



**DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN
DE LAS CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS DE
LOS VINOS DE LA
D.O.P LEÓN
- REVISIÓN 3-**



**DOCUMENTO DE
INTERPRETACIÓN DE LAS
CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS DE LOS
VINOS DE LA
D.O.P. LEÓN**

DICO REV. 3 31/08/2023

Página 2 de 8

Según Las **características organolépticas** de los vinos amparados por la D.O.P. LEÓN **definidas en el pliego de condiciones**, con el objetivo de establecer unos criterios homogéneos de cumplimiento en los ensayos sensoriales del producto por parte de los agentes involucrados en la evaluación y control del vino de la D.O.P León, se considera necesario crear este documento de interpretación de las características organolépticas de los vinos amparados en la D.O.P. León, en la que se establecen los criterios técnicos que deben contemplarse por los servicios técnicos del C.R.D.O.P. León, en el procedimiento específico para evaluar la conformidad sensorial del alcance D.O.P. León.

En concreto se propone la inclusión de los siguientes DESCRIPTORES DE CONFORMIDAD/NO CONFORMIDAD, en cada una de las fases sensoriales de la cata, destacando que la presente instrucción define de forma específica el término “defecto” citado en el pliego de condiciones según los criterios KO desarrollados.



**DOCUMENTO DE
INTERPRETACIÓN DE LAS
CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS DE LOS
VINOS DE LA
D.O.P. LEÓN**

DICO REV. 3 31/08/2023

Página 3 de 8

TIPO DE VINO	FASE VISUAL: TONALIDAD	
	CRITERIO CONFORME	CRITERIO NO CONFORME
BLANCO	Amarillo acerado Amarillo verdoso Amarillo pajizo (= amarillo limón) Amarillo dorado (=amarillo oro)	Amarillo caoba (salvo blancos envejecidos)
ROSADO	Rosa violáceo (= rojo frambuesa) Rosa Fresa (= rojo fresa) Rosa salmón (= rojo anaranjado) Piel de cebolla (= rosa teja) sólo en intensidad baja	Piel de cebolla (salvo para rosados envejecidos) (= rosa teja) sólo para intensidad media-alta para vinos jóvenes
TINTO	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
BLANCO	Limpio o brillante	Turbio
ROSADO	Limpio o brillante	Turbio
TINTO	Limpio o brillante	Turbio

TIPO DE VINO	FASE OLFATIVA	
	CRITERIO CONFORME	CRITERIO NO CONFORME
BLANCO	<p>Al menos la presencia de un descriptor de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varietales: Presencia de Fruta de árbol y/o fruta cítrica y/o fruta tropical y/o frutos secos y/o florales y/o vegetales (=herbáceos). - Químicos: lácteos/levadura <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"> - Empíreumáticos (= tostados) - Madera: especiados/caramelizados/vainilla 	<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><u>Crterios KO (DEFECTOS):</u></p>

<p>ROSADO</p>	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varietales: Presencia de fruta 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). - Químicos: lácteos/levadura <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"> - Empireumáticos (= tostados) - Madera: especiados/caramelizados/vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> • La presencia con intensidad alta de los descriptores A, B, C y/o D. • 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) <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"> - Madera y/o empireumáticos= tostados y/o especias y/o vainilla y/o caramelizados.
<p>TINTO</p>	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varietales: Presencia de fruta Roja y/o fruta negra y/o fruta de árbol y/o frutos secos y/o florales y/o vegetales (=herbáceos). - Químicos: lácteos/levadura <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"> - Empireumáticos (= tostados) - Madera: especiados/caramelizados/vainilla - Animales (= Brett) 	<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><u>Criterios KO (DEFECTOS):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La presencia con intensidad alta de los descriptores A, B, C y/o D.



**DOCUMENTO DE
INTERPRETACIÓN DE LAS
CARACETRÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS DE LOS
VINOS DE LA
D.O.P. LEÓN**

DICO REV. 3 31/08/2023

Página 6 de 8

		<ul style="list-style-type: none">• 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) <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">- Madera y/o empireumáticos= tostados y/o especias y/o vainilla y/o caramelizados.
--	--	---

TIPO DE VINO	FASE GUSTATIVA CRITERIOS CONFORMES	FASE GUSTATIVA CRITERIOS NO CONFORMES	
		DESCRIPTOR AROMÁTICO	EQUILIBRIO / CUERPO / PERSISTENCIA
BLANCO BLANCO SEMIDULCE BLANCO DULCE	<p>Equilibrio: se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seco = dulzor muy bajo, bajo - Semidulce: dulzor bajo, medio o alto -Dulce: dulzor bajo, medio, alto o muy alto - Fresco = acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo o medio. <p>Amplio = glicérico = cuerpo bajo, medio o alto, salvo los vinos con envejecimiento en madera que presentarán al menos una intensidad de cuerpo media o alta.</p> <p>Permanente = persistencia aromática 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>Equilibrio: 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"> - Seco = dulzor medio, alto o muy alto -Semidulce: dulzor muy bajo -Dulce: dulzor muy bajo - Fresco = acidez muy baja o muy alta y alcohol alto o muy alto. <p>Amplio = glicérico = cuerpo bajo, en blancos con envejecimiento.</p> <p>Permanente = persistencia aromática baja.</p>
ROSADO ROSADO SEMIDULCE ROSADO DULCE	<p>Equilibrio: se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seco = dulzor muy bajo o bajo - Semidulce: dulzor bajo, medio o alto -Dulce: dulzor bajo, medio, alto o muy alto - Fresco = acidez baja media o alta y alcohol muy bajo o bajo o medio. 		<p>Equilibrio: 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"> - Seco = dulzor medio, alto o muy alto -Semidulce: dulzor muy bajo -Dulce: dulzor muy bajo - Fresco = acidez muy baja o muy alta y alcohol alto o muy alto.



**DOCUMENTO DE
INTERPRETACIÓN DE LAS
CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS DE LOS
VINOS DE LA
D.O.P. LEÓN**

DICO REV. 3 31/08/2023

Página 8 de 8

	<p>Amplio = glicérico = cuerpo medio o alto, salvo los rosados tipo “blush” que se permitirá un cuerpo bajo.</p> <p>Permanente = persistencia aromática media o alta</p>	<p>Criterios KO (DEFECTOS):</p> <ul style="list-style-type: none"> La presencia de los 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) 	<p>Amplio = glicérico = cuerpo bajo en rosados distintos de los tipo “blush”.</p> <p>Permanente = persistencia aromática baja.</p>
<p style="text-align: center;">TINTO</p> <p style="text-align: center;">TINTO SEMIDULCE</p> <p style="text-align: center;">TINTO DULCE</p>	<p>Equilibrio: se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Seco = dulzor muy bajo o bajo Semidulce: dulzor bajo, medio o alto Dulce: dulzor bajo, medio, alto o muy alto Fresco = acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo o medio Astringencia: muy baja o baja o media (se permitirá una astringencia alta, cuando los vinos hayan sido sometidos a envejecimiento en madera). <p>Amplio = glicérico = cuerpo medio o alto.</p> <p>Permanente = persistencia aromática media o alta</p>		<p>Equilibrio: 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"> - Seco = dulzor medio, alto o muy alto -Semidulce: dulzor muy bajo -Dulce: dulzor muy bajo - Fresco = acidez muy baja o muy alta y alcohol alto o muy alto. - Astringencia alta o muy alta (salvo en vinos con envejecimiento en madera, en los cuales se permitirá hasta una astringencia alta). <p>Amplio = glicérico = cuerpo bajo.</p> <p>Permanente = persistencia aromática baja.</p>