



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

Modificación
temporal agosto
2025

PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

MODIFICACIÓN TEMPORAL PARA LA CAMPAÑA DE VENDIMIA 2025-2026

2. Descripción de los productos

2.1. Categorías y tipo de productos

[...]

2.1.1. Vino espumosos de calidad

Vino obtenido a partir de las variedades autorizadas, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de ~~10,8%~~ vol. y máximo de 12,8% vol., elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en la botella, que en condiciones determinadas desprende anhídrido carbónico con una sobrepresión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento, a contar desde la fecha del tiraje hasta el degüelle. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Alella podrán utilizarse como vinos base para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2.1.2. Vino de aguja

Vino obtenido a partir de las todas las variedades blancas y tintas, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de ~~10,5_9%~~ vol. y máximo de 12,5% vol. y que en su elaboración, se conserva parte del carbónico de su propia fermentación.

[...]

• Características Físicoquímicas

- Tipo de vino: blanco.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo ~~10,5%~~ vol. ~~y máximo 14,5% vol.~~
~~Grado alcohólico volumétrico total = 14,5% vol.~~

- Tipo de vino: rosado.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo ~~10,5%~~ vol. ~~y máximo 13,5% vol.~~
~~Grado alcohólico volumétrico total = 14,5% vol.~~

- Tipo de vino: tinto.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5% vol. ~~y máximo 14,5% vol.~~
~~Grado alcohólico volumétrico total = 14,5% vol.~~

- Tipo de vino: vinos espumosos de calidad.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo ~~10,80%~~ vol. ~~y máximo 12,8% vol.~~



PLIEGO DE CONDICIONES DOP "ALELLA"

Modificación
temporal agosto
2025

~~Grado alcohólico volumétrico total = 14,5% vol.~~

- Tipo de vino: vino de aguja.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo ~~9~~**10,50**% vol. ~~y máximo 12,5% vol.~~

~~Grado alcohólico volumétrico total = 14,5 % vol.~~

- Tipo de vino: vino de licor.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 15% vol. ~~y máximo de 20% vol.~~

~~Grado alcohólico volumétrico total = 23% vol.~~

[...]

3. Practicas de cultivo y Enológicas específicas

[...]

La vendimia se realizará con la mayor atención, y se dedicará a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5% vol. a excepción de los vinos espumosos de calidad y de vinos de aguja que ha de ser igual o superior a 8,5% vol.

[...]

5. Rendimientos máximos

La producción máxima admitida por hectárea será de ~~12.000~~**10.800** Kg. de uva y ~~78~~**75** Hl de vino para las variedades blancas. Para las variedades tintas, la producción máxima admitida será de ~~10.000~~**9.000** Kg. de uva y ~~60~~**63** Hl. de vino.

El cálculo de producción máxima se realizará por cada variedad de forma individual, no pudiendo compensar entre diferentes variedades los posibles excesos de producción.

La uva procedente de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta DOP.

Actualmente, no hay parcelas excepcionales.