

	<b>AUTOCONTROL DE PARTIDAS DE VINO</b>	<b>Órgano de control C.R.D.O. Tierra de León</b>
		<b>FPG-04/02 Rev. 2</b>
		<b>Página 1 de 7</b>

TIPO DE VINO	
PARTIDA	

## CONTROL ANALÍTICO

Graduación alcohólica (% Vol.)	Acidez total (g/l ácido tartárico)	Acidez volátil (g/l ácido acético)	Anhídrido sulfuroso total (mg/l)	Azúcares reductores (g/l)

## CONTROL ORGANOLÉPTICO

DESCRIPTOR	CONFORME	NO CONFORME	OBSERVACIONES
TONALIDAD			
LIMPIDEZ			
OLORES			
EQUILIBRIO			
CUERPO			
PERMANENCIA AROMÁTICA			

**(INDICAR EN OBSERVACIONES LOS DESCRIPTORES QUE DECIDEN LA CONFORMIDAD O NO CONFORMIDAD DE LA MUESTRA)**

Fecha	
Firma	

	<b>AUTOCONTROL DE PARTIDAS DE VINO</b>	<b>Órgano de control C.R.D.O. Tierra de León</b>
		<b>FPG-04/02 Rev. 2</b>
		<b>Página 2 de 7</b>

## PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

### VINOS BLANCOS:

- Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol: 10,5
- Acidez total mínima en g/l de ácido tartárico: 4,5
- Acidez volátil máxima en g/l de ácido acético: 0,7
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 160
- Azúcares reductores máximos expresado en g/l: 9

### VINOS ROSADOS:

- Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol: 11
- Acidez total mínima en g/l de ácido tartárico: 4,5
- Acidez volátil máxima en g/l de ácido acético: 0,7
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 160
- Azúcares reductores máximos expresado en g/l: 9

### VINOS TINTOS:

- Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol: 11,5
- Acidez total mínima en g/l de ácido tartárico: 4,3
- Acidez volátil máxima en g/l de ácido acético: 0,7
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 150
- Azúcares reductores máximos expresado en g/l: 4

### CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA:

- Graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima en % Vol: 12
- Acidez total mínima en g/l de ácido tartárico: 4,3
- Acidez volátil máxima en g/l de ácido acético: 0,7 + 0,06 g/l por cada grado exceda de 10% vol.
- Anhídrido sulfuroso total máximo expresado en mg/l: 150
- Azúcares reductores máximos expresado en g/l: 4

	<b>AUTOCONTROL DE PARTIDAS DE VINO</b>	<b>Órgano de control C.R.D.O. Tierra de León</b>
		<b>FPG-04/02 Rev. 2</b>
		<b>Página 3 de 7</b>

## PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

TIPO DE VINO	FASE VISUAL: TONALIDAD	
	CRITERIO CONFORME	CRITERIO NO CONFORME
<b>BLANCO</b>	Amarillo acerado Amarillo verdoso Amarillo pajizo (= amarillo limón) Amarillo dorado (=amarillo oro)	Amarillo caoba
<b>ROSADO</b>	Rosa violáceo (= rojo frambuesa) Rosa Fresa (= rojo fresa) Rosa salmón (= rojo anaranjado) Piel de cebolla (= rojo teja) sólo en intensidad baja	Piel de cebolla (= rojo teja) sólo para intensidad media-alta
<b>TINTO</b>	Rojo Violáceo (= rojo púrpura) Rojo Granate (= rojo burdeos) Rojo teja (= rojo rubí o rojo cobrizo)	Rojo marrón (salvo tinto envejecido)

TIPO DE VINO	FASE VISUAL: LIMPIDEZ	
	CRITERIO CONFORME	CRITERIO NO CONFORME
<b>BLANCO</b>	Limpio o brillante	Turbio
<b>ROSADO</b>	Limpio o brillante	Turbio
<b>TINTO</b>	Limpio o brillante	Turbio

TIPO DE VINO	FASE OLFATIVA	
	CRITERIO CONFORME	CRITERIO NO CONFORME
<b>BLANCO</b>	<p>Al menos la presencia de un descriptor de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Varietales:</b> Presencia de Fruta de árbol y/o fruta cítrica y/o fruta tropical y/o frutos secos y/o florales y/o vegetales (=herbáceos).</li> <li>- <b>Químicos:</b> lácteos/levadura</li> </ul> <p>Así como al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores cuando el vino haya sido envejecido en madera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Empireumáticos</b> (= tostados)</li> <li>- <b>Madera:</b> especiados/caramelizados/vainilla</li> </ul>	<p><b>A: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN:</b> nata o velo/rancio...</p> <p><b>B: SULFUROSO:</b> olor azufrado/fósforo, cerillas...</p> <p><b>C: REDUCCIÓN:</b> huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p> <p><b>D: DIACETILO/LACTATO DE ETILO:</b> mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...</p> <p><b>E: ACETATO DE ETILO:</b> pegamento o cola/quitaesmalte...</p> <p><b>F: ÁCIDO ACÉTICO:</b> vinagre.</p> <p><b>G: YODO/O CRESOL:</b> alcanfor, yodo u olores terrosos...</p> <p><b>H: TCA/ HUMEDAD:</b> corcho, moho, humedad, tierra mojada,...</p> <p><b>I: BRETTANOMYCES:</b> cuadra, estiércol, medicina...</p> <p><b>Criterios KO (DEFECTOS):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La presencia con intensidad alta de los descriptores A, B, C y/o D.</li> <li>• La presencia de los descriptores E, F, G, H y/o I, (salvo en el caso de tintos envejecidos que se permitirá la presencia del defecto I)</li> </ul> <p>Además de los criterios KO de no conformidad establecidos en fase olfativa para los diferentes vinos, se considera factor de no conformidad la ausencia de descriptores propios de la crianza, aquellos vinos envejecidos en madera deberán presentar al menos uno de los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Madera y/o empireumáticos</b>= tostados y/o especias y/o vainilla y/o caramelizados.</li> </ul>
<b>ROSADO</b>	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Varietales:</b> Presencia de frura Roja y/o fruta negra y/o fruta de árbol y/o fruta cítrica y/o fruta tropical y/o frutos secos y/o florales (=flores rojas) y/o vegetales (=herbáceos).</li> <li>- <b>Químicos:</b> lácteos/levadura</li> </ul> <p>Así como al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores cuando el vino haya sido envejecido en madera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Empireumáticos</b> (= tostados)</li> <li>- <b>Madera:</b> especiados/caramelizados/vainilla</li> </ul>	<p>Además de los criterios KO de no conformidad establecidos en fase olfativa para los diferentes vinos, se considera factor de no conformidad la ausencia de descriptores propios de la crianza, aquellos vinos envejecidos en madera deberán presentar al menos uno de los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Madera y/o empireumáticos</b>= tostados y/o especias y/o vainilla y/o caramelizados.</li> </ul>

<b>TINTO</b>	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Varietales:</b> Presencia de fruta Roja y/o fruta negra y/o fruta de árbol y/o frutos secos y/o florales y/o vegetales (=herbáceos).</li> <li>- <b>Químicos:</b> lácteos/levadura</li> </ul> <p>Así como al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores cuando el vino haya sido envejecido en madera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Empireumáticos</b> (= tostados)</li> <li>- <b>Madera:</b> especiados/caramelizados/vainilla</li> <li>- <b>Animales</b> (= Brett)</li> </ul>	<p><b>A: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN:</b> nata o velo/rancio...</p> <p><b>B: SULFUROSO:</b> olor azufrado/fósforo, cerillas...</p> <p><b>C: REDUCCIÓN:</b> huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p> <p><b>D: DIACETILO/LACTATO DE ETILO:</b> mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...</p> <p><b>E: ACETATO DE ETILO:</b> pegamento o cola/quitaesmalte...</p> <p><b>F: ÁCIDO ACÉTICO:</b> vinagre.</p> <p><b>G: YODO/O CRESOL:</b> alcanfor, yodo u olores terrosos...</p> <p><b>H: TCA/ HUMEDAD:</b> corcho, moho, humedad, tierra mojada,...</p> <p><b>I: BRETTANOMYCES:</b> cuadra, estiércol, medicina...</p> <p><b>Criterios KO (DEFECTOS):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La presencia con intensidad alta de los descriptores A, B, C y/o D.</li> <li>• La presencia de los descriptores E, F, G, H y/o I, (salvo en el caso de tintos envejecidos que se permitirá la presencia del defecto I)</li> </ul> <p>Además de los criterios KO de no conformidad establecidos en fase olfativa para los diferentes vinos, se considera factor de no conformidad la ausencia de descriptores propios de la crianza, aquellos vinos envejecidos en madera deberán presentar al menos uno de los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Madera y/o empireumáticos</b>= tostados y/o especias y/o vainilla y/o caramelizados.</li> </ul>
--------------	--	---

	<h1>AUTOCONTROL DE PARTIDAS DE VINO</h1>	<b>Órgano de control</b> <b>C.R.D.O.</b> <b>Tierra de León</b>
		<b>FPG-04/02 Rev. 2</b>
		<b>Página 6 de 7</b>

TIPO DE VINO	FASE GUSTATIVA CRITERIOS CONFORMES	FASE GUSTATIVA CRITERIOS NO CONFORMES	
		DESCRIPTOR AROMÁTICO	EQUILIBRIO / CUERPO / PERSISTENCIA
BLANCO	<p><b>Equilibrio:</b> se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seco = dulzor muy bajo o bajo</li> <li>- Fresco = acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo o medio.</li> </ul> <p><b>Amplio = glicérico = cuerpo</b> bajo, medio o alto, salvo los vinos con envejecimiento en madera que presentarán al menos una intensidad de cuerpo media o alta.</p> <p><b>Permanente = persistencia aromática</b> media o alta</p>	<p>A: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN: nata o velo/rancio...</p> <p>B: SULFUROSO: olor azufrado/fósforo, cerillas...</p> <p>C: REDUCCIÓN: huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p> <p>D: DIACETILO/LACTATO DE ETILO: mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...</p> <p>E: ACETATO DE ETILO: pegamento o cola/quitaesmalte</p> <p>F: ÁCIDO ACÉTICO: vinagre.</p> <p>G: YODO/O CRESOL: alcanfor, yodo u olores terrosos...</p> <p>H: TCA/ HUMEDAD: corcho, moho, humedad, tierra mojada,...</p> <p>I: BRETTANOMYCES: cuadra, estiércol, medicina...</p>	<p><b>Equilibrio:</b> se definirá que un vino no está equilibrado y por tanto es NO CONFORME, por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seco = dulzor medio, alto o muy alto</li> <li>- Fresco = acidez muy baja o muy alta y alcohol alto o muy alto.</li> </ul> <p><b>Amplio = glicérico = cuerpo</b> bajo, en blancos con envejecimiento.</p> <p><b>Permanente = persistencia aromática</b> baja.</p>
	<p><b>Equilibrio:</b> se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seco = dulzor muy bajo o bajo</li> <li>- Fresco = acidez baja media o alta y alcohol muy bajo o bajo o medio.</li> </ul> <p><b>Amplio = glicérico = cuerpo</b> medio o alto, salvo los rosados tipo “blush” que se permitirá un cuerpo bajo.</p> <p><b>Permanente = persistencia aromática</b> media o alta</p>		<p><b>Equilibrio:</b> se definirá que un vino no está equilibrado y por tanto es NO CONFORME, por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seco = dulzor medio, alto o muy alto</li> <li>- Fresco = acidez muy baja o muy alta y alcohol alto o muy alto.</li> </ul> <p><b>Amplio = glicérico = cuerpo</b> bajo en rosados distintos de los tipo “blush”.</p> <p><b>Permanente = persistencia aromática</b> baja.</p>

 <p>DENOMINACIÓN DE ORIGEN TIERRA DE LEÓN</p>	<h1>AUTOCONTROL DE PARTIDAS DE VINO</h1>	<b>Órgano de control</b> <b>C.R.D.O.</b> <b>Tierra de León</b>
		<b>FPG-04/02 Rev. 2</b>
		<b>Página 7 de 7</b>

<b>TINTO</b>	<p><b>Equilibrio:</b> se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seco = dulzor muy bajo o bajo</li> <li>• Fresco = acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo o medio</li> <li>• Astringencia: muy baja o baja o media (se permitirá una astringencia alta, cuando los vinos hayan sido sometidos a envejecimiento en madera).</li> </ul> <p><b>Amplio = glicérico = cuerpo</b> medio o alto.</p> <p><b>Permanente = persistencia aromática</b> media o alta</p>	<p><b>Criterios KO (DEFECTOS):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La presencia descriptores A, B, C, D, E, F, G, H y/o I, (salvo en el caso de tintos envejecidos que se permitirá la presencia del defecto I)</li> </ul>	<p><b>Equilibrio:</b> se definirá que un vino no está equilibrado y por tanto es NO CONFORME, por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seco = dulzor medio, alto o muy alto</li> <li>- Fresco = acidez muy baja o muy alta y alcohol alto o muy alto.</li> <li>- Astringencia alta o muy alta (salvo en vinos con envejecimiento en madera, en los cuales se permitirá hasta una astringencia alta).</li> </ul> <p><b>Amplio = glicérico = cuerpo</b> bajo.</p> <p><b>Permanente = persistencia aromática</b> baja.</p>
--------------	---	---	---