

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MONTILLA-MORILES»

### A) NOMBRE PROTEGIDO

- Denominación de Origen Protegida (DOP): «Montilla-Moriles».
- Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen», según la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. Los nombres geográficos «Montilla» y «Moriles» fueron protegidos inicialmente en España como denominaciones de origen de vinos en virtud del Estatuto del Vino de 1932.

### B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

- Categoría vitícola de los productos: vinos y vinos de licor.

#### B.1. Definición.

Los vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» son obtenidos exclusivamente de la transformación del mosto resultante de la molturación de uvas procedentes de las variedades autorizadas y elaborados, envejecidos, criados y almacenados en el ámbito geográfico de la DOP.

#### B.2. Tipos de vinos de la DOP «Montilla-Moriles»

Los productos de la DOP «Montilla-Moriles» se clasifican en:

- Vinos, entre los que se encuentran los tipos Joven, Blanco sin envejecimiento, y Blanco con envejecimiento.
- Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado.
- Vinos de licor dulces, entre los que se encuentran los tipos Pedro Ximénez y Moscatel, los cuales pueden ser vinos dulces naturales si cumplen los requisitos de esta mención específica tradicional.
- Vinos generosos de licor, entre los que se distinguen los tipos Generoso de Licor, Pale Cream, y Cream.

En función de su crianza los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» pueden ser:

- Vinos sin crianza.
- Vinos con crianza, que puede ser biológica u oxidativa.

#### B.3. Características analíticas de los vinos.

Los tipos y las características físico-químicas de los vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» son los siguientes:

Tipo de Vino	Mención facultativa relativa al contenido en azúcares (*)	Grado alcohólico adquirido (% vol.)	Azúcares totales (**) (g/L)
Joven	Seco	10 – 13,5	<4
	Semiseco	10 – 13,5	4 - 12
	Semidulce	10 – 13,5	12 - 45
	Dulce	10 – 13,5	≥45
Blanco sin envejecimiento	Seco	≥ 13	<4
	Semiseco	≥ 13	4 - 12
	Semidulce	≥ 13	12 - 45
	Dulce	≥ 13	≥45
Blanco con envejecimiento	Seco	≥ 13	<4
	Semiseco	≥ 13	4 - 12
	Semidulce	≥ 13	12 - 45
	Dulce	≥ 13	≥45
Fino	Seco / Pálido seco	15 – 17,5	≤5
Amontillado	Seco	16 - 22	≤5
Oloroso	Seco	16 - 22	≤5
Palo cortado	Seco	16 - 22	≤5
Pedro Ximénez	Dulce	15 - 22	≥272
Moscatel	Dulce	15 - 22	≥160
Vino generoso de licor	Abocado/Semiseco/Semidulce	15 - 22	5 - 45
Pale Cream	Dulce	15 - 22	45 - 115
Cream	Dulce	15 - 22	60 – 140

(\*) Figurando en el etiquetado en una línea distinta a la indicación del tipo de vino. Será válido cualquier idioma de la UE.

(\*\*) En los vinos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, el límite máximo de azúcares será de 9 gramos por litro cuando su acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de 2 unidades al contenido en azúcares, expresados ambos en gramos por litro.

#### B.4. Características organolépticas de los vinos.

Las características organolépticas de cada uno de los tipos de vino de la DOP «Montilla-Moriles» son las siguientes:

- Vino joven: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido, en boca de seco a dulce, fresco, levemente ácido, con aroma y sabor afrutados.

- Blanco sin envejecimiento: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido a dorado, en boca de seco a dulce, ligero, con un matiz de aroma y sabor propio de la uva Pedro Ximénez.
- Blanco con envejecimiento: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado hasta caoba, de seco a dulce, ligero, con un matiz aromático propio de la uva Pedro Ximénez, y un aroma y sabor característicos de la crianza.
- Fino: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado, seco, con aroma y sabor característicos de la crianza biológica, con matices propios de la uva Pedro Ximénez, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar.
- Amontillado: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a oro viejo, de aroma punzante, avellanado, seco o casi abocado, suave y lleno al paladar.
- Oloroso: Vino límpido y brillante, transparente, de color similar al de la caoba, muy aromático, enérgico, seco o levemente abocado, con mucho cuerpo, lleno y aterciopelado.
- Palo cortado: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a caoba, de aroma característico con notas que recuerdan al Amontillado, si bien al paladar presenta características similares al Oloroso.
- Pedro Ximénez: Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación características de la uva Pedro Ximénez asoleada, dulce, suave y aterciopelado en el paladar.
- Moscatel: Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar.
- Vino generoso de licor: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a caoba, aroma que conjuga los propios de la crianza y sabor de abocado a semidulce.
- Pale Cream: Vino límpido y brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma propio de la crianza biológica y sabor dulce.
- Cream: Vino límpido y brillante, de color ámbar intenso a caoba, con aroma profundo propio de la crianza oxidativa y sabor dulce.

Las características anteriores se establecen con la salvedad indicada en el apartado H.6. respecto a la limpidez y el brillo, para los vinos con la indicación “en rama” o “vino en rama”. La caracterización de los productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» se realizará mediante un comité de cata acreditado.

## C) Prácticas enológicas específicas y restricciones pertinentes

### C.1. Métodos de vinificación.

Las prácticas tradicionales específicas para la elaboración de los distintos productos certificados por la DOP «Montilla-Moriles» tienen como punto de partida los tres tipos de vinificación siguientes, con los requisitos que se indican:

- a) Vinificación de vino joven. Para la vinificación de vinos jóvenes sin crianza, en los que importan más los sabores frutados, frescos, con acidez y no excesivo grado de alcohol, el alcohol probable de los mostos utilizados no superará los 13,5% vol. Se exige además fermentación con control de la temperatura, no permitiendo que se excedan los 25°C.
- b) Vinificación de vinos secos. Tras la obtención de los mostos, estos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total, resultando un contenido de azúcares reductores no superior a 5 gramos por litro. Tras la clasificación del vino terminado, éste podrá ser destinado al consumo como vino sin crianza, pudiendo ser en su caso sometido a edulcoración, o bien podrá constituir el vino de partida para la obtención de otro tipo de vino.
- c) Vinificación de determinados vinos dulces. Para la elaboración de los vinos dulces en los que se exige el proceso de “asoleo”, según se especifica en el apartado C.6., deben cumplirse las condiciones que se indican en las siguientes fases:

- La vendimia será manual.
- El transporte será en cajas de 30 kg. de capacidad máxima, con objeto de facilitar el manejo de las uvas y evitar daños en la piel que perjudicarían el asoleado del fruto.
- Práctica del “asoleo” de la uva.

Se denomina “asoleo” o “asoleado” de la uva a la práctica tradicional de sobremaduración mediante exposición directa de la uva al sol una vez cortada, extendida en terrenos ligeramente inclinados para favorecer la insolación y la escorrentía en momentos de lluvia; proceso que, bajo las condiciones climatológicas particulares de la zona de producción, provoca una deshidratación parcial de las bayas, normalmente acompañada de una ligera pasificación según sea la duración del asoleo, sin llegar a la pasificación total que imposibilitaría la extracción del mosto por prensado, y manteniendo en todo caso la integridad de la piel del fruto y sus condiciones sanitarias. Esta deshidratación parcial de las bayas da lugar a un mosto con una mayor concentración de azúcares reductores en conjunto, como mínimo de 400 gramos por litro. La merma de peso de la uva como consecuencia del asoleo puede oscilar en general entre un 25% y un 60% respecto al peso inicial, según la madurez inicial de la uva y el vino a obtener, y en función de la duración y las condiciones en las que se desarrolle dicho asoleo.

### C.2. Condiciones relativas al prensado.

Se aplicarán presiones adecuadas para la obtención del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior en ningún caso a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. No obstante, en el caso particular de la vinificación de los vinos dulces que son obtenidos mediante el proceso de asoleo, el rendimiento no

podrá superar en ningún caso los 40 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

### C.3. Modalidades de crianza.

En la DOP «Montilla-Moriles» se dan los siguientes tipos de crianza:

- Crianza biológica. El vino envejece bajo velo de flor, en vasijas de roble, que no son llenadas completamente con objeto de dejar una superficie libre en la que se desarrolle el velo característico. La elaboración bajo velo se entiende como el proceso biológico que se basa en el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas, denominado “velo de flor”, sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, y que le confiere al producto unas características analíticas y organolépticas específicas. Este velo de levaduras se desarrolla espontáneamente en la zona de «Montilla-Moriles», alcanzando su máxima actividad en primavera y otoño. Este tipo de crianza puede llevarse a cabo empleando tanto el sistema de criaderas y solera, como el de añadas.
- Crianza oxidativa. El vino envejece fundamentalmente como consecuencia de reacciones naturales de oxidación de carácter fisico-químico, en vasijas de madera, bien mediante el sistema de criaderas y solera, o bien mediante el de añadas.

En la DOP «Montilla-Moriles» se distinguen además, los siguientes sistemas de crianza, aplicables en general tanto para crianzas biológicas como de tipo oxidativo:

- Sistema de criaderas y solera. Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o “saca” del vino de cada una de las botas, vasijas de madera que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o “rocío” con vino de otra escala o criadera más joven, utilizándose vino sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinos de las sucesivas añadas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, en la que concluye el proceso de envejecimiento, recibe el nombre de “solera”, y de ella se efectúa la saca del vino ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinos de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido “rociada”.
- Sistema de añadas. Es un sistema de crianza estático, en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes. En este sistema se establece un tiempo mínimo de crianza de doce meses, con la salvedad del vino dulce «Pedro Ximénez» cuando se utilicen vasijas de madera nueva, en cuyo caso el tiempo mínimo exigido de crianza será de seis meses.

En todo caso, independientemente del tipo y del sistema empleado, el proceso de crianza se realizará siempre en las vasijas de roble tradicionales en la zona, con capacidad máxima de 1.000 litros.

#### C.4. Edulcoración.

En la DOP «Montilla-Moriles» esta permitida la edulcoración de los vinos y vinos de licor para la obtención de los tipos de vino en los que se emplea esta práctica tradicional en su elaboración, según se indica en el apartado C.6., respetando en todo caso los límites y las condiciones aplicables según la normativa comunitaria, entre ellas la obligatoriedad de presentar por escrito declaración previa a la autoridad competente. La edulcoración tendrá lugar dentro de la zona de elaboración de la DOP.

#### C.5. Encabezado.

El encabezado es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino, la cual está autorizada dentro de los límites y condiciones establecidos por la normativa comunitaria, y por el presente pliego de condiciones, para la obtención de determinados tipos de vino, según se indica en el apartado C.6. En la DOP «Montilla-Moriles», en lo que se refiere a los vinos designados con el término tradicional «vino generoso», solo se exige el encabezado en aquellos que no alcancen de forma natural la graduación alcohólica adquirida mínima exigida según su tipo.

#### C.6. Requisitos enológicos específicos según el tipo de vino.

Sin perjuicio del cumplimiento del resto de requisitos aplicables del presente pliego, así como del obligado cumplimiento de la normativa comunitaria, estatal y autonómica, según el tipo de vino de la DOP «Montilla-Moriles» deben cumplirse las siguientes condiciones específicas en su elaboración:

- Vino joven: se obtiene del proceso de vinificación específica para “Vino joven” que debe cumplir lo establecido en la letra a) del apartado C.1. Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.
- Blanco sin envejecimiento: se obtiene del proceso de vinificación específica para “Vino blanco”, según se detalló en el apartado C.1., letra b). Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.
- Blanco con envejecimiento: se obtiene a partir de un “Blanco sin envejecimiento”, sometiéndolo a cualquiera de las modalidades de crianza descritas en el apartado C.3. durante un periodo mínimo de un año. Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.
- Fino: se obtiene a partir de vino “Blanco sin envejecimiento”, el cual es sometido a crianza biológica mediante el sistema de criaderas y solera durante un periodo mínimo de dos años. El grado alcohólico adquirido mínimo exigido para

este tipo de vino, de 15% vol., generalmente se alcanza de forma natural, sin necesidad de encabezado. No obstante, el grado alcohólico adquirido puede ajustarse situándolo dentro del rango permitido mediante encabezado.

- Amontillado: se obtiene a partir de vino “Fino” con una crianza mínima de cinco años, seguidos de al menos tres años con crianza oxidativa, por el sistema de criaderas y solera. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza oxidativa deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.

- Oloroso: se obtiene a partir de vino “Blanco sin envejecimiento”, que es sometido a envejecimiento durante al menos dos años, con crianza predominantemente oxidativa, por el sistema de criaderas y solera. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.

- Palo cortado: se obtiene a partir de vino “Blanco sin envejecimiento”, que es sometido a envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en dos fases, una primera fase de crianza biológica, y la segunda de crianza oxidativa. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol. Puede obtenerse a partir de un vino que originalmente hubiese sido clasificado para convertirse en Fino.

- Pedro Ximénez: se obtiene partiendo del proceso de asoleo descrito en el apartado C.1. para la elaboración de determinados vinos dulces. En su elaboración se exige que el 100% de la uva sea de la variedad “Pedro Ximénez”, y que el mosto obtenido de la uva asoleada en su conjunto tenga una riqueza de azúcares de al menos 450 gr/l. Inicialmente el mosto se encabeza hasta alcanzar los 9% vol., obteniendo una materia prima para las bodegas, que es objeto de un posterior reajuste mediante encabezado y/o adición de vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», hasta situarlo dentro del rango correspondiente a este tipo de vino. En lo que respecta a la modalidad y tiempo de crianza, los Pedro Ximénez pueden comercializarse sin ser sometidos a crianza, o bien ser sometidos a crianza oxidativa, pudiendo ser ésta mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos dos años, o por el sistema de añadas, según las condiciones indicadas en el apartado C.3.

- Moscatel: En su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad “Moscatel”. El mosto se somete a fermentación parcial y encabezado. Puede emplearse el proceso de asoleo descrito en el apartado C.1. para la vinificación de determinados vinos dulces. El “Moscatel” puede comercializarse sin crianza o bien someterse a crianza mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos un año. En todo caso la crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol.

Vinos generosos de licor: los tipos de vino “Medium”, “Pale Cream” y “Cream”, descritos en el apartado B.2. se obtienen a partir de los vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», o de vinos criados bajo velo aptos para dar tales vinos generosos, a los que se adiciona mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, mosto de uva concentrado rectificado, o vino dulce natural “Pedro Ximénez”.

#### D) Zona geográfica

##### D.1. Zona de producción.

La zona de producción de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella, según la cartografía de la zona de producción que figura en el Anexo A, y que obra en poder del Consejo Regulador y en la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona “Superior”, que comprende los terrenos de albarizas y que están igualmente delimitados en la cartografía referida.

##### D.2. Zona de elaboración.

La zona de elaboración es la misma que la zona de producción de la DOP «Montilla-Moriles».

##### D.3. Zona de crianza.

La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP «Montilla-Moriles» en su totalidad y Córdoba capital, según la cartografía que figura como Anexo B del presente pliego.

#### E) Rendimiento máximo por hectárea

La producción máxima admitida por hectárea para elaboración de vinos protegidos es de 10.285 kilogramos en la subzona de calidad superior y de 13.714 kilogramos en el resto de la zona de producción. Los rendimientos máximos permitidos de producto final por hectárea son de 72 hectolitros en la subzona de calidad superior, y de 96 hectolitros en el resto de la zona de producción. La uva procedente de parcelas de la subzona de calidad superior, con producciones superiores a 10.285 kilogramos por hectárea, no tendrán la consideración de uva de calidad superior. Si en una parcela la producción por hectárea supera los 13.714 kilogramos, la totalidad de la producción de la parcela quedará descalificada.

#### F) Variedades de uva autorizadas

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP «Montilla-Moriles» se realizará con uvas procedentes del área de producción y de las variedades siguientes: Pedro Ximénez, Layren, Baladí, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

#### G) Vínculo entre la zona geográfica y la calidad de los vinos.

La calidad y las características típicas de los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» vienen marcadas por su vinculación con los factores humanos y naturales del área geográfica, así como por la compleja interacción entre estos y su relación con el vino, como resultado del aprendizaje secular ante las condiciones del medio. Este vínculo, de cuyos factores fundamentales se hace una reseña a continuación, fue reconocido oficialmente desde el año 1933, en el que fue otorgada la protección como denominación de origen.

##### G.1. Vínculo a través de los factores humanos.

Los factores humanos que explican el vínculo entre «Montilla-Moriles» y la calidad de sus vinos se deben a una tradición secular que ha dado lugar a un saber hacer reconocido, según se acredita a través de su vínculo histórico reconocido.

- Vínculo histórico reconocido entre «Montilla-Moriles» y la calidad de sus vinos.

La Denominación de Origen, tal cual es hoy, empezó a adquirir notoriedad a partir de 1891, con motivo de celebrarse el Arreglo de Madrid, revisado en Washington en 1911 y ratificado en La Haya en 1925, cuyos principios se incorporaron a la legislación española en el año 1932. Concretamente fue el Estatuto de la Viña y el Vino de 1932, que mediante la Ley de 26 de mayo de 1933, publicada el 4 de junio en la Gaceta de Madrid, adquirió fuerza de Ley, el que otorgó el reconocimiento oficial a sus vinos, protegiendo como denominaciones de origen los nombres geográficos de las localidades de Montilla y Moriles para que pudieran ser usados en exclusiva por los elaboradores y criadores de los pueblos ubicados en su zona de producción y crianza. No en vano uno de los propósitos del Estatuto del Vino era defender “las denominaciones de origen universalmente acreditadas, contra toda usurpación de fuera o dentro del país”. La Guerra Civil y algunos problemas burocráticos retrasaron la fundación del Consejo Regulador que no se hizo efectiva hasta diciembre de 1944, aprobándose su primer Reglamento en octubre de 1945. En la actualidad la bodega de Alvear es la más antigua del Marco y una de las tres más antiguas de España. Data de 1729 cuando Diego de Alvear y Escalera arribó a estos pagos, para poner los cimientos de una bodega que se aproxima ya a los tres siglos de antigüedad.

- Factores humanos.

El vino es un producto que cuenta con una larga tradición de elaboración en el área de Montilla-Moriles, gozando dicha denominación de un reconocimiento oficial de los más antiguos otorgados a los vinos en un país europeo, según se detalló anteriormente, fruto de un saber hacer transmitido de generación en generación, y que define en buena parte las características de los vinos, además de la fuerte influencia que el medio natural ejerce en el vino y en el propio ambiente de la elaboración.

Así, tanto la producción de la uva, como la elaboración y la crianza de los vinos de la DOP «Montilla-Moriles», definidas en el apartado C. está condicionada por el factor humano. Las materias primas utilizadas, las prácticas enológicas empleadas en la crianza y el buen hacer de los bodegueros, expertos conocedores de su producto, interactúan durante todo el proceso ofreciendo unos productos genuinos y singulares.

La influencia humana se refleja también en el propio diseño arquitectónico de las bodegas, en los suelos de albero (tierras blandas usadas en las plazas de toros cuya composición caliza combina la permeabilidad con un gran poder de retención de agua, de manera que al regarlos mantienen la humedad relativa), en las vasijas de elaboración y las botas de roble tradicionales, con sistemas que están adaptados al clima muy cálido y seco de la zona, de forma que la temperatura del local donde se lleva a cabo el envejecimiento no supere los 20°C, con una adecuada ventilación y una humedad entre el 60 y el 80%.

Las modalidades propias de crianza en botas de madera son únicas en el mundo y añaden una riqueza singular y buena parte de su tipicidad a los vinos, que bajo las condiciones de la zona expresa el saber hacer de los bodegueros de «Montilla-Moriles», dando como resultado las características organolépticas típicas de cada tipo de vino con crianza.

## G.2 Vínculo a través de los Factores naturales.

La situación geográfica de la zona delimitada de la DOP «Montilla-Moriles» condiciona su climatología, y junto con la orografía y los suelos, y la interacción de estos con el resto de factores naturales y con los factores humanos, marcan muy significativamente el vínculo con el medio geográfico de la zona.

### - Situación y orografía.

Los viñedos de la DOP «Montilla-Moriles» se encuentran situados en el centro de Andalucía, al sur de la provincia de Córdoba, entre los paralelos 37°11' y 37°40'. La zona de producción y elaboración se encuentra situada a una altitud que varía entre 125 y 600 metros sobre el nivel del mar, en el área de la campiña del Valle del Guadalquivir. La orografía se caracteriza por terrenos ondulados poco montañosos con pendientes suaves. En la parte Sur-Este se encuentra delimitada por la Cordillera de la Subbética.

### - Clima.

El clima que encontramos en el área de la DOP «Montilla-Moriles» se clasifica en general como semi-continental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves. En esta zona central de Andalucía se registran las temperaturas más elevadas en los meses de julio y agosto de toda la península ibérica, con máximas históricas que superan los 46°C. Las horas de sol efectivo se sitúan en torno a las 3000 por año. La pluviometría anual oscila entre 500 y 1000 mm, caracterizada por su irregularidad tanto en el reparto anual como interanual.

Desde el punto de vista vitícola el clima de «Montilla-Moriles» se clasifica entre los más cálidos del mundo durante el ciclo vegetativo, con escasas precipitaciones, y una elevada insolación, lo que incide en el desarrollo de la

vid y en su ciclo fenológico, en la rápida maduración del fruto que marca su composición y las características de los todos los vinos resultantes, e indirectamente en la fermentación y crianza de los vinos.

El efecto directo de esta climatología tan severa durante la maduración, así como su influencia a través de las características de los suelos que se describen en el punto siguiente, es determinante para poder obtener los vinos de la DOP con sus características específicas, marcando tanto el estilo de los vinos blancos jóvenes o con envejecimiento, como los vinos generosos con su elevada graduación alcohólica natural, la madurez de los mostos utilizados para la edulcoración, los vinos dulces a partir del asoleo, y los vinos generosos de licor.

- Suelos.

El suelo, es un factor que condiciona la respuesta del viñedo, y por ende la composición de la uva de cara a la vinificación, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona, actuando fundamentalmente como reserva hídrica para la vid, además de ejercer una influencia a través de sus propiedades físico-químicas.

Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple, con estructura hojaldrada o grumosa, y cuyos horizontes tiene un alto poder retentivo de la humedad, en los cuales las raíces de la cepa se desarrollan principalmente en los primeros setenta centímetros de profundidad, si bien la raíz principal puede llegar a sobrepasar los cuatro metros de fondo. Se consideran los suelos de mejor calidad para los vinos generosos y de licor de Montilla-Moriles, basándose en la larga experiencia de los vinos obtenidos, siendo el existente en los viñedos de la subzona denominada “superior”, y por ello se exige que de dicha subzona debe proceder un porcentaje mínimo de las existencias de vino sometido a crianza.

Fuera de la subzona superior, además de viñedos en suelos albarizos o análogos, se encuentran también otros en suelos más oscuros que cubren subsuelos ricos en carbonato de cal, siendo igualmente aptos, así como también suelos con alto contenido en sílice, que potencian la reverberación de la radiación solar, pudiendo adelantar en varios días la madurez con respecto al resto de la zona, proporcionando mostos que desde finales agosto suelen superar ya los 15 grados de alcohol en potencia.

## H) Requisitos aplicables por el Consejo Regulador

Serán aplicables los requisitos siguientes establecidos por el Consejo Regulador, como organismo de naturaleza jurídica pública, encargado de la gestión y defensa de la Denominación de Origen, en virtud de la normativa nacional y autonómica.

### H.1. Registros del Consejo Regulador.

Las personas titulares de las parcelas de viñedo incluidas en la zona de producción destinadas a la elaboración de los vinos protegidos; de las industrias elaboradoras situadas en la zona de elaboración; de las bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado dentro del área de crianza y de las bodegas de envasado, expedición y

exportación de vino amparado por la DOP «Montilla-Moriles» deben estar inscritas, según el caso, en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador:

- a) De Viñas
- b) De Bodegas de elaboración de vino
- c) De Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino
- d) De Bodegas de envasado y comercialización de vino
- e) De Exportadores de vino

Las bodegas inscritas en el registro indicado en la letra c) deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Tener unas existencias mínimas en crianza de 500 hectolitros de vino.
- Justificar el origen de las existencias. Las existencias destinadas a crianza procederán, al menos en un treinta y tres por ciento, de la subzona de calidad superior.

Poseer las vasijas de roble, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias que tuviere en crianza.

## H.2. Sobre la Producción de uva y practicas culturales.

Única y exclusivamente se permitirá la presentación bajo el nombre de vino de la DOP «Montilla-Moriles» a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos en el Registro de viñas.

El Consejo Regulador propondrá, a la Autoridad competente en agricultura, la autorización de nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos. Para cada nueva variedad autorizada, el Consejo Regulador fijará las prácticas de cultivo admitidas y el límite de producción máxima calificable para la elaboración de los distintos productos

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas y siempre encaminado a la mejora de la calidad y óptimo desarrollo del fruto. En todo caso, la autorización de la forma, condiciones y modalidades de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador mediante una comunicación anual, previos los informes técnicos que considere necesarios y donde se dictarán normas precisas para la aplicación y control.

El Consejo Regulador acordará mediante una comunicación anual, las normas para el mejor desarrollo de la vendimia y velará, especialmente, para que la recolección no se inicie hasta tanto que la uva haya alcanzado el grado de madurez necesario, el transporte se efectúe sin deterioro de su calidad y el ritmo de la recolección se adecue a la capacidad de molturación del lagar. Estas normas deberán ser objetivas, no discriminatorias y compatibles con la normativa comunitaria.

## H.3. Sobre la elaboración

La ubicación de las industrias elaboradoras inscritas debe coincidir con los límites del área de elaboración, referidos en el apartado D., debiendo encontrarse inscritas en los registros del Consejo Regulador, para poder elaborar vino con destino a la producción de productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles».

#### H.4. Sobre la crianza.

El Consejo llevará para cada una de las bodegas un inventario de depósitos y vasijería de madera, en el que se relacionen todas sus dimensiones y características, para el adecuado control de las existencias de vino en crianza.

El Consejo Regulador podrá asimismo autorizar, siempre que no se contravengan las condiciones exigidas para los términos tradicionales registrados ni para cualquier otra indicación regulada por la normativa aplicable, la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de determinados vinos cuando las especiales características de los productos protegidos así lo aconsejen, estableciendo para ello criterios de utilización objetivos y no discriminatorios, compatibles con la normativa comunitaria, y que cuenten con la aprobación de la Consejería competente en materia de Agricultura.

#### H.5. Almacenado y envasado.

Los operadores inscritos deberán tener un sistema de control que garantice la correcta separación de los productos protegidos de aquellos no protegidos por la DOP y se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que éstos queden perfectamente delimitados y se evite cualquier tipo de adulteración, mezcla o degradación de los productos amparados por las Denominaciones de Origen protegidas.

Para la introducción o mero almacenamiento en las bodegas inscritas de cualquier otro vino, distinto de los contemplados en este Reglamento, se tendrá que comunicar de manera expresa al Consejo Regulador, velando el mismo por la separación física y documental de dichos productos.

El embotellado de vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas por el Consejo Regulador en sus registros, o incluidas en el correspondiente listado de envasadores de productos protegidos, o en su defecto en instalaciones que hayan sido autorizadas previamente por el Consejo Regulador. Los vinos envasados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio, de capacidades autorizadas por la legislación correspondiente y debidamente aprobados por el Consejo Regulador. El Consejo Regulador llevará un inventario de envases autorizados.

#### H.6. Etiquetado.

El etiquetado de los vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles», en lo que respecta a las menciones obligatorias y a las facultativas, habrá de ajustarse a la legislación que en cada momento le sea de aplicación. Las etiquetas de los productos protegidos deberán ser verificadas y estar registradas por el Consejo Regulador. En ellas deberá figurar obligatoriamente el nombre completo de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», así como el tipo de vino de que se trate de acuerdo con el apartado B.3.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, de

acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Además, en su etiquetado, los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» deberán cumplir:

- En los vinos sin crianza se podrá utilizar la mención “joven”, debiendo figurar en su etiquetado el año de la cosecha.
- El vino blanco sin envejecimiento envasado se podrá denominar “vino nuevo de tinaja” debiendo figurar en su etiquetado el año de la cosecha.
- Los vinos envasados o embotellados directamente sin procesos de clarificación, filtrado o estabilización previos, podrán ser etiquetados como “vino en rama”, o “en rama” con la condición de cumplan con las características físico-químicas y organolépticas del tipo de vino, salvo en lo que se refiere a la limpidez y el brillo, y que el tamaño de la letra no exceda del utilizado para la indicación del tipo de vino.
- Los vinos “Blanco con envejecimiento”, “Fino” y “Oloroso”, podrán ser etiquetados con la indicación “recomendado para cocinar” o “para cocinar”, con la condición de que dicha leyenda se incluya en el etiquetado con un tamaño de letra no superior al utilizado para el texto que se refiera a la Denominación de Origen y al tipo de vino.
- Los vinos del tipo “Pedro Ximénez”, salvo los sometidos a crianza mediante el sistema de criaderas y soleras, deberán indicar el año de la vendimia en el etiquetado. Esta indicación podrá hacerse precedida de la mención “cosecha” o “añada”, pudiendo incluirse asimismo la mención “envejecido en botas”, o “criado en botas” o “envejecido en botas por el sistema de añadas”, o expresiones similares, en el caso de los sometidos a crianza por el sistema de añadas.
- Los vinos del tipo “Pedro Ximénez” sometidos a crianza por el sistema de criaderas y solera, podrán ser etiquetados con la mención “solera”.
- Los vinos de los tipos “Pedro Ximénez” y “Moscatel” elaborados a partir de uva sometida a asoleo, podrán utilizar la mención específica tradicional “vino dulce natural”, siempre que cumplan las especificaciones recogidas en la reglamentación vigente.
- La indicación de unidades geográficas menores que el área de la Denominación de Origen, ya sean municipios, o bien subzonas como “Superior”, “Moriles Altos” o “Sierra de Montilla”, u otras unidades menores que estén bien delimitadas, solo está permitida si se certifica que al menos el 85% de la uva utilizada para el vino en cuestión procede de la unidad geográfica menor que se mencione.
- Las menciones “Flor”, “Yema”, o cualesquiera otras que hagan referencia a características del vino, al modo en que ha sido elaborado, o a una selección del producto frente a otros de similares características o tipologías, no podrán ser utilizadas a menos que puedan ser demostrables durante la certificación del producto.
- De conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria sobre indicación en el etiquetado de unidades geográficas más amplias que las zonas abarcadas por una denominación, podrá figurar el nombre de la Comunidad Autónoma de «Andalucía» en el etiquetado y presentación de los vinos protegidos, siempre que el nombre protegido de la Denominación de Origen figure con un tamaño de letra igual o superior al de la indicación «Andalucía».

#### H.7. Controles y Certificación.

La responsabilidad del cumplimiento de los requisitos establecidos en este Pliego de condiciones de los productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» corresponde a los propios operadores, inscritos voluntariamente en los registros, que a tal fin implantarán un sistema de autocontrol, que al menos, al respecto del origen, deberá describir el sistema de trazabilidad.

#### I) Estructura de control

La comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Sevilla - Tel.: 955032278 - Fax: 955032112 - e-mail: *dgipa.cap@juntadeandalucia.es*

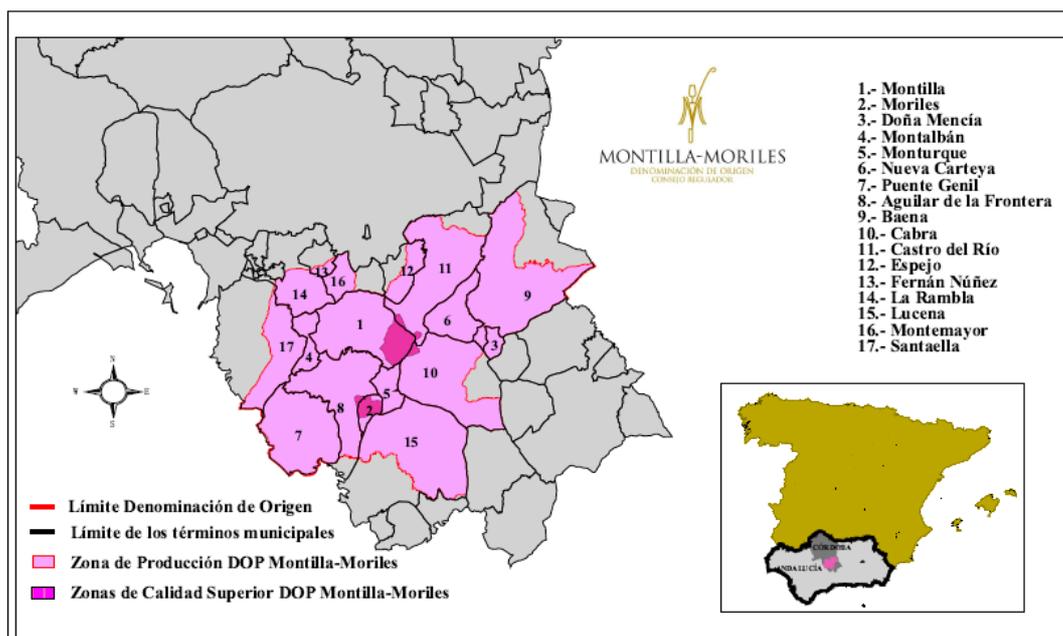
La información relativa a las entidades encargadas de la comprobación anual del cumplimiento de las condiciones indicadas en el presente pliego se encuentra en la siguiente dirección:

*<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html>*

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

## **ANEXO A**

## LÍMITE DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN DOP MONTILLA-MORILES



## ANEXO B

# LÍMITE DE LA ZONA DE CRIANZA DOP MONTILLA-MORILES

