

– Vi d'agulla

a) Característiques analítiques

Tipus	Grau alcohòlic adquirit mínim (% volum)	Grau alcohòlic total mínim (% volum)
Vi blanc	9	9
Vi rosat i negre	9,5	9,5
Vi blanc, rosat i negre etiquetat amb els termes tradicionals “criança”, “reserva” i “gran reserva”	12	12
Vi de licor (blancs, rosats i negres)	15	17,5
Vi escumós aromàtic de qualitat (blancs, rosats i negres)	6	10
Vi blanc, rosat i negre etiquetat amb la menció “petit València”	4,5	9
Vi d'agulla (blancs, rosats i negres)	7	9

Paràmetre	Rang
ACIDESA TOTAL (àcid tartàric)	Vi blanc, rosat, negre, escumós aromàtic de qualitat i d'agulla: mínim de 3,5 g/l Vins de licor: mínim d'1,5 g/l
ACIDESA VOLÀTIL (àcid acètic)	Vi blanc, rosat, negre, escumós aromàtic de qualitat i d'agulla: inferior a 0,80 g/l Vins amb grau alcohòlic volumètric adquirit superior a 12,5 i vi de licor: inferior a 1,2 g/l

ANHÍDRID SULFURÓS	Vi contingut en sucre (glucosa + fructosa) < 5 g/l	Vins blancs i d'agulla blancs: màxim 200 mg/l Vins rosats i d'agulla rosats: màxim 200 mg/l Vins negres i d'agulla negres: màxim 150 mg/l
	Vi contingut en sucre (glucosa + fructosa) ≥ 5 g/l	Vins blancs: màxim 300 mg/l
	Vins rosats i d'agulla blancs i rosats: màxim 250 mg/l	
	Vins negres i d'agulla negres: màxim 200 mg/l	
	Vi de licor contingut sucre < 5 g/l: màxim 150 mg/l	
	Vi de licor contingut sucre ≥ 5 g/l: màxim 200 mg/l Vi escumós de qualitat: màxim 185 mg/l	
SUCRES TOTALS expressats en termes de fructosa i glucosa	VI ESCUMÓS AROMÀTIC DE QUALITAT (blancs, rosats i/o negres)	Brut natural: inferior a 3 grams/litre
		Extrabrut: entre 0 i 6 grams/litre
		Brut: inferior a 12 grams/litre
		Extrasec: entre 12 i 17 grams/litre
		Sec: entre 17 i 32 grams/litre
	VINS DISTINTS DELS ESCUMOSOS (blancs, rosats, negres, de licor)	Semisec: entre 32 i 50 grams/litre
		Dolç: superior a 50 grams/litre
		Sec: si el seu contingut en sucre no és superior a: a) 4 grams per litre, o b) 9 grams per litre, quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid tartàric per litre no siga inferior en més de 2 grams per litre al contingut en sucre residual
		Semisec: si el seu contingut en sucre supera el màxim previst anteriorment però no supera: a) 12 grams per litre, o b) 18 grams per litre, quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid tartàric per litre no siga inferior en més de 10 grams per litre al contingut en sucre residual

	Semidolç: si el seu contingut en sucre és superior al màxim previst anteriorment però no és superior a 45 grams/litre	
		Dolç: si el seu contingut en sucre és igual o superior a 45 grams per litre
DIÒXID DE CARBONI	Vi d'agulla: d'1 bar a 2,5 bars a temperatura de 20 °C Vi escumós aromàtic de qualitat: igual o superior a 3 bars a temperatura de 20 °C	

* * * * *

– Vino de aguja

a) Características analíticas

<i>Tipo</i>	<i>Grado alcohólico adquirido mínimo (% volumen)</i>	<i>Grado alcohólico total mínimo (%volumen)</i>
Vino blanco	9	9
Vino rosado y tinto	9,5	9,5
Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con el término tradicional “crianza”, “reserva” y “gran reserva”	12	12
Vino de licor (blancos, rosados y tintos)	15	17,5
Vino espumoso aromático de calidad (blancos, rosados y tintos)	6	10
Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención “petit Valencia”	4,5	9
Vino de aguja (blancos, rosados y tintos)	7	9

<i>Parámetro</i>	<i>Rango</i>
ACIDEZ TOTAL (Ácido Tartárico)	Vino blanco, rosado, tinto, espumoso aromático de calidad y de aguja: <i>Mínimo de 3,5 g/l</i> Vinos de licor: <i>Mínimo de 1,5 g/l</i>
ACIDEZ VOLATIL (Ácido acético)	Vino blanco, rosado, tintos, espumoso aromático de calidad y de aguja: <i>Inferior a 0,80 g/l</i> Vinos con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5 y vino de licor: <i>inferior a 1,2 g/l</i>

ANHÍDRIDO SULFUROSO	Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa) < 5g/l	Vinos blancos y de aguja blancos : <i>máximo 200 mg/l</i>
		Vinos rosados y de aguja rosados: <i>máximo 200 mg/l</i>
		Vinos tintos y de aguja tintos: <i>máximo 150 mg/l</i>
	Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa) ≥ 5g/l	Vinos blancos: <i>máximo 300 mg/l</i>
	Vinos rosados y de aguja blancos y rosados: <i>máximo 250 mg/l</i>	
	Vinos tintos y de aguja tintos: <i>máximo 200mg/l</i>	
AZÚCARES TOTALES Expresados en términos de frutosa y glucosa	Vino de licor contenido azúcar < 5g/l: <i>máximo 150 mg/l</i>	
	Vino de licor contenido azúcar ≥ 5g/l: <i>máximo 200 mg/l</i>	
	Vino espumoso de calidad: <i>máximo 185 mg/l</i>	
	VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD (blancos, rosados y/o tintos)	Bruto natural: inferior a 3 gramos/litro
		Extra bruto: entre 0 y 6 gramos/litro
		Bruto: inferior a 12 gramos/litro
		Extra seco: entre 12 y 17 gramos/litro
		Seco: entre 17 y 32 gramos/litro

	VINOS DISTINTOS DE LOS ESPUMOSOS (Blancos, rosados, tintos, de licor)	Semiseco: entre 32 y 50 gramos/litro
		Dulce: superior a 50 gramos/litro
		Seco: Si su contenido en azúcar no es superior a: a) 4 gramos por litro, o b) 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual
		Semiseco: Si su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede: a) 12 gramos por litro, o b) 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual
	Semidulce: Si su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos/litro	
		Dulce: Si su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.
DIÓXIDO DE CARBONO	Vino de aguja: De 1 bar a 2,5 bares a temperatura de 20°C Vino espumoso aromático de calidad: Igual o superior a 3 bares a temperatura de 20°C	

b) Característiques organolèptiques

Blancs

Color: predominen els tons grocs, que poden anar des dels grocs més pàl·lids fins als grocs daurats passant pels pallosos, i poden presentar també reflexos verdosos. En el cas d'haver-se criat en fusta, poden arribar a tonalitats característiques del procés d'elaboració i/o criança.

Nas: net i de bona intensitat, dominen les sensacions de fruita. En el cas d'haver-se criat en fusta, apareixeran les notes clàssiques que aporta esta al conjunt del vi.

Boca: bona acidesa, frescos i afruitats. Bona persistència.

Rosats

Color: presentaran tonalitats rosa, i poden presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó.

Nas: net i intens on predominen les aromes afruitades.

Boca: bona acidesa, franc i equilibrat. Afruitat i amb bona persistència.

NEGRES

Color: dominaran els tons coberts, i predominen els tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat, cirera o robí, excepte els de llarga criança, que presentaran tonalitats roig teula.

Nas: de bona intensitat i càrrega de fruita, excepte en els que hagen sigut criats en fusta, on hi haurà un equilibri entre fruita i fusta. Net i agradable.

Boca: abundant, amb bon equilibri i estructura. Llarg postgust. En el cas de criança en fusta, serà ben estructurada i amb bones sensacions retrorassals.

Vi licor

Color: en el cas de vins de licor blanc, predominaran els tons grocs des del groc pàl·lid fins al groc daurat. En el cas de vins de licor rosats,

b) Características organolépticas

Blancos

Color: predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos. En el caso de haberse criado en madera, pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.

Nariz: limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino

Boca: buena acidez, frescos y afruitados. Buena persistencia

Rosados

Color: presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón.

Nariz: limpia e intensa donde predominen los aromas afruitados.

Boca: buena acidez, franco y equilibrado. Afruitado y con buena persistencia.

Tintos

Color: dominarán los tonos cubiertos, predominando los tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí, excepto los de larga crianza que presentarán tonalidades rojo teja.

Nariz: de buena intensidad y carga de fruta, excepto en aquellos que hayan sido criados en madera, donde existirá un equilibrio entre fruta y madera. Limpia y agradable.

Boca: abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo postgusto. En el caso de crianza en madera, será bien estructurada y con buenas sensaciones retrorassales.

Vino licor

Color: en el caso de vinos de licor blanco, predominarán los tonos amarillos desde el amarillo pálido al amarillo dorado. En el caso de