 <p data-bbox="263 309 496 383"> <b>LA PALMA</b>  DENOMINACIÓN DE ORIGEN  CONSEJO REGULADOR </p>	<p data-bbox="596 98 965 309" style="text-align: center;"> <b>PLIEGO DE  CONDICIONES DEL  CONSEJO REGULADOR  DENOMINACION DE  ORIGEN DE VINOS LA  PALMA</b> </p>	<p data-bbox="1011 132 1390 237" style="text-align: right;"> <b>Edición 05</b>  <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b>  Página 1 de 19 </p>

El organismo que gestiona el vino de la denominación de origen Vinos La Palma es el Consejo Regulador D.O. La Palma. Cualquier operador que desee participar en la totalidad o parte de la producción o embotellado de vinos con esta Denominación de Origen deberá estar inscrito, con sus medios de producción, en los registros de ese Organismo Gestor.

El pliego de condiciones aplicable en la evaluación de la conformidad de los vinos de la Denominación de Origen Vinos La Palma es el siguiente:


**1.- Nombre geográfico y delimitación de la Zona de Producción**

a.- Nombre a proteger: "La Palma", "Norte de la Palma", "Fuencaliente de La Palma" y "Hoyo de Mazo"

b.- Zona de Producción: Fuencaliente de La Palma, Villa de Mazo, Breña alta, Breña Baja, Santa Cruz de La Palma, Puntallana, San Andrés y Sauces, Barlovento, Villa de Garafía, Puntagorda, Tijarafe, Los Llanos de Aridane, Villa y Puerto de Tazacorte y El Paso. Los viñedos destinados a la producción de vino con esta Denominación de Origen, deben estar situados en estos municipios y estar incluidos en el Registro Vitícola de la Comunidad Autónoma y en el de Viñedos del Consejo Regulador.

Los vinos con denominación de origen La Palma que quieran incorporar el nombre de las subzonas Norte, Fuencaliente de La Palma y Hoyo de Mazo, deberán proceder en exclusiva de viñedos situadas en los términos municipales pertenecientes a dichas zonas. A saber, Norte de la Palma: Puntallana, San Andrés y Sauces, Barlovento, Garafía, Puntagorda y Tijarafe; Fuencaliente: Fuencaliente, El Paso, Los Llanos de Aridane y Tazacorte; y Hoyo de Mazo: Villa de Mazo, Breña Baja, Breña Alta y Santa Cruz de La Palma.

**2.- Variedades de vid**

 <p data-bbox="263 309 496 383"> <b>LA PALMA</b>  DENOMINACIÓN DE ORIGEN  CONSEJO REGULADOR </p>	<p data-bbox="596 96 967 309" style="text-align: center;"> <b>PLIEGO DE  CONDICIONES DEL  CONSEJO REGULADOR  DENOMINACION DE  ORIGEN DE VINOS LA  PALMA</b> </p>	<p data-bbox="1011 129 1388 237" style="text-align: right;"> <b>Edición 05</b>  <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b>  Página 2 de 19 </p>

Blancas: Albillo, Bastardo blanco ó Baboso, Bermejuela, Bujariego, Burrablanca, Forastera blanca, Gual, Listán blanco, Malvasía Aromática y Volcánica, Moscatel, Pedro Jiménez, Sabro, Torrontes, Verdello y Dulzal.

Tintas: Almuñeco, Listán negro, Bastardo negro, Malvasía rosada, Moscatel negro, Negramoll, Tintilla, Castellana, Listán Prieto, Vijariego Negro y Baboso negro,

### 3. - Producción máxima por hectárea

El rendimiento máximo por hectárea es de 12.000 kg. Cuando sea superior, la producción de la parcela no podrá destinarse a vinos con Denominación de Origen. Sin embargo, en campañas concretas, el Consejo Regulador podrá autorizar un incremento máximo del 25% sobre la cifra anterior.

### 4. - Elaboración de los vinos

#### 4.1.- Grado alcohólico en potencia

La graduación alcohólica potencial mínima de las uvas destinadas a cada una de las elaboraciones es la siguiente:

Vinos blancos secos y no secos: 10 % Vol

Vino Malvasía seco: 10 % Vol

Vinos rosados: 10 % Vol

Vinos claretes: 10 % Vol

Vinos tintos jóvenes y con envejecimiento: 11 % Vol

Vinos de Negramoll secos y no secos: 10,50 % Vol

Vinos de Tea, blancos y rosados: 10 % Vol, tintos: 11 % Vol


Vinos naturalmente dulces: 17% Vol

Vinos de licor: Vino de licor: 15 % Vol

Vinos espumosos: 10 % Vol

#### 4.2.- Métodos de elaboración

La elaboración, el almacenamiento y, en su caso, el envejecimiento se realizará exclusivamente en bodegas ubicadas en su Zona de Producción, e inscritas en los

 <p data-bbox="263 309 496 383">LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<p data-bbox="596 96 967 309"><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p data-bbox="1011 129 1394 241"><b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 3 de 19</p>

registros correspondientes del Consejo Regulador. Además, deberán estar dadas de alta en el Registro de Industrias Agrarias de la Comunidad Autónoma.

Los procesos de elaboración son los siguientes:

Vinos blancos secos. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, con o sin maceración, con o sin desfangado y se procede a su fermentación controlada a temperatura  $\leq 25^{\circ}\text{C}$  hasta alcanzar una concentración de azúcares reductores en el vino  $\leq 4$  g/l en glucosa.


Vinos blancos semisecos, semidulces y dulces. Su elaboración se realizará igual que para los vinos secos, 1) interrumpiéndose la fermentación alcohólica en el momento apropiado para conseguir el nivel adecuado de azúcares residuales; o 2) realizando la edulcoración de los vinos secos de acuerdo con los requerimientos del anexo ID del Reglamento 606/2009.

Vino Malvasía seco. Vino blanco seco elaborado con al menos con el 85% de la uva perteneciente a la variedad Malvasía.

Vino blanco con madera. Vino que sigue el proceso descrito para la elaboración de los vinos blancos, salvo que la finalización del proceso fermentativo se realiza en barrica de roble, castaño, tea y nogal, de 600 litros de capacidad máxima, donde permanece un periodo mínimo de 1 mes después de acabada la fermentación alcohólica.

Vino blanco Barrica. Vino que sigue el proceso descrito para la elaboración de los vinos blancos, salvo que la finalización del proceso fermentativo se realiza en barrica de roble, castaño, tea y nogal, de 600 litros de capacidad máxima, donde permanece un periodo mínimo de 1 meses después de acabada la fermentación alcohólica”.

Vinos rosados. Obtenidos a partir de un mínimo del 25% de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación – con o sin maceración con los orujos, seguida del sangrado del mosto – vino, y la continuación de su fermentación alcohólica a temperatura  $\leq 25^{\circ}\text{C}$  hasta alcanzar una concentración de azúcares reductores  $\leq 4$  g/l en glucosa.

 <p data-bbox="264 309 496 383">LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<p data-bbox="596 98 967 309"><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p data-bbox="1011 129 1386 237"><b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 4 de 19</p>

Vinos claretes. Se podrá utilizar el término clarete para vinos obtenidos con un mínimo del 25% de uvas tintas, de acuerdo con la Orden ARM/3219/2008 del Ministerio del medio ambiente y medio rural y marino, y elaborados de la misma forma que los vinos rosados.

Vinos tintos secos. Obtenidos con un mínimo del 50% de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación - maceración con los orujos, a una temperatura  $\leq 30^{\circ}\text{C}$ , hasta alcanzar un contenido adecuado de polifenoles en el mosto- vino. Posteriormente, se realiza el descube, el prensado y, si es necesario, la continuación de la fermentación alcohólica hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores  $\leq 4$  g/l en glucosa.


Vintos tintos semisecos, semidulces y dulces. Su elaboración se realizará igual que para los vinos tintos, y podrán contener azúcares residuales y para ello 1) se interrumpirá la fermentación alcohólica en el momento apropiado para conseguir el nivel adecuado de azúcares residuales; o 2) se realizará la edulcoración de los vinos secos de acuerdo con los requerimientos del anexo I D del Reglamento 606/2009.

Vino de Negramoll. Vino elaborado con al menos el 85% de uva perteneciente a la variedad Negramoll. Estos vinos se elaborarán igual que los vinos tintos secos.

Vinos de maceración carbónica, Obtenidos exclusivamente de uvas de variedades tintas. La uva se sitúa en un ambiente rico en  $\text{CO}_2$  para facilitar el desarrollo de la fermentación intracelular. Posteriormente, se procede al sangrado del mosto-vino y al prensado de la vendimia con o sin despalillado - estrujado previo y se continúa con la fermentación alcohólica, a una temperatura  $\leq 28^{\circ}\text{C}$ , hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores  $\leq 4$  g/l en glucosa.

Vino tinto madera. Vino tinto o de Negramoll que se somete a envejecimiento en barrica de roble, castaño, tea o nogal de capacidad máxima de 600 litros durante un periodo mínimo de 1 mes.

Vino tinto Barrica. Vino que sigue el proceso descrito para la elaboración de los vinos tintos, salvo que la finalización del proceso fermentativo se realiza en barrica de roble, castaño, tea o nogal de 600 litros de capacidad máxima, donde permanece un periodo mínimo de 1 mes después de acabada la fermentación alcohólica".


 <p data-bbox="264 309 496 383"> <b>LA PALMA</b>  DENOMINACIÓN DE ORIGEN  CONSEJO REGULADOR </p>	<p data-bbox="596 98 967 309" style="text-align: center;"> <b>PLIEGO DE  CONDICIONES DEL  CONSEJO REGULADOR  DENOMINACION DE  ORIGEN DE VINOS LA  PALMA</b> </p>	<p data-bbox="1011 129 1388 237" style="text-align: right;"> <b>Edición 05</b>  <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b>  Página 5 de 19 </p>

Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. Siguen un proceso de vinificación equivalente a de los vinos tintos, de la que sólo se diferencia en la temperatura, que podrá alcanzar los 35°C, y en la duración de la maceración con los orujos, que se prolongará hasta conseguir la concentración suficiente de compuestos fenólicos que garantice su evolución futura. El proceso de envejecimiento se realizará en los envases y durante los periodos de tiempo mínimos establecidos por la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Vino de tea. Vino blanco, rosado, tinto o de Negramoll, producido de la subzona Norte de La Palma, que sigue un proceso de vinificación semejante al descrito en este documento para los vinos sin envejecimiento, y al que posteriormente se somete a una estancia máxima de seis meses en envases de madera de *Pinus canariensis* (Pino de tea). Estos tipos de vinos se ajustan a las especificaciones contempladas en el Anexo XII del Reglamento 607/2009.

Vino naturalmente dulce. Vino procedente de uvas sometidas a un proceso de sobremaduración en la misma planta, con o sin Botrytis. El mosto obtenido por estrujado y prensado de esta uva, con o sin despalillado, y que tiene una concentración de azúcares no inferior a 289 g/l, se somete a fermentación alcohólica a temperatura  $\leq$  25°C hasta su parada natural. El producto final tendrá un contenido mínimo de azúcares residuales de 45 g/l en glucosa. En su producción, se estará a lo dispuesto en el punto 15 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 491/2009. Estos vinos pueden sufrir un proceso de envejecimiento, en barrica de roble de capacidad máxima de 600 litros, durante un periodo mínimo de 1 mes.

Vino de licor. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, y que tiene una graduación alcohólica probable mínima de 15 % Vol, se somete a fermentación alcohólica a temperatura  $\leq$  25°C hasta su paralización por adición de alcohol vínico de algunos de los tipos aceptados por la Legislación Vigente. El producto final tendrá un contenido mínimo de azúcares residuales de 45 g/l en glucosa. En su producción, se estará a lo dispuesto en el punto 3 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 491/2009. Además, cuando estos vinos cumplan lo dispuesto en el anexo III, letra B, apartado 6, del Reglamento 606/2009 podrán ostentar la mención específica tradicional "vino dulce natural".

 <p data-bbox="264 309 496 383">LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<p data-bbox="596 98 967 309"><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p data-bbox="1011 129 1386 237"><b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 6 de 19</p>

Vino espumoso. El mosto obtenido por estrujado y prensado, con o sin despalillado, se desfanga y se procede a su fermentación controlada a temperatura  $\leq 25^{\circ}\text{C}$  hasta alcanzar una concentración de azúcares reductores en el vino base  $\leq 4$  g/l en glucosa. En su producción se estará a lo dispuesto en el punto 5 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 491/2009. Las características físico-químicas y sensoriales de los vinos base se corresponderán con las de los vinos blancos, rosados o tintos. El periodo de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses. Los vinos espumosos se denominarán atendiendo a su riqueza en azúcar residual.

Antes de su expedición, los vinos podrán someterse a tratamientos de clarificación y filtración que respetan al máximo su composición y personalidad.

Los mostos y vinos se podrán acidificar con los productos, dosis y procedimientos contemplados en la Legislación Vigente.

#### 4.3.- Rendimientos


Para cualquier tipo de elaboración el rendimiento no superará los 74 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

#### 5. - Principales características analíticas de los vinos

##### a.- Parámetros físico-químicos: límites y tolerancias

Vino blanco y de Malvasía seco

Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	$\geq 10.00$
Grado alcohólico total (% Vol)	$\geq 11,12$
Azúcares reductores (g/l glucosa)	$\leq 4^{1*}$
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$> 3,50$
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 13.33$
Acidez volátil (g/l ac. acético)	$\leq 0.8$
Dióxido de azufre total (mg/l)	$\leq 200$

 <p data-bbox="264 309 496 383">LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<p data-bbox="596 98 963 309"><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p data-bbox="1011 129 1388 237"><b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 7 de 19</p>
---	---	---

<sup>1\*</sup> Se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 g/l si la acidez total no es inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcar residual. En este caso, el grado alcohólico total se corresponderá con el valor de azúcares residuales, y la concentración de sulfuroso total tendrá un valor máximo de 250 mg/l, cuando la concentración en azúcares sea igual o superior a 5 g/l.

#### Vinos blancos no secos


Los vinos blancos no secos se denominarán atendiendo a su riqueza en azúcares residuales, como semisecos (contenido en azúcares superior a 4 gr/l y menor o igual de 12 gr/l), semidulces (un contenido en azúcares superior a 12 gr/l y menor de 45 gr/l) y dulces (un contenido en azúcares igual o superior a 45 g/l). Los grados alcohólicos totales se corresponderán con estas concentraciones de azúcares. El resto de los parámetros físico - químicos serán iguales que para los vinos blancos secos salvo el dióxido de azufre total ( $\leq 250$  mg/l para vinos con un contenido en azúcares superior o igual a 5 g/l).

#### Vino rosado y clarete

Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	$\geq 11,00$
Grado alcohólico total (% Vol)	$\geq 11,12$
Azúcares reductores (g/l glucosa)	$\leq 4^{1*}$
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$\geq 3,50$
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 13,33$
Acidez volátil (g/l ac. acético)	$\leq 0,8$
Dióxido de azufre total (mg/l)	$\leq 200$

#### Vino tinto seco y de maceración carbónica

Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	$\geq 12,00$
Grado alcohólico total (% Vol)	$\geq 12,24$
Azúcares reductores (g/l glucosa)	$\leq 4^{1*}$
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$\geq 3,50$
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 13,33$

 <p data-bbox="264 309 496 383">LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<p data-bbox="596 98 965 309"><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p data-bbox="1011 132 1385 237"><b>Edición 05 Fecha: 14 ABRIL de 2.010 Página 8 de 19</b></p>
---	---	--

Acidez volátil (g/l ac. acético)	≤ 0.8
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 150

<sup>1\*</sup> No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 g/l si la acidez total no es inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcar residual. En este caso, el grado alcohólico total se corresponderá con el valor de azúcares residuales y la concentración de sulfuroso total tendrá un valor máximo de 200 mg/l cuando la concentración en azúcares sea igual o superior a 5 g/l).

#### Vino tinto no seco


Los vinos tintos no secos se denominarán atendiendo a su riqueza en azúcares residuales, como semisecos (contenido en azúcares superior a 4 gr/l y menor o igual de 12 gr/l), semidulces (un contenido en azúcares superior a 12 gr/l y menor de 45 gr/l) y dulces (un contenido en azúcares igual o superior a 45 g/l). Los grados alcohólicos totales se corresponderán con estas concentraciones de azúcares. El resto de los parámetros físico - químicos serán iguales que para los vinos blancos secos, salvo el dióxido de azufre total (≤ 200 mg/l para vinos con un contenido en azúcares superior o igual a 5 g/l).

#### Vino de Negramoll seco

Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	≥ 11.5
Grado alcohólico total (% Vol)	≥ 11,62
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≤ 4 <sup>1*</sup>
Acidez total (g/l ac. tartárico)	≥ 4
Acidez volátil (meq/l)	≤ 13.33
Acidez volátil (g/l ac. acético)	≤ 0.8
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 150

<sup>1\*</sup> No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 g/l si la acidez total no es inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcar residual. En este caso, el grado alcohólico total se corresponderá con el valor de azúcares residuales y la concentración de sulfuroso total tendrá un valor máximo de 200 mg/l cuando la concentración en azúcares sea igual o superior a 5 g/l).



 <p data-bbox="264 309 496 383">LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<p data-bbox="596 98 965 309"><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p data-bbox="1011 132 1386 237"><b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 9 de 19</p>
---	---	---

### Vinos de Negramoll no secos

Los vinos de Negramoll no secos se denominarán atendiendo a su riqueza en azúcares residuales, como semisecos (contenido en azúcares superior a 4 gr/l y menor o igual de 12 gr/l), semidulces (un contenido en azúcares superior a 12 gr/l y menor de 45 gr/l) y dulces (un contenido en azúcares igual o superior a 45 g/l). El resto de los parámetros físico - químicos serán iguales que para los secos, salvo el dióxido de azufre total ( $\leq 200$  mg/l para vinos con un contenido en azúcares superior o igual a 5 g/l).

### Vino tinto pasado por madera, crianza, reserva y gran reserva


Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	$\geq 12,00$
Grado alcohólico total (% Vol)	$\geq 12,24$
Azúcares reductores (g/l glucosa)	$\leq 4$
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$\geq 4$
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 20$
Acidez volátil (g/l ac. acético)	$\leq 1.20$
Dióxido de azufre total (mg/l)	$\leq 150$

### Vino naturalmente dulce

Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	$\geq 15,00$
Grado alcohólico total (% Vol)	$\geq 17,65$
Azúcares reductores (g/l glucosa)	$\geq 45$
Acidez total (g/l ac. tartárico)	$\geq 3,50$
Acidez volátil (meq/l)	$\leq 25$
Acidez volátil (g/l ac. acético)	$\leq 1.50$
Dióxido de azufre total (mg/l)	$\leq 300$

### Vino de licor

Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	$\geq 15,00$
Grado alcohólico total (% Vol)	$\geq 17,65$

 <p>LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b>	<b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 10 de 19
--	---	---

Azúcares reductores (g/l glucosa)	≥ 45
Acidez total (g/l ac. tartárico)	≥ 4.5
Acidez volátil (meq/l)	≤ 20
Acidez volátil (g/l ac. acético)	≤ 1.20
Dióxido de azufre total (mg/l)	200


## Vino de tea

Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	
Vinos blancos	11 a 14,5
Vinos rosados	11 a 13
Vinos tintos	12 a 14
Grado alcohólico total (% Vol)	
Vinos blancos	11,12
Vinos rosados	11,12
Vinos tintos	12,24
Azúcares reductores (g/l glucosa)	≤ 4
Acidez total (g/l ac. tartárico)	≥ 3,50
Acidez volátil (meq/l)	≤ 20
Acidez volátil (g/l ac. acético)	≤ 1,20
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 150

## Vino espumoso

Parámetro	Límite
Grado alcohólico adquirido (% Vol)	≥ 11.00
Grado alcohólico total (% Vol)	1*
Azúcares totales (g/l glucosa)	1*
Acidez total (g/l ac. tartárico)	≥ 4.50
Acidez volátil (meq/l)	≤ 13.33
Acidez volátil (g/l ac. acético)	≤ 0.8
Dióxido de azufre total (mg/l)	≤ 185
Dióxido de carbono a 20°C (bar)	≥ 3,5

1\* Los vinos espumosos se denominarán atendiendo a su riqueza en azúcares totales como: Brut nature (0 a 3 g/l, esta mención únicamente podrá utilizarse para el vino espumoso al

 <p>LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<p><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p><b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 11 de 19</p>
--	--	--

que no se añada azúcar después de la fermentación secundaria; extra brut (0 a 6 g/l); brut (<12 g/l); extra seco (12 a 17 g/l); seco (17 a 32 g/l); semiseco (32 a 50 g/l) y dulce (>50 g/l). Los grados alcohólicos totales se corresponderán con estas concentraciones de azúcares.

Las tolerancias máximas admisibles en las determinaciones físico-químicas serán las siguientes: grado alcohólico adquirido y total  $\pm 0,2$  % vol; azúcares reductores  $\pm 0,5$  g/l en glucosa; acidez total  $\pm 0,3$  g/l en ácido tartárico; acidez volátil  $\pm 0,1$  en g/l de ácido acético o  $\pm 3$  meq/l; sulfuroso total  $\pm 15$  mg/l y dióxido de carbono  $\pm 0,2$  bar.

b.- Parámetros organolépticos

Vino blanco seco

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante
Fase olfativa	Aroma limpio, de intensidad media y con aromas primarios.
Fase gustativa	Sabor fresco y equilibrado.


Vino blanco semiseco, semidulce y dulce

Fase	Descripción
Fase visual	Coincidente con la de los secos
Fase olfativa	Coincidente con la de los secos
Fase gustativa	Coincidente a la de los secos pero equilibrada en relación a sus graduaciones alcohólicas, acidez y contenido en azúcares residuales.

Vino Malvasía seco

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante
Fase olfativa	Aroma limpio, propio de la variedad de intensidad variable y con aromas primarios.
Fase gustativa	Sabor fresco y equilibrado.

Vino blanco fermentado en barrica:

 <p>LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b>	<b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 12 de 19
--	---	---

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo con tonos amarillo dorado. Vino embasado limpio y brillante.
Fase olfativa	Aroma limpio, de intensidad variable y con ligeros aromas a roble, entremezclados con aromas frutales.
Fase gustativa	Sabor equilibrado y fresco. Postgusto con ligeros matices de roble.

#### Vino rosado seco

Fase	Descripción
Fase visual	Color rosa en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Aroma limpio, de intensidad variable y con aromas primarios.
Fase gustativa	Sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado.

#### Vino clarete


Fase	Descripción
Fase visual	Color rosa en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Aroma limpio, de intensidad variable y con aromas primarios.
Fase gustativa	Sabor fresco y equilibrado. Cuerpo moderado.

#### Vino tinto seco

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Franco, de intensidad variable, en los que pueden aparecer tonos minerales y vegetales.
Fase gustativa	Equilibrada en relación a su graduación alcohólica

#### Vino tinto no seco

Fase	Descripción
Fase visual	Coincidente con la de los secos

 <p>LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b>	<b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 13 de 19
--	---	---

Fase olfativa	Coincidente con la de los secos
Fase gustativa	Coincidente a la de los secos pero equilibrada en relación a sus graduaciones alcohólicas, acidez y contenido en azúcares residuales.

### Vino de Negramoll

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo con ribetes violetas y/o tejas. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Franco, de intensidad variable, en los que pueden aparecer tonos minerales y vegetales.
Fase gustativa	Equilibrada en relación a su graduación alcohólica

### Vino de Negramoll no seco


Fase	Descripción
Fase visual	Coincidente con la de los secos
Fase olfativa	Coincidente con la de los secos
Fase gustativa	Coincidente a la de los secos pero equilibrada en relación a sus graduaciones alcohólicas, acidez y contenido en azúcares residuales.

### Vino tinto pasado por madera

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Franco, de intensidad variable, en los que pueden aparecer tonos minerales y vegetales.
Fase gustativa	Equilibrada en relación a su graduación alcohólica
Fase visual	Color rojo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.

### Vino tinto fermentado en barrica

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo intenso con tintes violáceos. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Intensidad variable, límpida, aromas de fruta y/o flores con recuerdos de

 <p>LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b>	<b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 14 de 19
--	---	---

	madera.
Fase gustativa	Equilibrada, ligera, fruta y tonos de tostado.

#### Vino tinto crianza

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Franco, de intensidad variable, en los que pueden aparecer tonos minerales, vegetales y tostados.
Fase gustativa	Equilibrada en relación a su graduación alcohólica

#### Vino tinto reserva


Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Franco, de intensidad variable, en los que pueden aparecer tonos minerales, vegetales y tostados.
Fase gustativa	Equilibrada en relación a su graduación alcohólica

#### Vino tinto gran reserva

Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	Franco, de intensidad variable, en los que pueden aparecer tonos minerales, vegetales y tostados.
Fase gustativa	Equilibrada en relación a su graduación alcohólica

#### Vino de Tea blanco

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante
Fase olfativa	En nariz son intensos y punzantes, con un marcado carácter balsámico, 'resinoso', pueden aparecer los vegetales, las frutas maduras y ciertas pinceladas minerales.

 <p>LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b>	<b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 15 de 19
--	---	---

Fase gustativa	Ligeros, frescos, con buena acidez y francos, presentan sabores mentolados y resinosos y generalmente con un cierto amargor final.
----------------	--

#### Vino de Tea rosado

Fase	Descripción
Fase visual	Color rosa en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	En nariz son intensos y punzantes, con un marcado carácter balsámico, 'resinoso', pueden aparecer los vegetales, las frutas maduras y ciertas pinceladas minerales.
Fase gustativa	Ligeros, frescos, con buena acidez y francos, presentan sabores mentolados y resinosos y generalmente con un cierto amargor final.

#### Vino de Tea tinto


Fase	Descripción
Fase visual	Color rojo con ribetes violetas y/o tejas. Vino envasado límpido y brillante.
Fase olfativa	En nariz son intensos y punzantes, con un marcado carácter balsámico, 'resinoso', pueden aparecer los vegetales, las frutas maduras y ciertas pinceladas minerales.
Fase gustativa	Ligeros, frescos, con buena acidez y francos, presentan sabores mentolados y resinosos y generalmente con un cierto amargor final.

#### Vino naturalmente dulce blanco

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo dorado hasta el yodado y aspecto untuoso. Vino envasado límpido y brillante
Fase olfativa	Aroma intenso con recuerdos a pasas, especias y los propios de la variedad o variedades utilizadas
Fase gustativa	Aterciopelada, equilibrada, intensa. Potente pudiendo presentar toques finales amargos.

#### Vino naturalmente dulce tinto

Fase	Descripción
------	-------------

 <p>LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b>	<b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 16 de 19
--	---	---

Fase visual	Color rojo en toda su gama. Vino envasado límpido y brillante de aspecto untuoso.
Fase olfativa	Intensidad media alta con recuerdos a pasas, especias y los propios de la variedad o variedades utilizadas
Fase gustativa	Aterciopelada, equilibrada, intensa. Potente pudiendo presentar toques finales amargos.

#### Vino de licor

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo y aspecto untuoso. Vino envasado límpido y brillante
Fase olfativa	Aroma intenso con recuerdos a pasas y especias
Fase gustativa	Aterciopelada, equilibrada, intensa. Postgusto afrutado y potente

#### Vino espumoso

Fase	Descripción
Fase visual	Color amarillo pálido a dorado. Brillante. Burbuja pequeña y persistente
Fase olfativa	Aroma limpio y afrutado
Fase gustativa	Equilibrada, fresca y postgusto afrutado.


#### 6. - Envasado

El envasado de los vinos de la D.O. La Palma se realizará exclusivamente en bodegas ubicadas en su Zona de Producción, e inscritas en el registro correspondiente del Consejo Regulador. Asimismo, estarán incluidas en el Registro de Industrias Agrarias y en el de Embotelladores y Envasadores de la Comunidad Autónoma.

No obstante, se podrán comercializar vinos no envasados, a granel, entre bodegas debidamente inscritas en el Consejo Regulador y en el Registro de Industrias Agroalimentarias.

El embotellado se realizará en envase de vidrio con las capacidades nominales establecidas de acuerdo con el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. Además, se podrán utilizar envases caja - bolsa (*Bag In Box*) con capacidades de 5, 15 y 20 litros.



 <p>LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR</p>	<p><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p><b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 17 de 19</p>

El sistema de cierre será cilíndrico de corcho natural; cilíndrico sintético, pilfer, proff y tapón corona. Los cierres podrán ir acompañados de cápsula sobretapón de material de PVC, complejo o estaño.

## 7.- Etiquetado

El etiquetado de los vinos envasados cumplirá la legislación en vigor en cuanto a indicaciones obligatorias y facultativas generales. Además, deberán cumplir los requisitos especificados para el uso de la "marca" que identifica en el mercado a los vinos que posean la denominación de origen Vinos La Palma, que están definidos por su Consejo Regulador.


En particular, podrá indicarse en la etiqueta el nombre de una variedad siempre que el vino proceda, en al menos el 85%, de ese tipo de uva.

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen. Primero debe ir La Palma y debajo Denominación de Origen, destacando la palabra La Palma, con un tamaño mínimo de letra de 3mm.

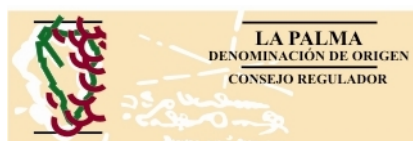
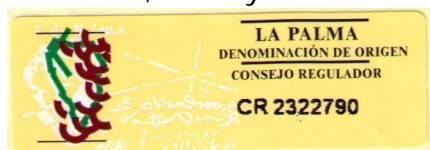
En el caso de los embotellados por encargo, deberá figurar siempre el nombre y la razón social del embotellador, sin que se admita, para los vinos protegidos por esta Denominación, su sustitución por el número de Registro de Embotelladores y Envasadores de vinos y bebidas alcohólicas.


El logotipo del CRDO de la D.O. Vinos La Palma, está compuesto por la silueta de La Palma, sobre la que se dibujan en la parte derecha trazos imitando un racimo de uvas, e irá siempre acompañada del siguiente texto: LA PALMA, Denominación de Origen, Consejo Regulador en Times New Roman.



 <p data-bbox="263 309 496 385"> <b>LA PALMA</b>  DENOMINACIÓN DE ORIGEN  CONSEJO REGULADOR </p>	<p data-bbox="596 98 967 309" style="text-align: center;"> <b>PLIEGO DE  CONDICIONES DEL  CONSEJO REGULADOR  DENOMINACION DE  ORIGEN DE VINOS LA  PALMA</b> </p>	<p data-bbox="1011 129 1388 241" style="text-align: right;"> <b>Edición 05</b>  <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b>  Página 18 de 19 </p>
--	--	---

La contraetiqueta del CRDO puede ser de varios tipos y podrá ir acompañada de una leyenda, solicitada por los bodegueros y aprobada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.



	<p align="center"><b>PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN DE VINOS LA PALMA</b></p>	<p align="right"><b>Edición 05</b> <b>Fecha: 14 ABRIL de 2.010</b> Página 19 de 19</p>

Los colores del logotipo del Consejo Regulador D.O. Vinos La Palma son:

La tipografía del logo: Times New Romans

> Rojo: pantone 208

> Verde: " 368

> El texto/y líneas: si no se usa negro, usar el pantone 439 (gris muy oscuro)

En Fuencaliente de La Palma a 14 de abril de 2010.