

Modificación temporal del pliego de condiciones para la campaña de vendimia 2025-2026

2.3. Características fisicoquímicas

[...]

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 9,44. Para los vinos de la cosecha 2025-2026, el grado mínimo es de 12.

Vino rosado: entre 12 y 15

Vino tinto: ~~entre a partir de~~ 12,5 y ~~15~~ sin grado máximo. Para los vinos de la cosecha 2025-2026, el grado mínimo es de 12.

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 4,54 gr/l

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

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

[...]

3. Prácticas enológicas específicas y restricciones en la elaboración

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 10,9% 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. Rendimientos máximos

[...]

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. Para vino blanco, el rendimiento de transformación de la uva no podrá superar los 72 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.