



Elaboración de vinos espumosos D.O PENEDÈS

Vino espumoso: vinos espumosos procedentes de vinos calificados que han tenido una segunda fermentación natural por el método tradicional, con una sobre presión debida al CO2 disuelto , superior a 3,5 bar .

La Elaboración de vinos espumosos de calidad al amparo de la DO Penedès se hará con uvas y vinos provenientes de agricultura ecológica de acuerdo con el Reglamento (CE) 834/2007 y en su elaboración de acuerdo con los Reglamentos (CE) 889/2008 y 203 /2012 y con certificación del CCPAE o de otras entidades de certificación homologadas. Para la adaptación de todos los elaboradores se establece un período transitorio de cinco años a partir del 1 de Noviembre de 2013 y hasta el 31 de octubre de 2018 , fecha a partir de la cual no se calificará , ni se certificará ningún vino espumoso de la DO Penedès que no sea ecológico de acuerdo con la normativa vigente .

Los vinos espumosos de la D.O. Penedès donde las uvas provengan de la vendimia 2017 y posteriores deberán ser todos Ecológicos , los anteriores a esta vendimia , debido al período transitorio establecido podrán no serlo .

La totalidad del proceso de elaboración del vino espumoso desde el tiraje hasta el degüelle se realizará dentro de la botella y dentro de los bodegas inscritas.

La segunda fermentación no puede aumentar el grado alcohólico del vino base en más de 1,5% Vol.

Todo el proceso de elaboración desde el tiraje hasta el degüelle debe tener una duración mínima de quince meses, en todos los vinos espumosos de la DO Penedès a partir de la vendimia 2013

Una vez hecho el degüelle se podrán terminar de llenar las botellas con licor de expedición.

La incorporación del licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico en más de 0,5 % Vol.

Una vez terminado todo el proceso de elaboración se podrá trasvasar a botellas más pequeñas de 20 cl , 37,5 cl , o capacidad superior a 3 litros .

Se prohíbe la utilización de gas CO2 así como su almacenamiento en los locales donde se elabore vino espumoso, sin la autorización expresa del Consejo Regulador.

Se establece la variante Ancestral del Método Tradicional como aquel vino espumoso en que en todo el proceso de elaboración sólo se fermentan azúcares provenientes de la propia uva y en ningún caso se añade azúcar exógeno a la uva que se ha utilizado para la elaboración del vino base .

En los vinos espumosos de la DO Penedès de larga crianza, de al menos 4 años desde el tiraje , y que en dicho proceso se utilice tapón de corcho , podrán salir al mercado sin degüelle , siempre y cuando no se hayan utilizado coadyuvantes y habrá que poner en el etiquetado la mención "No degüelle " o "No Degollado " o equivalentes en otros idiomas .

El vino espumoso, siempre de acuerdo con la Reglamentación Europea y la normativa sobre vinos ecológicos, tendrá las siguientes características,

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11% vol. , máximo 13 % vol.

El grado alcohólico adquirido mínimo que dispone el artículo 19.1 de este Reglamento.

Acidez total (en ácido tartárico) mínimo 5 g / l .

Extracto seco no reductor entre un mínimo de 12 g / l y un máximo de 22 g / l .



Acidez volátil real (en ácido acético) inferior a 0,8 g / l .

Anhídrido sulfuroso de acuerdo con el Reglamento (CE) 203/2012 y la normativa que sea de aplicación sobre vinos espumosos ecológicos .

Cenizas . Mínimo 0,70 g / l . Máximo 2 g / l .

pH . Mínimo 2,8 , máximo 3,4 .

Sobre presión mínima de 3,5 bar a 20 ° C.

Para botellas de capacidad inferior a 250 ml la sobre presión será superior a 3 bar a 20 ° C.

Según el contenido en azúcares residuales los vinos espumosos se denominarán:

Brut natural : menos de 3 g / l y que no se haya añadido azúcar después del degüello .

Extra brut : entre 0 y 6 g / l .

Brut : menos de 12 g / l .

Extra seco: entre 12 y 20 g / l .

Seco : entre 17 y 35 g / l .

Semiseco : entre 33 y 50 g / l .

Dulce: más de 50 g / l .

Los vinos espumosos de calidad producidos en región determinada Penedès deberán ajustarse, en todo caso , lo que determina la letra k) del anejo 6 del Reglamento CE

La indicación reserva deberá ser utilizada para los vinos espumosos de calidad de la Denominación de Origen Penedès de acuerdo con la definición de la normativa comunitaria y siempre que el proceso de elaboración sea como mínimo de quince meses a partir de la uva procedente de la vendimia 2013. La indicación Premium se podrá utilizar en sustitución de la mención Reserva, para los espumosos que salgan al mercado hasta el año 2014 incluido.

Las indicaciones Reserva3 , Reserva4 , Reserva5 , Reserva6 , Reserva7 , Reserva8 , Reserva9 , Reserva10 , Reserva11 , Reserva12 , Reserva13 , Reserva14 y Reserva15 se podrán utilizar cuando el proceso entre la tirada y el degüello dure respectivamente 3 , 4 , 5 , 6 , 7 , 8 , 9 , 10 , 11 , 12 , 13 , 14 y 15 años .

El Consejo Regulador podrá registrar una marca que podrá ceder su utilización a las empresas que elaboren vino Espumoso de la DO Penedès, como marca definitoria del producto y que siempre que no se cumplan las condiciones establecidas en este reglamento podrá retirar su uso .

La añada de la vendimia de las uvas que se utilicen para la Elaboración de los vinos espumosos de la DO Penedès deberá figurar en el etiquetado .