo Regulador y de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía.

Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona “Superior”, las zonas de “Sierra de Montilla” y “Moriles Altos”, que comprende los terrenos de albarizas y que están igualmente delimitados en la cartografía referida.

Zona de crianza

La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP en su totalidad y Córdoba capital.

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PEDRO XIMENEZ

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

La calidad y las características típicas de los vinos vienen marcadas por su vinculación con los factores humanos y naturales del área geográfica, así como por la compleja interacción entre

éstos y su relación con el vino. Los viñedos se sitúan al sur de la provincia de Córdoba. El clima que encontramos se clasifica como semi-continental mediterráneo, veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves, incidiendo en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico y en la rápida maduración del fruto. El suelo, factor que condiciona la respuesta del viñedo, y por ende la composición de la uva de cara a la vinificación, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona.

9. *CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES*

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Etiquetado de los vinos provisto de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por Consejo Regulador.

Menciones facultativas recogidas en pliego:

- Vinos sin envejecimiento: “Joven”, “Vino de tinaja” o “Vino nuevo de tinaja”;
- Vinos con envejecimiento: “Vinos de pasto”.
- Vinos dulces Pedro Ximénez, “Cosecha” o “Añada”, pudiendo indicar el año de la cosecha; mención “Superior” para vinos sin adición de otros productos.
- “Flor” y “Yema”.
- “Vino en rama” o “En rama”.
- Menciones relativas a la vejez:
 - o En vinos finos, “Pasado” si supera una vejez promedio de 10 años.
 - o “Viejo” con una vejez promedio igual o superior a 15 años.
 - o “Viejísimo” con vejez promedio igual o superior a 25 años.
- Unida geográfica mayor: Andalucía.

10. *ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES*

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DO_Montilla_modificado2.pdf