

Solicitud de una nueva modificación

Penedès

UE N°: PDO-ES-A1551-AM03

Enviado el 12-02-2018

PDO

1. MODIFICACIÓN

1.1. Reglas aplicables a la modificación:

Article_105_minor

1.2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

CAMBIOS EN EL GRADO ALCOHÓLICO

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

En los vinos blancos, rosados y tintos se elimina el límite máximo del grado alcohólico adquirido y se reduce el límite mínimo. Afecta al punto 2.1.1. del Pliego de Condiciones y al punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Estas modificaciones del grado mínimo y máximo se hacen en base a la adaptación de los vinos de la D.O. Penedès al cambio climático. El objetivo es garantizar las características y la tipicidad de los vinos producidos en la D.O. Penedès.

Título:

CORRECCIÓN EN LOS VINOS ELABORADOS POR EL MÉTODO "DULCE DE FRÍO"

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

En la anterior versión del pliego de condiciones, los vino elaborado por el método "dulce de frío" aparecía dentro de los vinos de licor de forma errónea.

Al incorporarse la variedad Viognier esta también podrá usarse para este tipo de vinos.

Ambos cambios modifican el punto 2.1.1. del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Dado que su graduación vol adquirida era de mínimo 9,5% vol, no son vinos de licor y, en consecuencia, se ha corregido su ubicación.

Además, la incorporación del Viognier como variedad en la anterior modificación hace que se tenga que incorporar como variedad para la elaboración del dulce de frío.

Título:

CAMBIOS EN LOS VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

-Ofrecer al consumidor que los vinos espumosos de calidad de la D.O. Penedès sean un producto 100 % ecológico.

-Alargar la elaboración y envejecimiento de los vinos espumosos de calidad de 12 a 15 meses como mínimo.

Actualmente para la elaboración de vinos espumosos de calidad ecológicos es mejor que en el proceso de la fermentación en botella se use azúcar de la propia uva ecológica y por tanto sea azúcar del propio vino base o del mosto de la uva y por tanto no sea necesario añadir azúcar exógeno ecológico.

-Se limita las variedades para la elaboración de vinos espumosos de calidad, a las más idóneas.

-Se adaptan los parámetros de los vinos espumosos (se quita el límite máximo de grado alcohólico adquirido, se limita la acidez total a 5 g/l, y deja de regularse extracto seco, cenizas y pH).

Todo esto modifica el punto 2.1.2 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

-Avanzar hacia el cultivo ecológico y sostenible

-Garantizar la lisis de las levaduras en el proceso de la segunda fermentación, al aumentar los meses de envejecimiento.

-Se toman las variedades aptas para la elaboración de vinos espumosos de calidad de entre todas las autorizadas.

-Se cambian los parámetros analíticos para adaptar la producción a las mayores temperaturas climáticas. En el caso de los que se eliminan quedaran sujetos a la normativa vigente.

Título:

CORRECCIÓN EN LOS VINOS DE UVA SOBREMADURADA

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se sacan los vinos de uva sobremadurada de los vinos de licor. Esto cambia el punto 2.1.2 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

En la anterior versión del pliego de condiciones, los vinos de uva sobremadurada aparecían dentro de los vinos de licor, de forma errónea, dado que constituyen una categoría vitivinícola distinta, y en consecuencia se ha corregido dicho error.

Título:

CAMBIOS EN EL LÍMITE MAXIMO DE ACIDEZ VOLÁTIL DE ALGUNOS VINOS

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Los vinos elaborados con ciertos métodos (en bodega, de uva sobremadurada, por el método dulce de frío) podrán tener límites de volátil superiores. Esto modifica el punto 2.1.6 del Pliego de Condiciones y el punto 2.4 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN:

Los vinos que se fermentan y/o envejecen en barricas de madera pueden superar los 0,7 gr/l y por tanto tienen la misma consideración que los vinos que tienen un envejecimiento superior al año, debido a que la fermentación al llevarse a cabo en la bodega, puede ceder cantidades no menospreciables de ácido acético al vino, por esta razón justifica el aumento en el límite de acidez volátil en estos tipos de vino.

Los vinos de licor y los elaborados por el método dulce de frío por su sistema de elaboración pueden superar los 1,2 gr/l en ácido tartárico su acidez volátil, pero limitado a que no sea superior a los 2 gr/l. Los vinos dulces elaborados por el método “dulce de frío” son más propensos a niveles elevados de acidez volátil debido al proceso de elaboración que incluye factores como la elevada concentración de azúcares de la uva, al metabolismo de las levaduras, largas fermentaciones que favorecen un aumento de la acidez volátil.

Título:

CAMBIOS EN LA DENSIDAD DE PLANTACIÓN Y RIEGO

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se elimina el límite máximo y mínimo de la densidad de plantación. Y se limita el riego a que se cumple el pliego en cuanto a rendimiento y calidad de la uva. Esto modifica el punto 3.1 del Pliego de Condiciones y el punto 2.5.1. del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Actualmente y debido al cambio climático y a las nuevas técnicas de cultivo hay que adaptar las plantaciones a densidades distintas de las actuales. Será necesario ir a marcos de plantación distintos, para garantizar la tipicidad de los vinos del Penedès.

En cuanto al riego la nueva situación planteada con el cambio climático los periodos de sequía son mayores y mas acusados. Se plantea la posibilidad del riego siempre que se cumplan las condiciones de este pliego de condiciones. Caso de no cumplir se puede prohibir el riego en aquellas parcelas donde se esté produciendo.

Título:

AJUSTES EN LOS RENDIMIENTOS

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Los rendimientos de producción de uva destinada a vino espumoso de calidad y de elaboración de éste tipo de vino, se iguala a los de las variedades blancas. Esto modifica el punto 5.1 y 5.2 del pliego de condiciones y el punto 2.5.2 del Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Se modifica la producción de las variedades para la elaboración de vinos espumosos de calidad, se propone que sea de 12.000 Kgr por hectarea dado que los vinos espumosos de calidad tiene que tener una graduación inferior a los vinos tranquilos, es decir al rededor de la 10 o 10,50 %vol con lo cual es necesario tener una producción mayor en nuestro clima para no tener graduaciones mas elevadas.

Título:

INCORPORACIÓN DE VARIEDADES

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se incorporan las variedades blancas: Sumoll blanco y Viognier, y las tintas Petit Verdot y Xarello rosado. Lo que cambia el punto 6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN:

Se incorpora la variedad xarello rosado ya que es una variedad autóctona Y tradicional de la región del Penedès.

Igualmente, la Sumoi Blanca és una variedad tradicional del Penedès, y la Viognier y Petit Verdot són variedades adaptadas al territorio y clima del Penedès de las cuales se elaboran caldos de prestigio.

Título:

ALGUNAS MEJORAS SOBRE EL ANÁLISIS DE LOS VINOS

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se amplían los laboratorios que se podrán utilizar para analizar el vino. Y esto se hará cuando este esté terminado, inmediatamente antes del embotellado o posteriormente a este. Esto modifica el punto 8.2 del Pliego de Condiciones. No afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Añadiendo un laboratorio homologado garantizamos la libre competencia.

Se busca el objetivo de acercar, el máximo posible, el control de calidad de los vinos de la D.O. Penedès mediante el proceso de la calificación, al momento en que el vino va a ser comercializado.

Título:

CAMBIOS EN EL TIPO DE TAPÓN AUTORIZADO

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Se libera el tipo de tapón utilizado si bien se considera preferente el de corcho. Esto modifica el punto 8.4 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Esta modificación garantiza la calidad de los vinos de la D.O. Penedès adaptando y actualizando los materiales de taponado.

Título:

CAMBIO Y MEJORA DEL APARTADO SOBRE MENCIONES DE ENVEJECIMIENTO

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

El punto 2.3 del Pliego de Condiciones se cambia de ubicación al punto 8.6 y se completa, para vinos espumosos de calidad, incluyendo los 15 meses mínimos de envejecimiento y la posibilidad de indicar el número de años transcurridos entre tiraje y degüelle siempre que sean más de 3.

No afecta al Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Se adapta el número de meses a 15 ya que es el mínimo necesario para que se produzca la lisis de las levaduras. Se mejora la información al consumidor añadiendo el número de años que ha durado el envejecimiento.

Además, se incorpora el antiguo punto 2.2 del PC 2014 a éste apartado, toda vez que se entiende que ésta es su ubicación correcta, al tratar sobre indicaciones y presentación del producto.

Título:

NUEVOS REQUISITOS DE ETIQUETADO

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

El nombre de la DOP deberá figurar también en el campo visual donde figura la marca.

Si se mencionan 3 variedades, el mínimo de presencia pasa del 15% al 5%.

La añada y la fecha de degüelle son obligatorias en los vinos espumosos de calidad.

Todo ello modifica el punto 8.7 del Pliego de Condición y el punto 2.9 del modifica el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Esta modificación permitirá dar mas visibilidad a la mención “Penedès” permitiendo al consumidor identificar de forma clara el producto.

En el cas de los vinos elaborados con tres variedades se considera que la menor debe estar en un mínim del 5 % para garantizar la tipicidad varietal de los vinos.

En el caso de los vinos espumosos de calidad la añada y la fecha de degüelle es una información importante para el consumidor.

Título:

CAMBIO EN LA DIRECCIÓN DEL ORGANISMO DE CONTROL

Descripción y motivos

DESCRIPCIÓN

Cambia la dirección del organismo de control, lo que afecta al punto 9.1 del Pliego de Condiciones y no altera el Documento Único.

JUSTIFICACIÓN

Dado que el organismo que certifica el producto amparado por la DO Penedès ha cambiado su dirección, se aprovecha éste trámite de modificación del pliego de condiciones para informar de la nueva dirección.

2. DOCUMENTO ÚNICO

2.1. Nombre(s)

Penedès (es)

2.2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2.3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

16. Vino de uvas sobremaduradas

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

16. Vino de uvas sobremaduradas

2.4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - Vino blanco y rosado

Blanco:

ASPECTO

Color amarillo entre pálido i oscuro. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante. En el caso del vino elaborado con el método dulce de frío: color ámbar, dorado, rojo y tostado.

AROMA

Aromas primarios de fruta blanca, tropical. En el caso de haber pasado por barrica presentará aromas de frutas maduras i aromas terciarios.

El vino elaborado con el método dulce de frío, aromas de frutas confitadas propias de la variedad. Notas de envejecimiento y de paso por barrica. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado. Ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Sin defectos

Rosado:

ASPECTO

Color rojo desde el rosa pálido a cereza. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aroma frutal, frutas rojas. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Sin defectos

*En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

* El vino elaborado por el método "dulce de frio" tendrá un grado alcohólico adquirido mínimo de 9,5%vol. y un contenido en azúcares reductores 70 - 150 g/l

* Los vinos con envejecimiento o elaborados en barrica no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l. Y los elaborado por el método "dulce de frio" no podrán superar los 33,33 meq/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	8,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

VINO - Vino tinto

ASPECTO

Color grana para los vinos jóvenes. Color rojo tostado para vinos envejecidos. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aroma a frutas rojas. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

*En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

* Los vinos con envejecimiento o elaborados en barrica no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

VINO DE LICOR

ASPECTO

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas de frutas confitadas propios de la variedad. Notas de envejecimiento, si procede y de bodega. Sin malos olores ni defectos

*En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

ASPECTO

Color amarillo o rosa pálido, sin llegar al ámbar o rojo cereza. Con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

*En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

VINO DE AGUJA

ASPECTO

Amarillo pálido, con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

*En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

ASPECTO

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas de frutas maduras, confitadas propias de la variedad. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido y sin defectos

*En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	33,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

2.5. Prácticas vitivinícolas

2.5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan obtener el nivel de calidad óptimo, por lo que se deberá velar para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que se prevé en éste pliego. El órgano de gestión de éste DO podrá prohibir ésta práctica en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad o bien, puede causar incumplimiento de normativa.

Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto las condiciones hídricas del suelo como las condiciones ecológicas de la viña.

En ningún caso se podrá autorizar el riego después del envero de las uvas.

Práctica enológica específica

El rendimiento de extracción no sea superior a 66 litros de vino para variedades blancas y vinos espumosos de calidad, y 70 litros de vino para las variedades tintas, por cada 100 Kg. de vendimia.

2.5.2. Rendimientos máximos

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

12000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

79,2 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

9000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

63 hectolitros por hectárea

2.6. Zona geográfica delimitada

Zona de producción, que se compone de los siguientes municipios de la Provincia de Barcelona o Tarragona tal y como se indica:

Abrera (1)

Aiguamúrcia (2)

Albinyana (2)

L'Arboç (2)

Avinyonet del Penedès (1)

Banyeres del Penedès (2)

Begues (1)

Bellvei (2)

La Bisbal del Penedès (2)

Bonastre (2)

Les Cabanyes (1)

Calafell (2)

Canyelles (1)

Cabrera d'Igualada (1)
Castellet i la Gornal (1)
Castellví de la Marca (1)
Castellví de Rosanes (1)
Cervelló (1)
Corbera de Llobregat (1)
Cubelles (1)
Cunit (2)
Font-rubí (1)
Gelida (1)
La Granada (1)
Els Hostalets de Pierola (1)
La Llacuna (1)
Llorenç del Penedès (2)
Martorell (1)
Masquefa (1)
Mediona (1)
Montmell (2)
Olèrdola (1)
Olesa de Bonesvalls (1)
Olivella (1)
Pacs del Penedès (1)
Piera (1)
El Pla del Penedès (1)
Pontons (1)
Puigdàlber (1)
Sant Cugat Sesgarrigues (1)
Sant Esteve Sesrovires (1)

Sant Jaume dels Domenys (2)
Sant Llorenç d'Hortons (1)
Sant Martí Sarroca (1)
Sant Pere de Ribes (1)
Sant Pere de Riudebitlles (1)
Sant Quintí de Mediona (1)
Sant Sadurní d'Anoia (1)
Santa Fe del Penedès (1)
Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Provincia de Barcelona

(2) Provincia de Tarragona

2.7. Principales variedades de uva de vinificación

PARELLADA - MONTONEC

XARELLO - CARTOIXA

MERLOT

2.8. Vínculo con la zona geográfica

VINO

Los vinos blancos del Penedès son reconocidos por su frescor, acidez y fruta debido al tipo de suelo y al clima único. El factor humano de las personas que trabajan las viñas hace que la elaboración de vinos iguales con las mismas variedades en otras zonas no sea posible. Las variedades de uva blanca del Penedès sólo pueden conseguir su punto óptimo de maduración para la elaboración de estos vinos en la zona del Penedès. La conjunción de suelo, clima y trabajo sólo se dan en el Penedès.

En el caso de los vinos rosados del Penedès su reconocimiento es debido a la coloración, aroma y fruta propia de las variedades que pueden dar estos vinos debido al suelo y al clima. El trabajo humano tanto en las viñas como en las bodegas hace que se pueda tener estas características únicas de los vinos rosados del Penedès.

Los vinos tintos del Penedès se caracterizan por su estructura y cuerpo, antocianos, taninos suaves y sobre todo aroma intenso y gusto y postgusto largo. La suma del clima y el suelo del Penedès hacen que con una buena maduración debida, también al diferencial térmico de la noche y el día durante los meses de julio y agosto, que hace que la maduración de las uvas tintas en el Penedès proporcione uvas con muchos antocianos y taninos, y también ricas en aromas de frutas rojas.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Penedès, son únicos y muy diferentes de los que se pueden producir en otras zonas. Esta diferencia viene dada por las variedades, pero sobre todo por el clima, sol y método de elaboración en la primera y segunda fermentación. No es posible hacer éstos espumosos en otras zonas.

VINO DE AGUJA

Los vinos de aguja son de elaboración tradicional en el Penedès. Son vinos muy adaptados a las variedades del Penedès, así como al clima y al suelo de la zona.

VINO DE LICOR

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite elaborar, a partir de los mostos maduros, vinos de licor y vinos de uva sobremadurada. El envejecimiento propio del método y la climatología de la bodega, permiten obtener unos vinos envejecidos, dulces y suaves, conservando la fruta madura y los aromas propios del envejecimiento.

VINO DE UVA SOBREMADURADA

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite que el esfuerzo humano deje que las uvas puedan sobremadurar y dar vinos únicos, de características exclusivas.

2.9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Se deberá realizar exclusivamente en la zona la zona de producción de la DOP Penedés. Ello se debe al hecho de que los vinos a granel no pueden ser transportados a largas distancias con garantía de mantenimiento de la calidad y características exclusivas de los vinos de la DOP. Una vez embotellados sí mantienen sus características y calidad, que pueden ser apreciadas por el consumidor, de ahí que sea necesario que el embotellado se realice en condiciones adecuadas.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La medida de los caracteres utilizados para indicar Penedès será de un mínimo de 3 mm. y de un máximo de 7 mm., y la mitad para la mención Denominación de Origen.

De forma general, cuando las menciones obligatorias estén en el dorso de la botella, lo que se conoce como contra etiqueta, incluida la mención “PENEDÈS Denominación de Origen”, en la etiqueta principal donde consta la Marca, deberá figurar obligatoriamente la mención PENEDÉS con una medida entre 3 y 7 mm.

En el caso en que las menciones obligatorias estén agrupadas en la etiqueta, junto con la marca y la mención “PENEDÈS Denominación de Origen”, no

será obligatorio hacer constar también la mención “Penedès” en la contra etiqueta.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar la añada de la vendimia de la uva que se utilice para la elaboración de los vinos espumosos de calidad amparados por ésta denominación de origen. Y la fecha de degüelle en los vinos espumoso de calidad amparados per esta denominación de Origen.

2.10. Enlace al pliego de condiciones

<https://goo.gl/aVezyA>