



# CATEGORÍAS DE VINOS VINESPAÑA 2019

## **CLASIFICACIÓN Y ORDENACIÓN DE LAS MUESTRAS**

Dada la diversidad de características organolépticas que presentan los vinos elaborados y con el fin de que los paneles de jueces expertos puedan realizar con rigor su análisis sensorial, las sesiones de cata se organizarán con las muestras previamente clasificadas por CATEGORÍA, GRUPOS y SUBGRUPOS.

Se constituyen ocho categorías diferenciadoras: Vinos tranquilos blancos; Vinos tranquilos rosados; Vinos tranquilos tintos; Vinos de aguja; Vinos espumosos; Vinos de licor; Vinos de uvas sobremaduras; y Vinos de uvas pasificadas. Cada una de estas categorías en su caso se subdividen en grupos y subgrupos según características de los vinos, como su riqueza en azúcares, su método de elaboración o las características de las uvas empleadas en su vinificación.

Las categorías, grupos y subgrupos que se establecen para el Concurso Nacional VINESPAÑA 2019 son las siguientes:

### **CATEGORIA I: VINOS BLANCOS TRANQUILOS.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO<sub>2</sub> inferior a 0,5 bar.

#### **GRUPOS:**

- A: Vinos blancos tranquilos con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.
- B: Vinos blancos tranquilos con riqueza en azúcar superior o igual a 4 g/l.

#### **SUBGRUPOS:**

- 1: Sin indicación de añada.
- 2: Añadas 2018 y 2017.
- 3: Añadas anteriores.

### **CATEGORIA II: VINOS ROSADOS TRANQUILOS.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO<sub>2</sub> inferior a 0,5 bar.

#### **GRUPOS:**

- A: Vinos rosados tranquilos con riqueza en azúcares inferior a 4 g/l.
- B: Vinos rosados tranquilos con riqueza en azúcar superior o igual a 4 g/l.

#### **SUBGRUPOS:**

- 1: Sin indicación de añada.

-2: Añadas 2018 y 2017.

-3: Añadas anteriores.

### **CATEGORIA III: VINOS TINTOS TRANQUILOS.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una sobrepresión del CO<sub>2</sub> inferior a 0,5 bar.

#### **GRUPOS:**

-A: Vinos tranquilos con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.

-B: Vinos tranquilos con riqueza en azúcar superior o igual a 4 g/l.

#### **SUBGRUPOS:**

-1: Sin indicación de añada.

-2: Añadas 2018 y 2017.

-3: Añadas anteriores.

### **CATEGORIA IV: VINOS DE AGUJA.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO<sub>2</sub> entre 1 y 2,5 bares.

#### **GRUPOS:**

-A: Vinos de aguja con riqueza en azúcar inferior a 4 g/l.

-B: Vinos de aguja con riqueza en azúcar superior o igual a 4 g/l.

#### **SUBGRUPOS:**

-1: Vinos de aguja con CO<sub>2</sub> endógeno.

-2: Vinos de aguja con CO<sub>2</sub> añadido.

### **CATEGORIA V: VINOS ESPUMOSOS.**

Son los que cumplan que conservados a la temperatura de 20°C en envase cerrado, alcancen una presión del CO<sub>2</sub> superior a 3 bares.

#### **GRUPOS:**

-A: Vino espumoso con riqueza en azúcares inferior a 12 g/l.

-B: Vino espumoso con riqueza en azúcares superior o igual a 12 g/l.

#### **SUBGRUPOS:**

-1: Vino espumoso elaborado según el método tradicional o método clásico con

fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en la botella de expedición y retirada de lías por degüelle.

-2: Vino espumoso elaborado por método Granvas, Charmant o Cuve Close con fermentación destinada a hacerlos espumosos efectuada en depósitos cerrados distintos a la botella de expedición.

-3: Vino espumoso elaborado por métodos distintos a los anteriores.

## **CATEGORIA VI: VINOS DE LICOR**

Son los obtenidos a partir de diferentes categorías de productos vitivinícolas a los que se les añade en su elaboración alcoholes véricos admitiéndose asimismo la adicción de un producto edulcorante procedente de la uva. Su graduación alcohólica adquirida no será inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol. Su graduación alcohólica total no debe ser inferior a 17,5% salvo en determinados vinos de licor secos.

### **GRUPOS:**

-A: Vinos Generosos secos elaborados bajo velo con crianza biológica.

-B: Vinos de Licor secos distintos de los anteriores.

-C: Vinos Generosos de licor elaborados a partir de vinos generosos con más de 5 g/l. de azúcar.

-D: Vinos Dulces Naturales elaborados sin enriquecimiento en azúcares a partir de mostos que contengan inicialmente más de 212 g/l de azúcares, de variedades autorizadas como la Pedro Ximénez, Moscatel, Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Malvasía y Macabeo.

-E: Vinos de Licor dulces distintos a los anteriores.

## **CATEGORIA VII: VINOS DE UVAS SOBREMADURAS**

Son los elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural, obtenidos a partir de uvas con riqueza inicial de 255 g/l de azúcar, con grado alcohólico adquirido igual o mayor a 12% vol. y grado alcohólico total igual o mayor a 15% vol.

### **GRUPOS:**

-A: Vinos de uvas sobremaduras.

## **CATEGORIA VIII: VINOS DE UVAS PASIFICADAS**

Son los elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural, obtenidos a partir de uvas secadas al sol o la sombra para su deshidratación parcial, con riqueza inicial en azúcares de 272 g/l, con grado alcohólico adquirido igual o mayor a 9% vol. y grado alcohólico total igual o mayor a 16% vol.

### **GRUPOS:**

-A: Vinos de uvas pasificadas.