

**Orden de 28 julio 1995**

**CONSEJERÍA AGRICULTURA Y PESCA**

**BO. Junta de Andalucía 8 agosto 1995, núm. 111, [pág. 7902];**

VINO. Modifica artículo 15 de Orden 15 noviembre 1985 (LAN 1985\3513), del Reglamento de la denominación de origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador

*Artículo 1.*

Se modifica el apartado a) del punto 1 del artículo 15 del Reglamento de la Denominación de Origen Montilla-Moriles y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 11 de noviembre de 1985 (LAN 1985\3513). La nueva redacción de dicho apartado a) aparece como Anexo I a la presente Orden.

*Artículo 2.*

Se incluye el tipo de vino «Moscatel» en el apartado b) del punto 1 del artículo 15 del mismo Reglamento. La definición de «Moscatel» aparece como Anexo II a la presente Orden.

**DISPOSICION FINAL**

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía».

**ANEXO I**

a) Generosos:

Fino: Vino pálido de color pajizo, seco, levemente amargo, ligero y fragante al paladar y con graduación alcohólica adquirida comprendida entre los 15 y 17,5 grados.

Amontillado: Vino seco, de punzante aroma, avellanado, suave y lleno de paladar, de color ámbar u oro viejo, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16 y 22 grados.

Oloroso: Vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, aromático, enérgico, seco o levemente abocado, de color similar al de la caoba, con graduación alcohólica adquirida normalmente comprendida entre 16 y 18 grados, si bien los muy viejos pueden alcanzar los 20 grados.

Palo Cortado: Vino que comparte las características del Amontillado en cuanto al aroma y del Oloroso en cuanto a su sabor y color, con graduación alcohólica adquirida de 16 a 18 grados.

Los vinos anteriormente definidos están sometidos a un proceso de crianza «en flor», lo que les confiere especiales características.

Raya: Vino de similares características al Oloroso pero de menos paladar y aroma.

**ANEXO II**

«Moscatel»: Vino dulce natural, obtenido a partir de mostos de la variedad «Moscatel» caracterizados por una riqueza natural de 212 gramos por litro de azúcar como mínimo, a los que se les adiciona alcohol destilado de vino hasta conseguir una graduación alcohólica adquirida mínima de 15 grados.