

Modificación temporal agosto 2025

MODIFICACIÓN TEMPORAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA PARA LA CAMPAÑA DE VENDIMIA 2025-2026

(DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA) “PRIORAT”

2.1.1. Vino

a) **Vino blanco:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de ~~13~~12,50% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12% vol.

b) **Vino tinto:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 13,50% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol.

c) **Vino rosado:** vino tranquilo, con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de ~~13,00~~12,50% vol., procedente de variedades de uva autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico potencial mínimo de 12,5% vol.

d) **Vino de finca:** vino elaborado, embotellado y criado por las personas físicas o jurídicas las cuales, ellas mismas o sus socios, tienen la titularidad de las viñas situadas en una finca, y que cumplan la normativa vigente de la Generalitat de Catalunya. Su proceso de elaboración se realizará en bodegas situadas en la misma finca o, excepcionalmente, en bodegas próximas, siempre y cuando la titularidad de las viñas y las bodegas sean de las mismas personas físicas o jurídicas, y se realizará exclusivamente con uvas procedentes de las variedades de vitis vinifera recomendadas o autorizadas por la DOP Priorat.

2.1.2. Vinos de licor:

a) **Vino rancio:** vino tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera, de vinos blancos o tintos, de grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 15% vol. Durante su envejecimiento, mínimo de cinco años, podrán alcanzar una elevada concentración de alcohol, y no está permitido en estos vinos el encabezado con alcohol vínico. También se admitirá el proceso acelerado de oxidación conocido como sol y serena. Dentro de esta tipología de vino de licor se considera vino rancio dulce, cuando el contenido de azúcar residual expresado en glucosa + fructosa sea igual o superior a 45 gr/l.

b) **Vino de licor dulce:** Vino de licor tradicional con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. Durante su proceso de elaboración se le podrá adicionar alcohol de vino, siempre que hayan adquirido 8 grados de alcohol natural.

c) **Vino mistela blanca:** vino de licor de calidad tradicional, en su elaboración se separa el mosto flor de la uva y seguidamente se filtra, con un grado alcohólico volumétrico potencial mínimo de 12% vol., para añadir acto seguido alcohol vínico y proceder a removerlo una vez al día durante una semana hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15 % vol. y máximo de 22% vol.

d) **Vino mistela tinta:** la elaboración de los vinos de licor de calidad tradicionales denominados mistela tinta se realizará a partir de las variedades tintas autorizadas, las cuales deberán tener un grado alcohólico volumétrico potencial mínimo de 12,5% vol. Se macera el mosto de la uva chafada, con la separación previa del raspón, con una mezcla de alcohol vínico y se airea dos veces al día madurando quince días para dejar inactivas las levaduras. Acabada la maceración se separan los restos sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior a 15% vol. y máximo de 22% vol.

e) **Vino dulce natural:** vino de licor tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 320 gr/l, 18 grados alcohólicos probables, fermentado parcialmente. Su graduación alcohólica volumétrica adquirida será como mínimo de 15% vol. La fermentación de estos vinos se puede parar añadiendo alcohol vínico cuando se haya obtenido un mínimo de 7% vol. de forma natural.

2.1.3. Vino de uvas sobremaduras:

Vino de uvas sobremaduras elaborado sin aumento artificial del grado alcohólico natural, y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación. Con grado alcohólico natural superior al 15 % vol. y grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13,5 % vol.

Dentro de esta categoría de vino se considera Vimblanc al vino obtenido del mosto de garnacha tinta, fermentado en depósitos, preferentemente de roble, con una capacidad máxima de 100 litros.

2.2. Características Analíticas:

2.2.1. Vino

-Grado alcohólico	Grado alcohólico volumétrico adquirido	Grado alcohólico total
Vino blanco y rosado y vino de finca blanco y rosado	mínimo 13 <u>12,50</u> % vol.	mínimo 13 <u>12,50</u> % vol.
Vino tinto, y vino de finca tinto	mínimo 13,5% vol.	mínimo 13,5% vol.