

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1164**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Montilla-Moriles**

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications of the good.

*Address* Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Production area: The production area of the PDO includes the following municipalities in its entirety: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil and Nueva Carteya; and, in part, the following municipalities: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor and Santaella. Within the production zone, a distinction is afforded for the so-called Superior subzone, which includes the albariza soils.

Processing area: The processing area is the same as the PDO production zone.

Maturing area: The maturing area of the protected wines includes the entire PDO production area and the city of Córdoba.

The production, winemaking and maturing area is located in the Autonomous Community of Andalucía, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1479

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1164**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Montilla-Moriles**

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

*Adresse* Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Zone de production : la zone de production de l'AOP englobe les municipalités suivantes dans leur intégralité : Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil et Nueva Carteya. Elle comprend également une partie des communes suivantes: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor et Santaella. A l'intérieur de la zone de production, il convient de distinguer la sous-zone dite "Superior", qui comprend les terres d'Albarizas.

Zone d'élaboration : la zone d'élaboration est identique à la zone de production des vins de l'AOP.

Zone d'élevage : la zone d'élevage des vins protégés inclut la zone d'élaboration de l'AOP dans son intégralité et la ville de Cordoue.

La zone de production, d'élaboration et d'élevage se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

**1. Commission européenne.**

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1479

13.06.1986

**ADMINISTRATION COMPÉTENTE**

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

**LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE**

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1164**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Montilla-Moriles**

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

*Dirección* España

ZONA GEOGRÁFICA

Zona de producción: La zona de producción de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella. Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona Superior, que comprende los terrenos de albarizas.

Zona de elaboración: La zona de elaboración es la misma que la zona de producción de la DOP.

Zona de crianza: La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP en su totalidad y Córdoba capital.

La zona de producción, elaboración y crianza se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

### FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1479

13.06.1986

### ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

### IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations  
under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars  
concerning the quality, reputation or characteristics.**

**1. Name(s)**

Montilla-Moriles

**2. Geographical indication type**

PDO – Protected Designation of Origin

**3. Categories of grapevine product**

1. Wine
3. Liqueur wine

**4. Description of the wine(s)**

**1. *Young white wine***

**CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION**

—Appearance: clear, lustrous, transparent, and pale yellow to pale golden in colour.

— Smell: fruity and floral aromas.

— Taste: discernible acidity.

\*If the sugar content is  $\geq 5$  g/l, the sulphur dioxide content must be  $\leq 250$  milligrams per litre.

**GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS**

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

13,5

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)

10

Minimum total acidity

46,667 in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)



9,969

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)

200

## **2. *Unaged and aged white wine***

### **CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION**

#### **Unaged white wine:**

— Appearance: clear, lustrous, transparent, and pale yellow to golden yellow in colour.

— Smell: fruity and floral aromas.

— Taste: discernible acidity.

#### **Aged white wine:**

— Appearance: clear, lustrous, transparent, and straw yellow to intense amber in colour.

— Smell: aromas of ageing, for example yeast and/or dried fruit.

\*If the sugar content is  $\geq 5$  g/l, the sulphur dioxide content must be  $\leq 250$  milligrams per litre.

### **GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS**

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

—

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)

10

Minimum total acidity

46,667 in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)

13,292

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)

200

## **3. *Generoso wines (category 1)***

## CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

### Fino:

— Appearance: clear, lustrous, transparent, and straw yellow to old gold in colour.

— Smell: aromas from biological ageing, for example yeast.

— Taste: slightly bitter and saline.

\*If the sugar content is  $\geq 5$  g/l, the sulphur dioxide content must be  $\leq 200$ .

## GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

17

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)

14,5

Minimum total acidity

46,667 in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)

13,292

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)

150

### 4. *Liqueur wines (category 3). Generoso wines*

## CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

### Fino:

— Appearance: clear, lustrous, transparent, and straw yellow to old gold in colour.

— Smell: aromas from biological ageing, for example yeast.

— Taste: slightly bitter and saline.

## GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

17

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)

15

Minimum total acidity

46,667 in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)

13,292

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)

150

### **5. *Liqueur wines (category 3). Generoso wines***

#### **CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION**

##### **Amontillado:**

—Appearance: clear, lustrous, transparent, and golden to intense amber in colour.

—Smell: aromas of dried fruit and wood from the wine's dual ageing, biological and oxidative, possibly with notes of varnish.

— Taste: acidic and long.

##### **Oloroso:**

—Appearance: clear, lustrous, transparent, and old gold to dark mahogany in colour.

—Smell: aromas of dried fruit and wood from oxidative ageing, possibly with notes of varnish.

— Taste: slightly unctuous and long.

##### **Palo Cortado:**

—Appearance: clear, lustrous, transparent, and old gold to dark mahogany in colour.

— Smell: aromas of dried fruit and wood, possibly with notes of varnish.

— Taste: slightly unctuous and long.

In the case of Amontillado, Oloroso and Palo Cortado wines, the sugar content (grams of glucose and fructose per litre) must not exceed 4. This value is 9 g/l where the wine's total acidity expressed as tartaric acid is not more than two units less than the sugar content, both expressed in g/l.

#### **GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS**

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

22

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)

16

Minimum total acidity

46,667 in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)

13,292

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)

150

### **6. Sweet liqueur wines (category 3)**

#### **CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION**

##### **Pedro Ximénez:**

—Appearance: clear, lustrous, transparent, and old gold to intense mahogany or jet in colour.

— Smell: aromas of raisining, possibly with notes of stalk.

— Taste: very dense.

Sugar content (grams of glucose and fructose per litre)  $\geq$  272

##### **Moscatel:**

—Appearance: clear, lustrous, transparent, and golden yellow to intense mahogany in colour.

—Smell: aromas of the variety, such as floral and fruity notes; possible aromas of raisining.

— Taste: slightly acidic and dense on the palate.

Sugar content (grams of glucose and fructose per litre)  $\geq$  160

The volatile acidity may be  $<$  2,1 g/l of acetic acid in the types of wine with an average age of over 15 or 25 years.

#### **GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS**

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

22

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)

15

Minimum total acidity

in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)

17.945

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)

200

## **5. Wine-making practices**

### **5.1. *Specific oenological practices***

#### **Specific oenological practice**

White wines: After the musts have been obtained, they undergo a process of alcoholic fermentation. After the finished wine has been classified, it can be consumed as an unaged wine, and may undergo sweetening if appropriate, or it can be used as the base wine to produce a different type of wine.

Vinification of certain sweet wines: After the musts have been obtained, they are fortified by adding alcohol of vinous origin until they are within the range specified for this type of wine. The following conditions must be met: harvesting by hand, transportation in 25 kg boxes and sun-drying of the grapes.

#### **Relevant restriction on making the wines**

When producing the must and separating the juice from the pomace, suitable pressure must be applied to ensure that the extraction rate does not exceed 70 litres of wine per 100 kilograms of grapes. However, in the particular case of sweet wines produced using sun-dried grapes, the extraction rate must not exceed 40 litres of wine per 100 kilograms of harvested grapes.

#### **Cultivation practice**

Only and exclusively those wines made from the vinification of authorised varieties of grape grown in registered vineyards may bear the PDO. The vineyards are irrigated in exceptional circumstances or when the survival of the vine stocks is at risk, always

with the aim of improving the quality and ensuring the optimal development of the fruit. Before 31 May each year, the Regulatory Board will stipulate the rules on how best to carry out the harvest, ensuring in particular that the harvest does not begin until the grapes have reached the required level of ripeness, that the grapes are transported without impairing their quality, and that the pace of the harvest is suited to the crushing capacity of the winepress.

### **5.2. *Maximum yields***

13 714 kilograms of grapes per hectare

## **6. Demarcated geographical area**

### **Grape production and processing area**

The area in which the grapes may be grown and the PDO processed comprises the municipalities of Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil and Nueva Carteya in their entirety and the municipalities of Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor and Santaella in part. This is indicated by the map of the production area in Annex A to the specification, which is held by the Regulatory Board and the Andalusian Ministry of Agriculture.

The production area includes the 'Superior' sub-area, namely the areas of 'Sierra de Montilla' and 'Moriles Altos', whose soils are albariza and which are also demarcated on the aforementioned map.

### **Ageing area**

The ageing area of the protected wines comprises the entire processing area of the PDO and the city of Córdoba.

## **7. Main wine grape variety(ies)**

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

## **8. Description of the link(s)**

The quality and typical characteristics of the wines are marked by their connection to the human and natural factors of the geographical area, and by the complex interaction between those factors and their link to the wine. The vineyards are located in the south of the province of Córdoba. The climate, which is classified as Mediterranean semi-

continental, with hot, dry and long summers and short, relatively mild winters, influences the development of the vine, its phenological cycle, and the rapid ripening of the fruit. The soil is the factor that determines the vineyard's response, and therefore the composition of the grape at the vinification stage, under the strong influence of the area's climate.

## **9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)**

### ***Legal framework:***

In national legislation

### ***Type of further condition:***

Additional provisions relating to labelling

### ***Description of the condition:***

The labelling on the wines must bear quality seals or numbered seals issued by the Regulatory Board.

Optional indications included in the specification:

- Unaged wines: 'Joven' (young), 'Vino de tinaja' (wine made using a large clay pot) or 'Vino nuevo de tinaja' (new wine made using a large clay pot).
- Aged wines: 'Vino de pasto' (table wine for everyday consumption).
- Pedro Ximénez sweet wines: 'Cosecha' or 'Añada' (vintage), possibly indicating the year of the vintage; the indication 'Superior' (superior) for wines to which no other products have been added.
- 'Flor' and 'Yema' (free-run)
- 'Vino en rama' or 'En rama' (wines that have undergone no stabilisation other than filtering)
- Indications concerning age:
  - In the case of Fino wines, 'Pasado' (mature), if the average age is over 10 years.
  - 'Viejo' (old), if the average age is 15 years or more.
  - 'Viejísimo' (extremely old), if the average age is 25 years or more.
- Larger geographical unit: Andalusia.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

**1. Dénomination(s)**

Montilla-Moriles

**2. Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

**3. Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
3. Vin de liqueur

**4. Description du ou des vins**

**1. *Vin blanc jeune***

**DESCRIPTION SUCCINCTE**

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur jaune pâle à doré pâle.

— Nez: arômes fruités et floraux.

— Bouche: acidité perceptible.

\*Si les sucres  $\geq 5$  g/l, la teneur en anhydride sulfureux doit être  $\leq 250$  mg/l.

**CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

13,5

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

10



Acidité totale minimale

46,667 mEq/l

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

9,969

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

200

## **2. *Vin blanc vieilli et non vieilli***

### **DESCRIPTION SUCCINCTE**

#### **Vin blanc non vieilli:**

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur jaune pâle à jaune doré.

— Nez: arômes fruités et floraux.

— Bouche: acidité perceptible.

#### **Vin blanc vieilli:**

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur jaune paille à ambre intense.

— Nez: des arômes propres à l'élevage, tels que la levure et/ou les fruits secs.

\*Si les sucres  $\geq 5$  g/l, la teneur en anhydride sulfureux doit être  $\leq 250$  mg/l.

### **CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

10

Acidité totale minimale

46,667 mEq/l

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,292

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

200

### 3. «Vino Generoso» (*vin enrichi en alcool*) (catégorie 1)

#### DESCRIPTION SUCCINCTE

##### «Fino»:

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur jaune paille à vieil or.

— Nez: des arômes propres à l'élevage biologique, tels que la levure.

— Bouche: légèrement amer et salin.

\*Si les sucres  $\geq 5$  g/l, la teneur en anhydride sulfureux doit être  $\leq 200$  mg/l

#### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

17

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

14,5

Acidité totale minimale

46,667 mEq/l

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,292

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

150

### 4. Vins de liqueur (catégorie 3). «Vino Generoso» (*vin enrichi en alcool*)

#### DESCRIPTION SUCCINCTE

##### «Fino»:

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur jaune paille à vieil or.

— Nez: des arômes propres à l'élevage biologique, tels que la levure.

— Bouche: légèrement amer et salin.

#### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

17

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

15

Acidité totale minimale

46,667 mEq/l

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,292

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

150

**5. Vins de liqueur (catégorie 3). «Vino Generoso» (vin enrichi en alcool)**

**DESCRIPTION SUCCINCTE**

**«Amontillado»:**

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur doré à ambre intense.

— Nez: des arômes de fruits secs et de bois propres au double élevage, biologique et oxydatif, pouvant présenter des notes de vernis.

— Bouche: acide et long en bouche.

**«Oloroso»:**

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur vieil or à acajou foncé.

— Nez: des arômes de fruits secs et de bois propres à l'élevage oxydatif, pouvant présenter des notes de vernis.

— Bouche: légèrement onctueux et long en bouche.

**«Palo Cortado»:**

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur vieil or à acajou foncé.

— Nez: des arômes de fruits secs et de bois, pouvant présenter des notes de vernis.

— Bouche: légèrement onctueux et long en bouche.

Pour les vins «Amontillado», «Oloroso» et «Palo Cortado», la teneur maximale en sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose est inférieure ou égale

à 4 g/l. Elle est de 9 g/l lorsque l'acidité totale exprimée en acide tartrique n'est pas inférieure de plus de deux points à la teneur en sucres, toutes deux exprimées en g/l.

### **CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

22

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

16

Acidité totale minimale

46,667 mEq/l

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,292

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

150

### **6. Vins de liqueur doux (catégorie 3)**

#### **DESCRIPTION SUCCINCTE**

##### **«Pedro Ximénez»:**

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur vieil or à acajou intense ou couleur de jais.

— Nez: arômes de raisin passerillé pouvant présenter des notes de rafle.

— Bouche: très dense.

Teneur en sucres exprimés en termes de fructose et de glucose  $\geq$  272 g/l.

##### **Moscatel:**

— Robe: limpide, brillante, transparente, de couleur jaune doré à acajou intense.

— Nez: des arômes propres au cépage, comme des notes florales et fruitées, avec parfois des arômes de raisin passerillé.

— Bouche: légèrement acide et dense en bouche.

Teneur en sucres exprimés en termes de fructose et de glucose  $\geq$  160 g/l.

L'acidité volatile exprimée en acide acétique peut être  $< 2,1$  g/l lorsqu'ils sont inclus dans les typologies de vins vieux de plus de 15 à 25 ans d'âge en moyenne.

### **CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES GENERALES**

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

22

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

15

Acidité totale minimale

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

17,945

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

200

## **5. Pratiques vitivinicoles**

### **5.1. Pratiques œnologiques essentielles**

#### **Pratique œnologique essentielle**

Vins blancs. Une fois le moût obtenu, il subit un processus de fermentation alcoolique. Après classification du vin fini, celui-ci peut être destiné à la consommation comme vin sans élevage et être soumis à une édulcoration, le cas échéant, ou devenir un vin de départ pour obtenir un autre type de vin.

Vinification de certains vins doux. Une fois le moût obtenu, il est alcoolisé par l'ajout d'alcool d'origine vinique, jusqu'à atteindre la fourchette prévue pour ce type de vins. Les conditions suivantes doivent être remplies: vendange manuelle, transport dans des caisses de 25 kg et exposition au soleil du raisin.

#### **Restriction pertinente applicable à la vinification**

Des pressions appropriées sont appliquées pour obtenir le moût et séparer le marc, de telle sorte que le rendement ne soit en aucun cas supérieur à 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin. Toutefois, dans le cas particulier de la vinification des vins doux obtenus grâce au processus d'exposition au soleil, le rendement ne peut en aucun cas être supérieur à 40 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin vendangé.

## **Pratique culturale**

Elle n'est autorisée que pour les vins élaborés à partir de la vinification de raisin des variétés autorisées situées dans les vignobles enregistrés. L'irrigation des vignobles pratiquée dans des cas exceptionnels ou en cas de risque pour la survie des pieds de vignes. Elle vise toujours à améliorer la qualité et le développement optimal des fruits. Avant le 31 mai de chaque année, le conseil régulateur fixe les règles afin que les vendanges se déroulent au mieux et il veille, en particulier, à ce que la récolte ne commence pas avant que les raisins aient atteint le degré de maturité nécessaire, à ce que le transport soit effectué sans détériorer leur qualité et à ce que le rythme de la récolte soit conforme à la capacité de mouture du pressoir.

### **5.2. Rendements maximaux**

13 714 kilogrammes de raisins par hectare

## **6. Zone géographique délimitée**

### **Zone de production du raisin et zone d'élaboration**

La zone de production du raisin et la zone d'élaboration de l'AOP englobent les territoires suivants, dans leur intégralité: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil et Nueva Carteya. Elle comprend également une partie des communes suivantes: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor et Santaella, selon la cartographie de la zone de production figurant à l'annexe A du cahier des charges, dont dispose le conseil régulateur et la Consejería compétente en matière agricole de la Junta de Andalucía.

À l'intérieur de la zone de production, il convient de distinguer la sous-zone dite «Superior», les zones de «Sierra de Montilla» et «Moriles Altos», qui comprend les terres d'Albarizas, également délimitées dans la cartographie de référence.

### **Zone d'élevage**

La zone d'élevage des vins protégés inclut la zone d'élaboration de l'AOP dans son intégralité et la ville de Cordoue.

## **7. Cépages principaux**

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

## 8. Description du ou des liens

La qualité et les caractéristiques typiques des vins sont définies par son lien avec les facteurs humains et naturels de l'aire géographique, ainsi que par l'interaction complexe entre ceux-ci et leur relation avec le vin. Les vignobles se situent au sud de la province de Cordoue. Le climat est considéré comme semi-continental méditerranéen, avec des étés chauds, longs et secs et des hivers courts et relativement doux. Ce climat a une influence sur le développement de la vigne et sur son cycle phénologique, ainsi que sur la rapide maturation des fruits. Le sol est un facteur conditionnant la réponse du vignoble et donc la composition du raisin en vue de sa vinification, sous la forte influence exercée par le climat de la zone géographique.

## 9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

### ***Cadre juridique:***

dans la législation nationale

### ***Type de condition supplémentaire:***

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

### ***Description de la condition:***

Étiquetage des vins munis de scellés de garantie ou de scellés distinctifs numérotés, délivrés par le conseil régulateur.

Mentions facultatives figurant au cahier des charges:

- Vins non vieillis: «Joven», «Vino de tinaja» ou «Vino nuevo de tinaja»;
- Vins vieillis: «Vinos de pasto».
- Vins doux Pedro Ximénez, «Cosecha» ou «Añada», avec la possibilité d'indiquer l'année de récolte; mention «Superior» pour les vins sans addition d'autres produits.
- «Flor» et «Yema».
- «Vino en rama» ou «En rama».
- Mentions relatives à l'âge du vin:
  - Pour les vins «Finos», «Pasado» pour ceux de 10 ans d'âge en moyenne.
  - «Viejo» pour les vins d'âge moyen supérieur ou égal à 15 ans.
  - «Viejísimo» pour les vins d'âge moyen supérieur ou égal à 25 ans.
- Unité géographique plus grande: Andalousie.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del  
Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra -  
Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**1. Nombre(s)**

Montilla-Moriles

**2. Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor

**4. Descripción del (de los) vino(s)**

**1. *Vino blanco joven***

**BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

— Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a dorado pálido.

— Olor: Aromas frutales y florales.

— Sabor: Acidez perceptible.

\*Si azúcares  $\geq 5$  g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser  $\leq 250$  miligramos por litro.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES**

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

13,5

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):



9,969

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

## **2. *Vino blanco sin y con envejecimiento***

### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

#### **Blanco sin envejecimiento:**

—Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a amarillo dorado.

— Olor: Aromas frutales y florales.

— Sabor: Acidez perceptible.

#### **Blanco con envejecimiento:**

—Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo hasta ámbar intenso.

—Olor: con aromas propios de la crianza c\*Si azúcares  $\geq 5$  g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser  $\leq 250$  miligramos por litro.omo pueden ser levadura y/o frutos secos.

\*Si azúcares  $\geq 5$  g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser  $\leq 250$  miligramos por litro.

### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES**

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

## **3. *Vinos generosos (categoría 1)***

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

### Fino:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.
  - Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
  - Sabor: ligeramente amargo y salino.
- \*Si azúcares  $\geq 5$  g/L el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser  $\leq 200$

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

14,5

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

### 4. *Vinos de licor (categoría 3). Vinos generosos*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

### Fino:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.
- Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
- Sabor: ligeramente amargo y salino.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

### **5. Vinos de licor (categoría 3). Vinos generosos**

#### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

##### **Amontillado:**

- Vista: límpido, brillante, transparente de color dorado hasta ámbar intenso.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera propios de su doble crianza, biológica y oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz
- Sabor: ácido y persistente.

##### **Oloroso:**

- Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz.
- Sabor: ligeramente untuoso y persistente.

##### **Palo Cortado:**

- Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.
- Olor: con aromas a frutos secos y madera, pudiendo presentar notas a barniz
- Sabor: ligeramente untuoso y persistente.

En los vinos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, el límite máximo de azúcares será (g de glucosa + fructosa/L) inferior o igual a 4; y de 9 g/l cuando su acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de dos unidades al contenido en azúcares, expresados ambos en g/l.

#### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES**

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

22

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

16

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

150

## **6. Vinos de licor dulces (categoría 3)**

### **BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL**

#### **Pedro Ximénez:**

—Vista: límpido, brillante, transparente, de oro viejo a caoba intenso o azabache.

— Olor: aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón.

— Sabor: muy denso.

Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L)  $\geq 272$

#### **Moscatel:**

—Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado a caoba intenso.

—Olor: con aromas propios de la variedad como son las notas florales y frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación.

— Sabor: ligeramente ácido y denso en boca.

Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L)  $\geq 160$

La acidez volátil podrá ser  $< 2,1$  g/l de ac. acético cuando estén incluidos en las tipologías de vinos de vejez promedio superior a 15 y 25 años

### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES**

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

22

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

17,945

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

200

## **5. Prácticas vitivinícolas**

### **5.1. Prácticas enológicas específicas**

#### **Práctica enológica específica**

Vinos blancos. Tras la obtención de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica. Tras la clasificación del vino terminado, éste podrá ser destinado al consumo como vino sin crianza, pudiendo ser en su caso sometido a edulcoración, o bien podrá constituir el vino de partida para la obtención de otro tipo de vino.

Vinificación de determinados vinos dulces. Tras la obtención de los mostos, estos se alcoholizan mediante la adición de alcohol de origen vínico hasta situarlos en el rango previsto para este tipo de vinos. Deben cumplirse las siguientes condiciones: vendimia manual, transporte en cajas de 25 kg y «asoleo» de la uva.

#### **Restricción pertinente en la vinificación**

Se aplicarán presiones adecuadas para la obtención del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior en ningún caso a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. No obstante, en el caso particular de la vinificación de los vinos dulces que son obtenidos mediante el proceso de asoleo, el rendimiento no podrá superar en ningún caso los 40 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

#### **Práctica de cultivo**

Única y exclusivamente se permitirá a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos. La

práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas y siempre encaminado a la mejora de la calidad y óptimo desarrollo del fruto. El Consejo Regulador acordará antes del 31 de mayo de cada año, las normas para el mejor desarrollo de la vendimia y velará, especialmente, para que la recolección no se inicie hasta tanto que la uva haya alcanzado el grado de madurez necesario, el transporte se efectúe sin deterioro de su calidad y el ritmo de la recolección se adecue a la capacidad de molturación del lagar.

### **5.2. Rendimientos máximos**

13 714 kilogramos de uvas por hectárea

## **6. Zona geográfica delimitada**

### **Zona de producción de uva y elaboración**

La zona de producción de uva y elaboración de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella, según la cartografía de la zona de producción que figura en el Anexo A del pliego de condiciones, y que obra en poder del Consejo Regulador y de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía.

Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona «Superior», las zonas de «Sierra de Montilla» y «Moriles Altos», que comprende los terrenos de albarizas y que están igualmente delimitados en la cartografía referida.

### **Zona de crianza**

La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP en su totalidad y Córdoba capital.

## **7. Principales variedades de uva de vinificación**

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

## **8. Descripción del (de los) vínculo(s)**

La calidad y las características típicas de los vinos vienen marcadas por su vinculación con los factores humanos y naturales del área geográfica, así como por la compleja interacción entre éstos y su relación con el vino. Los viñedos se sitúan al sur de la

provincia de Córdoba. El clima que encontramos se clasifica como semi-continental mediterráneo, veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves, incidiendo en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico y en la rápida maduración del fruto. El suelo, factor que condiciona la respuesta del viñedo, y por ende la composición de la uva de cara a la vinificación, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona.

### **9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

#### ***Marco jurídico:***

En la legislación nacional

#### ***Tipo de condición complementaria:***

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

#### ***Descripción de la condición:***

Etiquetado de los vinos provisto de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por Consejo Regulador.

Menciones facultativas recogidas en pliego:

- Vinos sin envejecimiento: «Joven», «Vino de tinaja» o «Vino nuevo de tinaja»;
- Vinos con envejecimiento: «Vinos de pasto».
- Vinos dulces Pedro Ximénez, «Cosecha» o «Añada», pudiendo indicar el año de la cosecha; mención «Superior» para vinos sin adición de otros productos.
- «Flor» y «Yema».
- «Vino en rama» o «En rama».
- Menciones relativas a la vejez:
  - En vinos finos, «Pasado» si supera una vejez promedio de 10 años.
  - «Viejo» con una vejez promedio igual o superior a 15 años.
  - «Viejísimo» con vejez promedio igual o superior a 25 años.
- Unida geográfica mayor: Andalucía.