|  |
| --- |
| **IDENTIFICACIÓN DE LA PARTIDA DE VINO** |
| **Nº PARTIDA** |  | **VOLUMEN** |  | **COSECHA** |  |
| **UBICACIÓN DE LA PARTIDA** |
|  **DEPÓSITOS** |  **JAULONES** |
| Nº Depósito: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ltsNº Depósito: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ltsNº Depósito: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lts | Nº Jaulón: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ltsNº Jaulón: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Volumen: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ltsNº 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**