

4. VINOS ESPECIALES

4.4. VINOS ESPUMOSOS (18/73 & 6/79)

Vinos especiales producidos a partir de uvas, de mostos o de vinos tratados según las técnicas aceptadas por la OIV, caracterizados, en el descorche, por la producción de una espuma más o menos persistente resultante del desprendimiento de dióxido de carbono de origen exclusivamente endógeno. La sobrepresión de este gas en la botella ha de ser de al menos 3.5 bares a 20° C. No obstante, para botellas de una capacidad inferior a 0,25 l, la sobrepresión mínima se reduce a 3 bares a 20° C.

Según la técnica de producción, los vinos espumosos se denominan:

- de segunda fermentación en botella,
- de segunda fermentación en depósito hermético o granvas.

Se dice que el vino es:

- *brut*, cuando tiene como máximo 12 g/l. de azúcar, con una tolerancia de +3 g/l.,
- *extraseco*, cuando contiene entre 12 y 17 g/l. con una tolerancia de +3 g/l.,
 - *seco*, cuando contiene entre 17 y 32 g/l. con una tolerancia de +3 g/l.,
- *semisecco*, cuando contiene entre 32 y 50 g/l.,
- *dulce*, si sobrepasa los 50 g/l. de azúcar.