	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN ABONA	Edición 02 Fecha: 30 diciembre de 2.009 Página 1 de 8

El organismo que gestiona el vino de la Denominación de Origen Abona es el Consejo Regulador Abona. 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 Abona es el siguiente:

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

a.- Nombre a proteger: Abona

b.- Zona de Producción: términos municipales de Fasnia, Arico, Granadilla de Abona, San Miguel de Abona, Vilaflor, Arona y Adeje. Los viñedos destinados a la producción de vino con esta Denominación de Origen, deben estar situados en estos municipios, estar incluidos en el Registro Vitícola de la Comunidad Autónoma y en el de Viñedos del Consejo Regulador.

2.- Variedades de vid

Blancas: Albillo, Bastardo Blanco o Baboso Blanco, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Gual, Listan Blanco, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Sabro, Torrontés, Verdello, y Vijariego.

Tintas: Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Castellana Negra, Listan Negro, Listan Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Moscatel Negro, Negramoll, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Sirah, Tempranillo, Tintilla y Vijariego Negro.

3.- Producción máxima por hectárea

El rendimiento máximo por hectárea es de 200 Qm. en los sistemas tradicionales en bordes de parcela y 100 Qm. en el resto de sistemas. Cuando sea superior, la producción de la parcela no podrá destinarse a vinos con Denominación de Origen.


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:

Vino blanco: 9,5 % Vol.

Vino rosado: 10 % Vol.

	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN ABONA	Edición 02 Fecha: 30 diciembre de 2.009 Página 2 de 8

Vino tinto: 11.5 % Vol.
Vino dulce clásico: 15% Vol.
Vino de licor: 15 % Vol.
Vino espumoso: 11% Vol.
Vino de aguja gasificado: 9,5 % 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 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. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, se desfanga y se procede a su fermentación controlada a temperatura $\leq 22^{\circ}\text{C}$ hasta alcanzar una concentración de azúcares reductores en el vino coincidente con el punto 5.1.4 del presente Pliego de Condiciones.

Vinos rosados. Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación – maceración con los orujos, seguida del sangrado del mosto – vino, y la continuación de su fermentación alcohólica a temperatura $\leq 22^{\circ}\text{C}$ hasta alcanzar una concentración de azúcares reductores coincidente con el punto 5.1.4 del presente Pliego de Condiciones.

Vinos tintos jóvenes. Obtenidos exclusivamente de uvas de variedades tintas. La uva despalillada y estrujada se somete a una fermentación – maceración con los orujos, a una temperatura $\leq 28^{\circ}\text{C}$, hasta conseguir 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 $\leq 4 \text{ g/l}$ en glucosa. El vino se considera estable biológicamente cuando se completa la fermentación maloláctica.

Vinos tintos de maceración carbónica. Obtenidos exclusivamente de uvas de variedades tintas. La uva entera se sitúa en un ambiente rico en 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. Ambas fracciones de mosto – vino se unen y se continúa la fermentación alcohólica, a una temperatura $\leq 28^{\circ}\text{C}$, hasta alcanzar una concentración final de azúcares reductores $\leq 4 \text{ g/l}$ en glucosa.

	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN ABONA	Edición 02 Fecha: 30 diciembre de 2.009 Página 3 de 8

Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. Siguen un proceso de vinificación equivalente a de los vinos tintos jóvenes, de la que sólo se diferencia en la temperatura, que podrá alcanzar los 32°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 Dulce clásico. Obtenidos a partir de uvas que sometidas a un proceso de sobremaduración tenga un contenido mínimo en azúcares residuales de 45 gr/l en glucosa. El mosto obtenido por estrujado y prensado de la uva, con o sin despalillado, y que tiene una concentración de azúcares no inferior a 283 g/l, se somete a fermentación alcohólica a temperatura $\leq 22^{\circ}\text{C}$. En su producción, se estará a lo dispuesto en el punto 6 del anexo III del Reglamento 606/2009 referido a la mención específica tradicional “vino dulce natural”.

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 $\leq 22^{\circ}\text{C}$ 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.

Vino espumoso. El mosto obtenido por estrujado y prensado de uvas blancas, con o sin despalillado, se desfanga y se procede a su fermentación controlada a temperatura $\leq 22^{\circ}\text{C}$ hasta alcanzar una concentración de azúcares reductores en el vino base ≤ 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 jóvenes. El periodo de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, deberá tener una duración mínima de 9 meses.

Vino de aguja gasificado. Vino de aguja gasificado, será el producto obtenido a partir de vino; con un grado alcohólico adquirido no inferior a 7 % vol y un grado alcohólico total no inferior a 9,5% vol.; que, conservado a una temperatura de 20 °C en envases cerrados alcanza una sobrepresión debida al dióxido de carbono disuelto, añadido total ó parcialmente, no inferior a 1 bar, ni superior a 2,5 bares, y que se presente en recipientes de 60 litros o menos.

Antes de su expedición, los vinos se clarifican y filtran aplicando tratamientos que respetan al máximo su composición y personalidad.

	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN ABONA	Edición 02 Fecha: 30 diciembre de 2.009 Página 4 de 8

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 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia. Sin embargo, de forma excepcional y de acuerdo con normas de coyuntura anual, dicho límite podrá ser elevado hasta los 74 litros.

5.- Principales características analíticas y organolépticas de los vinos

5.1.- Parámetros físico-químicos: límites y tolerancias

5.1.1. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar la graduación alcohólica establecida en el punto 4.1 del presente Pliego de Condiciones.


5.1.2. Todos los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez volátil real no superior a 0,8 gramos por litro, expresada en ácido acético, con las siguientes excepciones:

- Los vinos que hayan pasado un mínimo de 3 meses en barrica de roble, que podrán presentar una acidez volátil no superior a 1.08 gr/l en blancos y rosados y 1,2 gr/l en tintos, expresados en ácido acético.
- Los vinos que se sometan a un periodo de envejecimiento de dos años como mínimo, que podrá, presentar una acidez volátil real máxima de 1,5 gr/l expresado en ácido acético
- Los vinos cuyo grado alcohólico volumétrico sea igual ó superior a 13% vol., que podrán presentar una acidez real máxima de 1,5 gr/l, expresado en ácido acético.

5.1.3. Los vinos amparados por esta Denominación deberán presentar una acidez total superior o igual a 4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

5.1.4. El contenido en azúcares residuales, expresado en gr/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

- Para vinos secos, un contenido en azúcares inferior a 4 gr/l. No obstante, se admite un contenido en azúcares residuales de hasta 9 gr/l si la acidez total no es inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcar residual.
- Para vinos semisecos, un contenido en azúcares superior a 4 gr/l y, menor o igual de 12 gr/l.
- Para vinos semidulces, un contenido en azúcares superior a 12 gr/l y, menor o igual a 45 gr/l.

	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN ABONA	Edición 02 Fecha: 30 diciembre de 2.009 Página 5 de 8

- Para vinos dulces, un contenido en azúcares superior a 45 gr/l.
- 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 que no se añada azúcar después del degüello; extra brut (0 a 6 g/l); brut (6 a 15 g/l); extra seco (12 a 20 g/l); seco (17 a 35 g/l); semiseco (33 a 50 g/l) y dulce (> 50 g/l). Los grados alcohólicos totales se corresponderán con estas concentraciones de azúcares.

5.1.5. El contenido en sulfuroso libre, expresado en mg/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

- Para vinos tintos, rosados y blancos secos, un contenido inferior a 40 mg/l
- Para los restantes tipos de vinos, un contenido inferior a 70 mg/l


5.1.6. El contenido en sulfuroso total, expresado en mg/l, que deben presentar los vinos para ser amparados por esta Denominación será:

- Para vinos blancos y rosados un contenido inferior a 200 mg/l., o bien, 250 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.
- Para tintos, un contenido inferior a 150 mg/l., o bien, 200 mg/l, cuando el contenido en azúcar residual expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l.
- Para los vinos de licor el contenido de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 150 mg/l cuando el contenido de azúcar residual sea inferior a 5 g/l o bien, 200 mg/l cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l.

5.1.7. La presión debida al Dióxido de Carbono, expresado en bar, que deben presentar los vinos no tranquilos para ser amparados por esta Denominación será:

- Para vinos espumosos presión igual ó superior a 3,5 bar.
- Para vinos de aguja gasificados, presión no inferior a 1 bar, ni superior a 2,5 bar

5.1.8. 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 ± 3 meq/l; sulfuroso total ± 15 mg/l y dióxido de carbono $\pm 0,2$ bar.

	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN ABONA	Edición 02 Fecha: 30 diciembre de 2.009 Página 6 de 8

5.2.- Parámetros organolépticos

Los vinos que pretendan ser amparados por esta Denominación, deberán presentar las siguientes cualidades organolépticas:

5.2.1. Vinos DO Abona Blancos:

- Fase visual: de color desde el amarillo pálido al amarillo pajizo oro y limpios.
- Fase olfativa: francos, afrutado y con aromas primarios.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos y equilibrados.

5.2.2. Vinos DO Abona Rosados.

- Fase visual: de color desde el rosa pálido al rosa intenso y limpios.
- Fase olfativa: francos y frutales.
- Fase gustativa: ligeramente ácidos, equilibrados y con gusto afrutado.

5.2.3. Vinos DO Abona Tintos.

- Fase visual: de color rojo desde el violeta al granate y limpios.
- Fase olfativa: francos, afrutado y con aromas primarios.
- Fase gustativa: con el tanino equilibrado con alcohol-acidez y persistentes

5.2.4. Vino DO Abona dulce clásico.


- Fase visual: será coincidente con los blancos ó tintos.
- Fase olfativa: será coincidente con los blancos ó tintos.
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales.

5.2.5. Vino DO Abona espumoso.

- Fase visual: será coincidente con los blancos ó rosados
- Fase olfativa: será coincidente con los blancos ó rosados
- Fase gustativa: equilibrados en relación a su acidez y contenidos en anhídrido carbónico.

5.2.6. Vino DO Abona de aguja gasificado.

- Fase visual: será coincidente con los blancos ó rosados
- Fase olfativa: será coincidente con los blancos ó rosados
- Fase gustativa: equilibrados en relación a su acidez y contenidos en anhídrido carbónico.

	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN ABONA	Edición 02 Fecha: 30 diciembre de 2.009 Página 7 de 8

5.2.7. Vino DO Abona de licor.

- Fase visual: será coincidente con los blancos ó tintos
- Fase olfativa: será coincidente con los blancos ó tintos
- Fase gustativa: equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales.

6.- Envasado

El envasado de los vinos de Abona se realizará exclusivamente en bodegas ubicadas en la 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, 10 y 15 litros. Cualesquiera que sean los tipos de envases en que se expidan los vinos para el consumo, deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Órgano de Gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega, y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

El sistema de cierre para botellas será cilíndrico de corcho natural; cilíndrico sintético y pilfer proff. Los cierres cilíndricos irán acompañados de cápsula sobretapón de material complejo o estaño.

7.- Etiquetado

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada la expresión “denominación de origen protegida y el nombre geográfico “Abona”, además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.
2. Para los vinos de "Crianza", "Reserva" y "Gran Reserva", el Órgano de Gestión expedirá contraetiquetas específicas.
3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser remitidas al ICCA, para su revisión en lo relativo al cumplimiento de la normativa vigente.

	PLIEGO DE CONDICIONES DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN ABONA	Edición 02 Fecha: 30 diciembre de 2.009 Página 8 de 8

Posteriormente han de ser aprobadas por el Pleno, comprobando que cumple con los aspectos requeridos en este pliego de condiciones.

4. 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

8.- Indicaciones

1. Los vinos de la Denominación que se sometan a un proceso de crianza o envejecimiento en bodegas inscritas en el respectivo registro, podrán hacer uso de las indicaciones especificadas en el artículo 3, de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino.

2. La indicación "cosecha", "añada", o "vendimia", se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación, entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por ciento.

3. En el etiquetado de los vinos amparados por esta Denominación se podrá hacer uso del nombre de la variedad o variedades de vinificación, en las siguientes condiciones:

- a) Si se menciona el nombre o sinonimia de sólo una variedad de uva de vinificación, al menos el 85% del producto ha debido ser elaborado a partir de dicha variedad excluyendo:
 - cualquier cantidad de productos utilizados en la edulcoración, licor de expedición, o licor de tiraje o
 - cualquier cantidad de productos a los que se hace referencia en el anexo IV apartado 3 letras e) y f) del Reglamento 479/2008.
- b) Si se menciona el nombre o sinonimia de dos o más variedades de uva de vinificación, el 100% del producto ha debido ser elaborado a partir de dichas variedades, con las exclusiones señaladas en la letra a) de este mismo apartado.