ELABORACIÓN

AGUA + AZÚCAR

MOLTURACIÓN
PRENSADO

UVA

MOSTO

45 G/L
AZÚCAR
FINAL

FERMENTACIÓN COMPLETA

VINO SECO

CAUSAS:
- PARADA NATURAL
- ADICIÓN DE ALCOHOL

FERMENTACIÓN INCOMPLETA

>45G/L
AZÚCAR
FINAL

VINO DULCE

4 A 12 G/L

12 A 45 G/L

FERMENTACIÓN

VINO SEMISECO

VINO SEMIDULCE

AGUA + AZÚCAR + ALCOHOL

PEDRO XIMENEZ,
MOSCATEL

UVA ASOLEADA

PROCEDE

PROCEDE

UVA NO ASOLEADA

PEDRO XIMENEZ,
MOSCATEL

ASOLEADO CORTO

MOSTO
CON > 300
G/L
AZÚCAR

ASOLEADO LARGO

MOSTO
CON >350
G/L
AZÚCAR

TODO EL ALCOHOL PROCE-
DENTE DE FERMENTACIÓN

MIN 13 % VOL ALCOHOL
ADQUIRIDO

VINO NATURALMENTE DULCE

EMBOTELLADO

PARTE DEL ALCOHOL PRO-
CEDENTE DE FERMENTACIÓN

MIN 15% VOL ALCOHOL
ADQUIRIDO

VINO TIERNO

EMBOTELLADO

PARTE DEL ALCOHOL
PROCEDE DE FERMEN-
TACIÓN (MAS 7%VOL)

MIN 15% VOL ALCOHOL
ADQUIRIDO

VINO DULCE NATURAL

QUEDAN
+ DE 100
G/L SIN
FERMEN-
TAR

EMBOTELLADO

PARTE DEL ALCOHOL
PROCEDE DE
FERMENTACIÓN

MIN 15% VOL
ALCOHOL ADQUIRIDO

VINO MAESTRO

E MBOTELLADO

MOSTO CON
>244 G/L DE
AZÚCAR