

IDENTIFICACIÓN DE LA PARTIDA DE VINO							
Nº PARTIDA		VOLUMEN		COSECHA			
UBICACIÓN DE LA PARTIDA							
<input type="checkbox"/> DEPÓSITOS				<input type="checkbox"/> JAULONES			
Nº Depósito: _____ / Volumen: _____ lts				Nº Jaulón: _____ / Volumen: _____ lts			
Nº Depósito: _____ / Volumen: _____ lts				Nº Jaulón: _____ / Volumen: _____ lts			
Nº Depósito: _____ / Volumen: _____ lts				Nº Jaulón: _____ / Volumen: _____ lts			
TIPOLOGÍA		ENVEJECIMIENTO				VARIEDAD	
<input type="checkbox"/> Tinto	<input type="checkbox"/> Seco	<input type="checkbox"/> Joven				<input type="checkbox"/> Prieto Picudo	
<input type="checkbox"/> Rosado	<input type="checkbox"/> Semidulce	<input type="checkbox"/> Fermentado en Barrica	Meses: _____				<input type="checkbox"/> Mencía
<input type="checkbox"/> Blanco	<input type="checkbox"/> Dulce	<input type="checkbox"/> Envejecido en barrica	Meses: _____				<input type="checkbox"/> Negro Saurí
		<input type="checkbox"/> Envejecido en fudres/otros*	Meses: _____				<input type="checkbox"/> Verdejo
		<input type="checkbox"/> Crianza	Meses barrica: _____	Meses botella: _____			<input type="checkbox"/> Albarín
		<input type="checkbox"/> Reserva	Meses barrica: _____	Meses botella: _____			<input type="checkbox"/> Godello
		<input type="checkbox"/> Gran Reserva	Meses barrica: _____	Meses botella: _____			<input type="checkbox"/> Genérico
							<input type="checkbox"/> Otros: _____

*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	Semidulce	Dulce	RESULTADO AUTOCONTROL
Grado alcohólico total mínimo (% vol)	10,5	11	11,5	12	9	9	%Vol.
Grado alcohólico mínimo adquirido (% vol)	10,5	11	11,5	12	9	9	%Vol.
Azúcares totales máximos (gr./l)	9	9	4	4	>18 y ≤ 45	> 45	g/l
Acidez total mínima (ácido tartárico) (g/l)	4,3	4,3	4,3	4,3	3,5	3,5	g/l
Acidez Volátil máxima (ácido acético) (g/l)	0,70*	0,70*	0,70*	0,70*	0,80	0,80	g/l
Anhídrido sulfuroso máximo (mg/l)	160	160	150	150	200	200	mg/l

*En vinos con envejecimiento: 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	<input type="checkbox"/> Apto	<input type="checkbox"/> 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