

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Montilla-Moriles (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco joven

Breve descripción textual

Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido, en boca de seco a dulce, fresco, levemente ácido, con aroma y sabor afrutados.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en</i>	

<i>miligramos por litro):</i>	
-------------------------------	--

Vino blanco sin y con envejecimiento

Breve descripción textual

- Blanco sin envejecimiento: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido a dorado, en boca de seco a dulce, ligero, con un matiz de aroma y sabor propio de la uva Pedro Ximénez.

- Blanco con envejecimiento: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado hasta caoba, de seco a dulce, ligero, con un matiz aromático propio de la uva Pedro Ximénez, y un aroma y sabor característicos de la crianza.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
--	--

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
--	----

<i>Acidez total mínima:</i>	
-----------------------------	--

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
---	--

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	
---	--

Vino de licor

Breve descripción textual

Tipos de Vinos generosos: Fino (amarillo pajizo a dorado, seco, aroma y sabor crianza biológica, matices de la Pedro Ximénez, levemente amargoso, ligero y fragante), Amontillado (ámbar a oro viejo, aroma punzante, avellanado, seco o casi abocado, suave y lleno) Oloroso (color caoba, aromático, seco o levemente abocado, mucho cuerpo, lleno y aterciopelado) y Palo Cortado.

Tipos de Vinos de licor dulces: Pedro Ximénez (Color desde ámbar hasta el caoba intenso, aspecto denso, notas aromáticas de pasificación, dulce, suave y untuoso) y Moscatel.

Tipos de Vinos generosos de licor: Generoso de Licor, Pale Cream, y Cream

* Grado adquirido mínimo: 16%vol. para Amontillado, Oloroso y Palo

Cortado

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Vino joven, 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.</p> <p>Vinos secos. Se someten a un proceso de fermentación alcohólica total, resultando un contenido de azúcares reductores ≤ 5 g/l. 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 para la obtención de otro tipo de vino.</p> <p>Vinificación de determinados vinos dulces, se exige el proceso de asoleo, cumpliendo las siguientes fases: Vendimia manual, transporte en cajas de 30 kg, asoleo de la uva.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>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</p>	

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.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>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. La DOP acordará, 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.</p>	

b. Rendimientos máximos

En la subzona de calidad superior

<i>Rendimiento máximo:</i>
10285 Kilogramos de uvas por hectárea

En la subzona de calidad superior

<i>Rendimiento máximo:</i>
72 Hectolitro por hectárea

En el resto de la zona de producción

<i>Rendimiento máximo:</i>
13714 Kilogramos de uvas por hectárea

En el resto de la zona de producción

<i>Rendimiento máximo:</i>
96 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Zona de producción

La zona de producción 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.

Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona Superior, que comprende los terrenos de albarizas.

Zona de elaboración

La zona de elaboración es la misma que la zona de producción de la DOP.

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.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PEDRO XIMENEZ

MOSCATEL GRANO MENUDO

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
------------------------	--------------------------

<i>Tipo de condición complementaria:</i>	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: Joven y Vino nuevo de tinaja, con año de cosecha; Vino en rama, o en rama.
Pedro Ximenez, deberán indicar año de la vendimia, mención “solera” y mención “vino dulce natural”. En Blancos con envejecimiento, Fino y Oloroso, “recomendado para cocinar” o “para cocinar”.
Ud. geogr. mayor “Andalucía”.

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado.

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Montilla -Moriles"
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Consejo Regulador
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	S/N Avda. José Padillo Delgado 14550 Montilla (Córdoba) España
<i>Teléfono.:</i>	34 957652110
<i>Fax:</i>	34 957652407
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	consejo@montillamoriles.es

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica
<i>Dirección</i>	s/n Tabladilla, 41071 SEVILLA España
<i>Teléfono.:</i>	34 955032278
<i>Fax:</i>	34 955032112
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgciape.capder@juntadeandalucia.es

e. Datos de los organismos de control

--

3. TÉRMINOS TRADICIONALES**a. Letra a)**

Vino Generoso de licor
Vino Generoso

Vino dulce natural

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo

Solera

Reserva

Raya

Palo Cortado

Oloroso

Noble

Gran reserva

Fino

Crianza

Criadera

Criaderas y Soleras

Añejo

Amontillado

Cream

4. Zona NUTS

ES613	Córdoba
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

** Baladí Verdejo B (OIV)

AIREN

CHARDONNAY

MACABEO, VIURA

SAUVIGNON BLANCO

TORRONTES

VERDEJO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PC_V_D_O_ MONTILLA MORILES.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	ORDEN 30 nov 2011 Montilla-Moriles BOJA.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30 de noviembre de 2011, pliego de condiciones de la DO Montilla-Moriles.

c. Otro(s) documento(s):

d. Mapas de la zona delimitada

<i>Nombre del expediente</i>	Mapa DO Montilla Moriles.doc
<i>Descripción:</i>	Mapas zonas de producción y crianza de la DO Montilla-Moriles.

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/vinos/V_DO_MONTILLA_-_MORILES.pdf
----------------	---