

	<p style="text-align: center;"><i>Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla- Moriles</i></p>	N.C. 09/10
	<p>NORMAS DE CALIFICACION</p>	ANEXO IV

1. SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES TIPOS DE VINOS PARA SU CALIFICACIÓN EN LA PRESENTE CAMPAÑA:

- Vinos jóvenes
- Vinos de campaña para tinaja, crianza y envejecimiento
- Vinos de campaña para PX
- Vinos de campaña para mistela

2. CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS PARA SU CALIFICACIÓN:

Vinos jóvenes

Grado alcohólico:	10-13,5%
Acidez total (expresada en gr/l de ácido tartárico):	> 4
Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético):	inferior a 0,45
Glucónico (expresada en gr/l de ácido glucónico):	menor de 1

Vinos de campaña para tinaja, crianza y envejecimiento

Grado alcohólico:	superior a 13%
Acidez total (expresada en gr/l de ácido tartárico):	> 4
Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético):	inferior a 0,60
Glucónico (expresada en gr/l de ácido glucónico):	menor de 1

Vinos de campaña para PX (*)

Grado alcohólico:	9%
Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético):	inferior a 1
Grado Baumé del conjunto	22

(*) Estos valores podrán modificarse, manteniendo siempre la proporción 9 x 22.

Vinos de campaña para Mistela (*)

Grado alcohólico: ≥ 14%

Acidez volátil (expresada en gr/l de ácido acético): inferior a 0,60

Grado Baumé del conjunto ≥ 8

(*) Estos valores podrán modificarse, manteniendo siempre la proporción 8 x 14.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS PARA SU CALIFICACIÓN

Se considerará un vino correcto para su calificación cuando cumpla:

- Se trate de un vino nuevo de la campaña.
- Esté libre de cualquier enfermedad que afecte a la calidad del mismo
- Cumpla las características de limpieza, intensidad y aroma y las definidas en el propio Reglamento del Consejo para el tipo de vino que se pretende calificar.