



Términos Tradicionales Protegidos para España de E-Bacchus

A) Indica origen geográfico, en lugar de DOP/IGP

Término Tradicional	Categorías de productos vitícolas objeto de la protección	Definición / condiciones de uso	Especificación de calidad
Denominación de origen (DO)	Vino Vino de licor Vino espumoso Vino espumoso de Calidad Vino espumoso aromático de Calidad Vino de aguja Vino de aguja gasificado Mosto de uva parcialmente fermentado Vino de uvas pasificadas Vino de uvas sobremaduradas	Nombre de una región, comarca, localidad o lugar delimitado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones: – haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos, – disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen, y – cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.	Vino con denominación de origen protegida (DOP)



Denominación de origen calificada (DOCa)	Vino Vino de licor Vino espumoso Vino espumoso de Calidad Vino espumoso aromático de Calidad Vino de aguja Vino de aguja gasificado Mosto de uva parcialmente fermentado Vino de uvas pasificadas Vino de uvas sobremaduras	Además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, las «denominaciones de origen calificadas» deberán cumplir los siguientes: – que hayan transcurrido, al menos, 10 años desde su reconocimiento como denominación de origen, – que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada, y – que dentro de su zona de producción, estén delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada.	Vino con denominación de origen protegida (DOP)
---	--	--	---



Vino de calidad con indicación geográfica	Vino Vino de licor Vino espumoso Vino espumoso de Calidad Vino espumoso aromático de Calidad Vino de aguja Vino de aguja gasificado Mosto de uva parcialmente fermentado Vino de uvas pasificadas Vino de uvas sobremaduradas	Vino producido en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento. Estos vinos se identificarán mediante la mención «vino de calidad de», seguida del nombre de la región, comarca, localidad o lugar	Vino con denominación de origen protegida (DOP)
--	--	---	---



Vino de pago	Vino Vino de licor Vino espumoso Vino espumoso de Calidad Vino espumoso aromático de Calidad Vino de aguja Vino de aguja gasificado Mosto de uva parcialmente fermentado Vino de uvas pasificadas Vino de uvas sobremaduradas	Designa el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada comunidad autónoma. La extensión del «pago» no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique. Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años. Toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos.	Vino con denominación de origen protegida (DOP)
---------------------	--	---	---

<p>Vino de la tierra</p>	<p>Vino Vino de licor Vino espumoso Vino espumoso de Calidad Vino espumoso aromático de Calidad Vino de aguja Vino de aguja gasificado Mosto de uva parcialmente fermentado Vino de uvas pasificadas Vino de uvas sobremaduradas</p>	<p>Requisitos para la utilización de la mención tradicional «vino de la tierra» acompañada de una indicación geográfica: 1. En la regulación de las indicaciones geográficas de los productos citados en el artículo 1 deberán tenerse en cuenta, al menos, los siguientes aspectos: a) categoría o categorías de vino a los que es aplicable la mención, b) nombre de la indicación geográfica a emplear, c) delimitación precisa del área geográfica comprendida, d) indicación de las variedades de vid aptas, e) la graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vino con derecho a la mención, f) una apreciación o una indicación de las características organolépticas, g) deberá señalarse el sistema de control aplicable a los vinos, que deberá realizar un organismo público o privado. 2. La utilización de una indicación geográfica para designar vinos resultantes de una mezcla de vinos procedente de uvas cosechadas en áreas de producción diferentes estará admitida si el 85 %, como mínimo, del vino procede del área de producción de la que lleva el nombre.</p>	<p>Vino con indicación geográfica protegida (IGP)</p>
<p>Vino Generoso</p>	<p>Vino Vino de licor</p>	<p>[Anexo III, letra B, punto 8, del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión] o el vino de «MontillaMoriles» con DOP, cuya definición se corresponde con la anterior, con la salvedad de que no se ha adicionado alcohol en su elaboración, al haberse alcanzado de forma natural el grado alcohólico adquirido mínimo de 15 %vol.</p>	<p>Vino con denominación de origen protegida (DOP)</p>
<p>Vino Generoso de licor</p>	<p>Vino de licor</p>	<p>Anexo III, letra B, apartado 10, del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión</p>	<p>Vino con denominación de origen protegida (DOP)</p>



Vino dulce natural		(Anexo III, letra B, apartado 6, del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión)	Vino con denominación de origen protegida (DOP)
---------------------------	--	--	---

B. Describe método de elaboración o características del producto de una/s DOP/IGP concreta o de forma genérica para cualquier DOP/IGP

Término Tradicional	Categorías de productos vitícolas objeto de la protección	Definición / condiciones de uso	Especificación de calidad
Amontillado	Vino de licor	Vino de licor (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry», «MontillaMoriles» con DOP, seco, de punzante aroma, avellanado, suave y lleno al paladar, de color ámbar u oro viejo, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	(DOP)
Añejo	Vino de licor	Vino de licor de «Málaga» con DOP envejecido entre tres y cinco años.	(DOP)
Añejo	Vino	Vinos envejecidos durante un período mínimo de veinticuatro meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 l o en botella.	(DOP) (IGP)
Chacolí-Txakolina	Vino	Vino de «Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina», «Chacolí de Getaria Getariako Txakolina» y «Chacolí de Álava-Arabako Txakolina» con DOP elaborado fundamentalmente con las variedades Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza. Vino con un grado alcohólico mínimo adquirido de 9,5% vol. (11% vol. en el caso del vino blanco fermentado en bodega), con un máximo de 0,8 mg/l de acidez volátil real y un máximo de 180 mg/l de anhídrido sulfuroso total (140 mg/l en el caso de los vinos tintos).	(DOP)
Clásico	Vino de licor Vino de uvas sobremaduradas	Vinos con más de 45 g/l de azúcar residual.	(DOP)
Criadera	Vino de licor	Vino de licor de «Jerez-XérèsSherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva» envejecido por el sistema de «criaderas y soleras», que es tradicional en su zona.	(DOP)
Criaderas y Soleras	Vino de licor	Vino de licor de «Jerez-XérèsSherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva», que utiliza escalas de botas de roble, colocadas generalmente superpuestas, y llamadas «criaderas», en las que el vino del año se incorpora a la escala superior del sistema y va recorriendo las diferentes escalas o «criaderas» mediante trasvases parciales y sucesivos, en el transcurso de un largo período, hasta alcanzar la última escala o «solera», donde concluye el proceso de envejecimiento.	(DOP)

Crianza	Vino	Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes: – los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l; – los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima.	(DOP)
Dorado	Vino de licor	Vinos de licor de «Rueda» y «Málaga» con DOP con proceso de envejecimiento.	(DOP)
Fino	Vino Vino de licor	Vino de licor (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry» y «Montilla Moriles» con DOP con las cualidades siguientes: color pajizo, seco, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar. Envejecido en «flor» durante al menos dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	(DOP)
Fondillón	Vino uvas sobremaduradas	Vino de «Alicante» con DOP, elaborado con uvas de la variedad Monastrell, sobremaduradas en la cepa y con excepcionales condiciones de calidad y sanidad. En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas y la graduación alcohólica adquirida (mínima de 16% vol.) deberá ser, en su totalidad, natural. Envejecido al menos diez años en barricas de roble.	(DOP)
Gran reserva	Vino	Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes: – los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los cuales deben permanecer al menos 18 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período; – los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.	(DOP)
Gran reserva	Vino espumoso	El período mínimo de envejecimiento de los vinos espumosos con DOP «Cava» es de 30 meses, desde el «tiraje» hasta el «degüelle».	(DOP)
Lágrima	Vino de licor	Vino dulce de «Málaga» con DOP en cuya elaboración sólo se ha empleado el mosto que sin presión mecánica alguna, una vez pisada la uva, fluye de ella. Debe envejecer al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras» o por el de añadas, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	(DOP)
Noble	Vino	Vinos envejecidos durante un período mínimo de 18 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 l o en botella.	(DOP) (IGP)
Noble	Vino de licor	Vinos de licor de «Málaga» con DOP envejecidos entre 2 y 3 años.	(DOP)

Oloroso	Vino de licor	Vino de licor (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry» y «Montilla Moriles» que posee las cualidades siguientes: vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, enérgico, seco o levemente abocado, de color similar al de la caoba, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. El vino ha envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	(DOP)
Pajarete	Vino de licor	Vinos dulces o semidulces de «Málaga» con DOP envejecidos al menos dos años, por el sistema de «criaderas y soleras» o por el de «añadas», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	(DOP)
Pálido	Vino de licor	Vino de licor (vino generoso) de «Condado de Huelva» sometido a un proceso de crianza mínima de tres años biológica, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15 % y 17 % vol.	(DOP)
Pálido	Vino de licor	Vino de licor de «Rueda» con DOP envejecido al menos cuatro años, pasando los tres últimos en una barrica de roble.	(DOP)
Pálido	Vino de licor	Vino de «Málaga» con DOP elaborado a partir de las variedades Pedro Ximénez y/o Moscatel, sin adición de «arope», sin envejecimiento.	(DOP)
Palo Cortado	Vino de licor	Vino de licor (vino generoso) «JerezXérès-Sherry» y «Montilla Moriles» que comparte las características organolépticas del Amontillado en cuanto a aroma y del Oloroso en cuanto a su sabor y color, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22 °. Envejecido en dos fases: la primera biológica, bajo un velo de «flor», y la segunda oxidativa.	(DOP)
Primero de Cosecha	Vino	Vino de «Valencia» con DOP cosechado en los diez primeros días de la vendimia y embotellado dentro de los treinta días siguientes a la finalización de la misma, siendo obligatorio indicar en la etiqueta la cosecha.	(DOP)
Rancio	Vino Vino de licor	Vinos que han seguido un proceso de envejecimiento marcadamente oxidativo, con cambios bruscos de temperatura en presencia del aire, bien en envases de madera o en envases de vidrio.	(DOP)
Raya	Vino de licor	Vino de licor (vino generoso) de «Montilla Moriles» de similares características al «Oloroso» pero de menos paladar y aroma. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1000 l.	(DOP)
Reserva		Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes:	(DOP)

		<p>– los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los cuales deben permanecer al menos 12 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período;</p> <p>– los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.</p>	
Sobremadre	Vino	«Vinos de Madrid» que, como consecuencia de su especial elaboración, contienen gas carbónico procedente de la propia fermentación de los mostos con sus «madres» (uva despalillada y estrujada).	(DOP)
Solera	Vino de licor	Vino de licor de «Jerez-XérèsSherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva» envejecido por el sistema de «criaderas y soleras».	(DOP)
Superior	Vino	Vino elaborado, al menos, con un 85 % de las variedades preferidas de las respectivas zonas delimitadas.	(DOP)
Trasañejo	Vino de licor	Vino de licor de «Málaga» con DOP con un período de envejecimiento superior a cinco años.	(DOP)
Vendimia Inicial	Vino	Vino de «Utiel-Requena» elaborado a partir de uvas cosechadas en los diez primeros días de vendimia y con una graduación alcohólica comprendida entre 10 % y 11,5 % vol., siendo su juventud la causa de sus atributos especiales, entre los que puede incluirse un ligero desprendimiento de gas carbónico.	(DOP)
Viejo	Vino	Vino envejecido al menos 36 meses, con un marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.	(DOP) (IGP)
Viejo	Vino de licor	Vino de licor (vino generoso) del Condado de Huelva con DOP, que posee las cualidades siguientes: vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, enérgico, seco o levemente abocado, de color similar al de la caoba, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 15° y 22°. El vino ha envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l.	(DOP)
Vino de Tea	Vino	Vino de la subzona norte de «La Palma» con DOP envejecido en envases de madera de Pinus canariensis («Pino de Tea») un máximo de seis meses. El grado alcohólico adquirido está comprendido, en los vinos blancos, entre 11 % y 14,5% vol., en los vinos rosados, entre 11 % y 13% vol., y en los vinos tintos, entre 12 % y 14% vol.	(DOP)
Vino Maestro	Vino de licor	Vino de «Málaga» con DOP, que procede de una fermentación muy incompleta, porque antes de que comience se encabeza el mosto con un 8 % de alcohol de vino. Con este	(DOP)



		método, la fermentación es muy lenta y se paraliza cuando la riqueza alcohólica es de 15°–16°, quedando alrededor de 160–200 g/l de azúcares sin fermentar.	
Cream	Vino de licor	Vino de licor de «Jerez-XérèsSherry», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva» con un contenido mínimo de 60 g/l de materias reductoras, de color ámbar a caoba. Envejecido durante al menos dos años, por el sistema de «criaderas y soleras» o por el de «añadas», en vasijas de roble.	(DOP)