|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **IDENTIFICACIÓN DE LA PARTIDA DE VINO** | | | | | | | | | |
| **Nº PARTIDA** |  | **VOLUMEN** | |  | | | **COSECHA** | |  |
| **UBICACIÓN DE LA PARTIDA** | | | | | | | | | |
|  **DEPÓSITOS** | | | | |  **JAULONES** | | | | |
| Nº Depósito: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lts  Nº Depósito: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lts  Nº Depósito: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lts | | | | | Nº Jaulón: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lts  Nº Jaulón: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lts  Nº Jaulón: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lts | | | | |
| **TIPOLOGÍA** | **ENVEJECIMIENTO** | | | | | | | **VARIEDAD** | |
| Tinto  Rosado  Blanco | Joven | | | | | | | Prieto Picudo  Mencía  Verdejo  Albarín  Godello  Genérico  Otros: \_\_\_\_\_\_\_ | |
| Fermentado en Barrica  Envejecido en barrica  Envejecido en fudres/otros\*  Crianza  Reserva  Gran Reserva | | Meses: \_\_\_\_\_\_\_  Meses: \_\_\_\_\_\_\_  Meses: \_\_\_\_\_\_\_ | | | | |
| Meses barrica: \_\_\_\_\_\_  Meses barrica: \_\_\_\_\_\_  Meses barrica: \_\_\_\_\_\_ | | | Meses botella: \_\_\_\_\_\_  Meses botella: \_\_\_\_\_\_  Meses botella: \_\_\_\_\_\_ | |

*\*no podrá hacer menciones de envejecimiento en etiquetado del vino.*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **AUTOCONTROL FÍSICO-QUÍMICO** | | | | | |
| **FECHA DE AUTOCONTROL** |  | | **LUGAR DE REALIZACIÓN DE ENSAYO** | |  |
| **Parámetro** | **Blanco** | **Rosado** | **T. Joven** | **T. Envejecido** | **RESULTADO AUTOCONTROL** |
| **Grado alcohólico total mínimo** (% vol) | 10,5 | 11 | 11,5 | 12 | %Vol. |
| **Grado alcohólico mínimo adquirido** (% vol) | 10,5 | 11 | 11,5 | 12 | %Vol. |
| **Azúcares totales máximos** (gr./l) | 9 | 9 | 4 | 4 | g/l |
| **Acidez total mínima** (ácido tartárico) (g/l) | 4,3 | 4,3 | 4,3 | 4,3 | g/l |
| **Acidez Volátil máxima** (ácido acético) (g/l) | 0,70 | 0,70 | 0,70 | 0,70\* | g/l |
| **Anhídrido sulfuroso máximo (**mg/l) | 160 | 160 | 150 | 150 | mg/l |

**\***0,7 gramos por litro hasta 10% Vol., más 0.06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AUTOCONTROL ORGANOLÉPTICO** | | | |
| **FECHA AUTOCONTROL** |  | | |
| **DESCRIPTOR** | **CONFORME** | **NO CONFORME** | **OBSERVACIONES**  (Indicar en observaciones los descriptores que deciden la conformidad o no conformidad de la muestra) |
| **TONALIDAD** |  |  |  |
| **LIMPIDEZ** |  |  |  |
| **OLORES** |  |  |  |
| **EQUILIBRIO** |  |  |  |
| **CUERPO** |  |  |  |
| **PERMANENCIA AROMÁTICA** |  |  |  |

**El Responsable de la bodega**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Resultado** | □ Apto | □ No apto |

**(Firma y/o sello)**

**(A rellenar por el Consejo Regulador)**

**Resultado de revisión:** □ **CONFORME** □ **NO CONFORME**

**Fecha:**

**Fdo. Técnico de certificación/Dirección técnica**