

ANNEX II

Plec de condicions de la DOP Utiel-Requena

1. Nom que cal protegir
UTIEL-REQUENA

2. Descripció del vi

ANEXO II

Pliego de condiciones DOP Utiel-Requena

1. Nombre que se debe proteger
UTIEL-REQUENA

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES DELS VINS PRODUÏTS EN LA DOP
UTIEL-REQUENA

DE CARÀCTER GENERAL								
TIPUS	Grau alcohòlic TOTAL Mínim (% vol.)	Grau alcohòlic ADQUIRIT Mínim (% vol.)	Sucres TOTALS (g/l)	Acidesa TOTAL Mínima (g/l en àc. tartàric)	Acidesa VOLÀTIL màxima (Àc. acètic en g/l)	Diòxid de sofre TOTAL Màxim (SO ₂ en mg/l) Vins amb <5 g/l sucre	Diòxid de sofre TOTAL Màxim (SO ₂ en mg/l) Vins amb ≥ 5 g/l sucre	Diòxid de car- boni mínim (CO ₂ en bars a 20 °C)
NEGRES	10.5	10.5	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l)	L'acidesa volàtil dels vins de campanya (fins al 31 de juliol) no pot superar 0.9 g/l (15 meq/l). Els vins de campanyes anteriors no poden superar 1 g/l (16.6 meq/l) més 0.06 g/l (1 meq/l) per cada grau d'alcohol que supere el 10% vol., fins a un màxim d'1.08 g/l (18 meq/l) en blancs i rosats i 1.2 g/l (20 meq/l) en negres.	150	200	
BLANCS	10	10	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ROSAT	9	9	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ESCUMOSOS DE QUALITAT	11	11	Brut nature: < 3 Extrabrut: 0-6	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3.5
ESCUMOSOS AROMÀTICS DE QUALITAT	10	6	Brut: < 12 Extrasec: 12-17 Sec: 17-32 Semisec: 32-50 Dolç: > 50	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3
D'AGULLA	9	7	(*)	4.5 g/l (60 meq/l)		150 negres 200 blancs i rosats	200 negres 250 blancs i rosats	Mín. 1 Màx. 2.5
VI DE LICOR Negres, blancs o rosats	17.5	Mín. 15 Màx. 22	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l) en negres 4 g/l (53.3 meq/l) en blancs		150	200	
VINS DE BAIXA GRADUACIÓ Negres, blancs o rosats	9	4.5	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l) en negres 4 g/l (53.3 meq/l) en blancs i rosats		150 negres 200 blancs i rosats	200 negres 250 blancs i rosats	

(*) 9 g/l 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. Els vins podran ser, en funció del seu contingut en sucre, semisecs, semidolços y dolços

GRAU ALCOHÒLIC ESPECÍFIC PER ALS VINS AMB MENCIONS ESPECIALS (esmentats en el punt 8 del plec)	
Tipus	Grado alcohólico real. Mínimo (% volumen)
«Superior»: blancs i rosats	11
"Superior": negres	11,5
"Verema Inicial"	10 (Grado Alcoh Máx 11,5)
"Boval amb menció específica"	Grau alcohòlic en funció de la menció de què es tracte
"Madurat" o "Madurat en Bóta"	12
"Boval Alta Expressió"	12,5
"Criança"	12
"Reserva"	12
"Gran Reserva"	12

2. Descripción del vino

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS PRODUCIDOS EN LA DOP UTIEL-REQUENA

DE CARÁCTER GENERAL								
TIPO	Grado Alco- hólico TOTAL Mínimo (% Vol.)	Grado Alcohólico ADQUIRIDO Mínimo (% Vol.)	Azúcares TOTALES (g/l)	Acidez TOTAL Mínima (g/l en Ac. Tartárico)	Acidez VOLÁTIL Máxima (Ac. Acético en g/l)	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con <5 g/l azúcar	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con ≥ 5 g/l azúcar	Dióxido de Carbono Mínimo. (CO ₂ en bares a 20° C)
TINTOS	10.5	10.5	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l)	La acidez volátil de los vinos de campaña (hasta 31 de julio), no podrá superar 0.9 g/l. (15 meq/l). Los vinos de campañas anteriores no podrán superar 1 g/l (16.6 meq/l) más 0.06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol, hasta un máximo de 1.08 g/l (18 meq/l) en blancos y rosados y 1.2 g/l (20 meq/l) en tintos	150	200	
BLANCOS	10	10	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ROSADO	9	9	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ESPUMOSOS DE CALIDAD	11	11	Brut nature: < 3 Extra brut: 0-6	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3.5
ESPUMOSOS AROMÁ- TICOS DE CALIDAD	10	6	Brut: < 12 Extra seco: 12-17 Seco: 17-32 Semiseco: 32-50 Dulce: > 50	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3
DE AGUJA Tintos, Blancos o Rosados	9	7	*	4.5 g/l (60 meq/l)		150 tintos 200 blancos y rosados	200 tintos 250 blancos y rosados	Min 1 Máx 2.5
VINO DE LICOR Tintos, Blancos o Rosados	17.5	Min 15 Máx 22	*	3.5 g/l (46.6 meq/l) en tintos 4 g/l (53.3 meq/l) en blancos		150	200	
VINOS DE BAJA GRA- DUACIÓN Tintos, Blancos o Rosados	9	4.5	*	3.5 g/l (46.6 meq/l) en tintos 4 g/l (53.3 meq/l) en blancos y rosados		150 tintos 200 blancos y rosados	200 tintos 250 blancos y rosados	

(*):9 g/l, 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. Los vinos podrán ser también en función del contenido en azúcar, semisecos, semidulces y dulces

GRADO ALCOHÓLICO ESPECÍFICO PARA LOS VINOS CON MENCIONES ESPECIALES (citados en el punto 8 del pliego)	
Tipo	Grado alcohólico real. Mínimo (% volumen)
Superior: blancos y rosados	11
Superior: tintos	11,5
Vendimia Inicial	10 (Grado Alcoh Máx 11,5)
Bobal con mención específica	Grado alcohólico en función de la mención que se trate
Madurado o Madurado en Barrica	12
Bobal Alta Expresión	12,5
Crianza	12
Reserva	12
Gran Reserva	12