

## **ASSUMPTE: MODIFICACIÓ EN LES NORMES DE CAMPANYA DE VEREMA 2024/2025**

Es proposa les següents modificacions temporals del Plec de Condicions:

### **2.3.1. Grado alcohólico volumétrico adquirido (expresado en % en volumen)**

~~Vino blanco: entre 12,5 y 15, con excepción de los obtenidos exclusivamente de la variedad Parellada donde el mínimo será de 11.~~

~~Vino rosado: entre 12 y 15~~

~~Vino tinto: entre 12,5 y 15~~

Para los vinos tintos se suprime el grado alcohólico máximo

Para los vinos de cosecha 2024 (blanco, rosado y tinto) la graduación mínima pasará a ser de 12% vol. alcohólico. En el caso de vinos blancos mono varietales de la variedad Parellada la graduación mínima pasará a ser de 9% vol. alcohólico.

Vinos de licor: entre 15 y 20

Vino espumoso: entre 11 y 12,5

Vino de aguja: entre 11 y 12,5

### **2.3.2. Acidez total (expresada en gramos por litro de ácido tartárico)**

Vinos: ~~igual o superior a 4,5~~ La acidez total para los vinos elaborados debe ser mínimo 4 gr/l en ácido tartárico.

Vinos de licor: igual o superior a 3, excepto vino Rancio

Vino espumoso y vino de aguja: igual o superior a 5

### 3.2. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de la uva

La graduación alcohólica volumétrica natural probable de la uva apta para la elaboración de los vinos protegidos será igual o superior a 11% vol., ~~con excepción de la variedad Parellada que deberá ser igual o superior a 10% vol.~~ El grado alcohólico natural mínimo para declarar pesadas por la variedad Parellada es de 8%vol.

Para la elaboración de todos los tipos de vinos de licor la graduación alcohólica volumétrica natural probable de la uva será igual o superior a 14% vol.

### 5.2. Rendimiento de transformación de la uva en vino

~~La elaboración de todos los tipos protegidos en relación con el rendimiento de transformación de la uva no podrá superar los 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.~~

La elaboración de todos los vinos protegidos en cuanto al rendimiento de transformación de la uva no podrá superar los 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva en el caso de la uva tinta (72%) y no podrá superar los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva en el caso de la uva blanca (74%).