

ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS D.O PENEDÈS "CLÀSSIC PENEDÈS"

Vi escumós: vins escumosos procedents de vins qualificats que han tingut una segona fermentació natural pel mètode tradicional, amb una sobrepressió deguda al CO₂ dissolt, superior a 3,5 bar.

L'Elaboració de vins escumosos de qualitat a l'empara de la D.O. Penedès es farà amb raïms i vins provinents d'agricultura ecològica d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 i en la seva elaboració d'acord amb els Reglaments (CE) 889/2008 i 203/2012 i amb certificació del CCPAE o d'altres entitats de certificació homologades. Per a l'adaptació de tots els elaboradors s'estableix un període transitori de cinc anys a partir del 1 de Novembre de 2013 i fins el 31 d'octubre de 2018, data a partir de la qual no es qualificarà, ni es certificarà cap vi escumós de la D.O. Penedès que no sigui ecològic d'acord amb la normativa vigent.

Els vins escumosos de la D.O. Penedès que els raïms vinguin de la verema 2017 i posteriors hauran de ser tots Ecològics, els anteriors a aquesta verema, degut al període transitori establert podran no ser-ho.

La totalitat del procés d'elaboració del vi escumós des del tiratge fins al degollament es realitzarà dins l'ampolla i dins els cellers inscrits.

La segona fermentació no pot augmentar el grau alcohòlic del vi base en més d'1,5% vol.

Tot el procés d'elaboració des del tiratge fins al degollament ha de tenir una durada mínima de quinze mesos, en tots els vins escumosos de la D.O. Penedès a partir de la verema 2013

Una vegada fet el degollament es podran acabar d'omplir les ampolles amb licor d'expedició.

La incorporació del licor d'expedició no podrà fer augmentar el grau alcohòlic en més de 0,5% vol.

Una vegada acabat tot el procés d'elaboració es podrà transvasar a ampolles més petites de 20 cl, 37,5 cl, o capacitat igual o superior a 3 litres.

Es prohibeix la utilització de gas CO₂ així com el seu emmagatzematge en els locals on s'elabori vi escumós, sense l'autorització expressa del Consell Regulador.

S'estableix la variant Ancestral del Mètode Tradicional com aquell vi escumós que en tot el procés d'elaboració només es fermenten sucres provinents del propi raïm i en cap cas s'afegeix sucre exogen al raïm que s'ha fet servir per a la elaboració del vi base.

En els vins escumosos de la D.O Penedès de llarga criança, de com a mínim 4 anys des del tiratge, i que el procés del tiratge s'utilitzi tap de suro, podran sortir al mercat sense degollat, sempre i quan no s'hagin utilitzat coadjuvants i caldrà posar en l'etiquetat la menció "No Degorjat" o "No Degollat" o equivalents en d'altres idiomes.

El vi escumós de qualitat, sempre d'acord amb la Reglamentació Europea i la normativa sobre vins ecològics, tindrà les característiques següents,

El grau alcohòlic adquirit mínim serà 11 % vol.

Acidesa total (en àcid tartàric) mínim 5 g/l.

Acidesa volàtil real (en àcid acètic) inferior a 0,8 g/l.

Anhídrid sulfurós d'acord amb el Reglament (CE) 203/2012 i la normativa que hi sigui d'aplicació sobre vins escumosos ecològics.

Sobrepressió mínima de 3,5 bar a 20°C.

Per a ampolles de capacitat inferior a 250 ml la sobrepressió serà superior a 3 bar a 20°C.

Segons el contingut en sucres residuals els vins escumosos es denominaran:



Brut natural: menys de 3 g/l i que no s'hagi posat sucre després del degollament.

Extra brut: entre 0 i 6 g/l.

Brut: menys de 12 g/l.

Extra sec: entre 12 i 20 g/l.

Sec: entre 17 i 35 g/l.

Semisec: entre 33 i 50 g/l.

Dolç: més de 50 g/l.

Els vins escumosos de qualitat produïts en la Denominació d'Origen Penedès s'hauran d'ajustar, en tot cas, al que determina la lletra k) de l'annex 6 del Reglament CE 1493/1999

La indicació reserva haurà de ser utilitzada pels vins escumosos de qualitat de la Denominació d'Origen Penedès d'acord amb la definició de la normativa comunitària i sempre que el procés d'elaboració sigui com a mínim de quinze mesos a partir del raïm procedent de la verema 2013. La indicació Prèmium es podrà utilitzar en substitució de la menció Reserva, pels escumosos que surtin al mercat fins a l'any 2014 inclòs.

Les indicacions Reserva3, Reserva4, Reserva5, Reserva6, Reserva7, Reserva8, Reserva9, Reserva10, Reserva11, Reserva12, Reserva13, Reserva14 i Reserva15 es podran utilitzar quan el procés entre el tiratge i el degollat duri respectivament 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 i 15 anys.

El Consell Regulador podrà registrar una Marca que podrà cedir la seva utilització a les empreses que elaborin vi Escumós de la D.O. Penedès, com a marca definitiva del producte i que sempre que no es compleixin les condicions establertes en aquest reglament podrà retirar-ne el seu ús.

L'anyada de la verema dels raïms que s'utilitzin per a l'elaboració dels vins escumosos de la D.O. Penedès haurà de figurar en l'etiquetat.

Per als vins escumosos emparats per la D.O. Penedès, caldrà obligatòriament posar la data de degollat amb el format de mes i any i l'any de la collita del raïm.

En els vins escumosos emparats per la D.O. Penedès hi podran constar en l'etiquetat principal, es a dir en l'etiquetat frontal al costat de la marca de l'empresa i de la menció PENEDÈS les següents varietats Blanques : Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Subirat Parent, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Muscat d'Alexandria i les varietats negres següents: Garnatxa negra, Samsó, Sumoi negre i Pinot noir.

La resta de varietats podran constar en l'apartat de la contraetiqueta on s'explica el vi i en la mateixa mida de lletres que la resta del text.

També es podrà adquirir per part d'un celler inscrit a la D.O. Penedès per a l'elaboració de vins escumosos emparats per la D.O. Penedès, un màxim d'un 25 % d'ampolles en punt o rima de la producció d'aquell celler de l'any anterior, sempre i quan aquestes ampolles ja hagin complert els 15 mesos de cria obligatòria en el celler on es va fer el tiratge.



*El licor d'expedició pels vins escumosos es podrà fer en base als següents productes :
sacarosa, most, most parcialment fermentat, most concentrat, most concentrat rectificat, vi
base D.O. Penedès, i destil·lat de vi o una barreja d'aquests productes.*

*Les empreses que elaborin vins escumosos de la D.O. Penedès faran constar en l'etiquetat la
marca "Clàssic Penedès" en un lloc destacat.*



Consell Regulador Denominació Origen Penedès
Plaça Àgora, 1
08720 Vilafranca del Penedès
www.dopenedes.cat