DOP MONTSANT
PLIEGO DE CONDICIONES DEL PRODUCTO

Versión de 2026

1. NOMBRE PROTEGIDO

"MONTSANT"/ montsant"/"Montsant

El amparo de la Denominación de Origen Protegida Montsant queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este Pliego de Condiciones.

2. - DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

VINO Y VINO DE LICOR obtenidos de uvas procedentes de las parcelas de viña inscritas por la Denominación de Origen Protegida Montsant, situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican en el punto 4, aptas para la producción de uva de las variedades que se indican en el punto 6 con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas por la Denominación que se elaboren, envejezcan y se embotellen en las bodegas inscritas por la Denominación de Origen Protegida Montsant.

Los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Montsant, responderán a los tipos y a las características siguientes:

- VINO: vino blanco, vino blanco brisado, vino rosado y vino tinto.
-VINO DE LICOR: rancio, mistela blanca, mistela negra, garnacha, dulce natural y vimblanc.

2. 1. - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1.1–VINO

Blanco

Fase visual: Límpido, con tonalidades que van del amarillo verdoso al amarillo cobrizo. En caso de vinos blancos elaborados con variedades de uva tintas pueden presentar matices sutiles de color rojizo y/o grisáceo.
Fase olfativa: Aromas de fruta fresca y/o vegetales, fruta madura, florales. En el caso de vinos blancos envejecidos, pueden tener aromas propios de la madera y/o de evolución. La presencia de defectos no debe comprometer, en su intensidad, la expresión aromática del vino ni alterar su tipicidad.
Fase gustativa: Sin desequilibrios evidentes gustativo/táctiles, ni desviaciones por vía retronasal que, debido a su intensidad, interfieran en la percepción gustativa global del vino.

Blanco brisado

La elaboración del vino blanco brisado se realizará a partir de las variedades autorizadas que establece el punto 6 de este pliego. Se obtendrá por fermentación alcohólica del mosto con sus pieles y semillas y, eventualmente el raspón.

Fase visual: Límpido, con tonalidades que van del amarillo verdoso al amarillo limón al amarillo de tonalidad oro viejo/cobrizo.
Fase olfativa: Aromas de fruta fresca y/o vegetales, florales, fruta madura, desecada o confitada, balsámicos. Puede presentar aromas de evolución y/o notas sutiles de oxidación. La presencia de defectos no debe comprometer, en su intensidad, la expresión aromática del vino ni alterar su tipicidad.
Fase gustativa: Sin desequilibrios evidentes gustativo/táctiles, ni desviaciones por vía retronasal que, debido a su intensidad, interfieran en la percepción gustativa global del vino.

Rosado

Tinto

Fase visual: Intensidad de color de media-baja a alta. Límpido, con tonalidades que van del rojo violáceo al marrón.
Fase olfativa: Aromas de fruta fresca y/o vegetales, fruta madura, lácticos, florales, especiados, balsámicos. En el caso de vinos tintos envejecidos, pueden tener aromas propios de la madera y/o de evolución. La presencia de defectos no debe comprometer, en su intensidad, la expresión aromática del vino ni alterar su tipicidad.
Fase gustativa: Sin desequilibrios evidentes gustativo/táctiles, ni desviaciones por vía retronasal que, debido a su intensidad, interfieran en la percepción gustativa global del vino

2.1.2- VINO DE LICOR

Rancio
Vino de licor tradicional obtenido por vía oxidativa en envases de madera y/o por el proceso acelerado de "sol y serena" de vinos blancos o tintos, de grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol. para alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. Durante el proceso de elaboración se podrá añadir, si es necesario, alcohol vínico para alcanzar la graduación deseada.

Fase visual: limpio, brillante.
Fase olfativa: Complejo, con notas de especias y/o frutos secos, tostados, miel, y notas oxidativas
Fase gustativa: Complejo, y más o menos dulce según su contenido de azúcares.

Mistela blanca
Vino de licor tradicional procedente de uvas de las variedades autorizadas con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol. de las cuales se separa el mosto flor y se añade alcohol vínico para alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol.

Fase visual: Limpio, con tonalidades que van des del amarillo pálido hasta el ámbar.
Fase olfativa: Con notas florales y/o afrutados, de fruto seco, evolución.
Fase gustativa: Dulce y equilibrado.

Mistela negra
Vino de licor tradicional procedente de uvas de las variedades autorizadas, las cuales tendrán deberán tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol. Se macera la uva, con una mezcla de alcohol vínico. Acabada la maceración se separan los sólidos con una prensa hasta alcanzar un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior al 15% vol.

Fase visual: Limpio, el color puede ir del naranja al rojo violáceo
Fase olfativa: Con notas afrutadas y/o miel, frutos secos, evolución
Fase gustativa: Dulce y equilibrado.

Garnacha

Vino de licor tradicional elaborado con uvas de garnacha tinta y/o garnacha peluda, garnacha roja, garnacha blanca. Después de separar la rapa y estrujar la uva, la pasta fermenta hasta adquirir un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol. Seguidamente se sangra, prensa, filtra y se encabeza con alcohol vínico hasta llegar a un mínimo de 15,5% vol. de grado alcohólico volumétrico adquirido.

Fase visual: Limpio. Con tonalidades desde el color naranja hasta rubí. En caso de ser envejecidos podrán tener tonalidades de color propios de la evolución.
Fase olfativa: Con notas florales y/o afrutadas, miel, frutos secos, evolución.
Fase gustativa: Dulce y equilibrado.

Vino dulce natural
Vino de licor tradicional que procede de mostos de alta riqueza en azúcares, fermentado parcialmente, y obtenidos a partir de vendimias procedentes de variedades autorizadas. Su graduación alcohólica volumétrica natural es como mínimo de 12% vol., y su graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima es de 15% vol., por adición de alcohol vínico.

Fase visual: Limpio. Con tonalidades desde el color naranja hasta rubí. En caso de ser envejecidos podrán tener tonalidades de color teja.
Fase olfativa: Con notas florales y/o afrutadas, miel, frutos secos, evolución.
Fase gustativa: Dulce y equilibrado.

Vimblanc

Vino de licor tradicional hecho con las variedades de uvas autorizadas sin maceración de la uva. Con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 15% vol. Durante el proceso de elaboración se podrá añadir, si es necesario, alcohol vínico para alcanzar la graduación deseada. Durante el proceso de

elaboración se podrá añadir, si es necesario, alcohol vínico para alcanzar la graduación deseada.

Fase visual: Limpio. Con tonalidades desde el color naranja hasta rubí. En caso de ser envejecidos podrán tener tonalidades de color teja.
Fase olfativa: Con notas florales y/o afrutadas, miel, frutos secos, evolución.
Fase gustativa: Dulce y equilibrado.

2.2. - CARACTERÍSTIQUES FISICOQUÍMICAS

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO ADQUIRIDO Y TOTAL (%vol.)

Producto	Grado alcohólico adquirido y total (% vol.)
Blanco	≥11,0
Blanco brisado	≥11,0
Rosado	≥11,5
Tinto	≥12,0
Rancio	≥15
Mistela blanca	≥15
Mistela negra	≥15
Garnacha	≥15,5
Vino dulce natural	≥15
Vimblanc	≥15

ACIDEZ TOTAL, EXPRESADA EN ÁCIDO TARTÁRICO (g/l)

Producto	Ácido tartárico (g/l)
Blanco	>3,5
Blanco brisado	>3,5
Rosado	>3,5
Tinto	>3,5
Rancio	
Mistela blanca	
Mistela negra	
Garnacha	
Vino dulce natural	
Vimblanc	

ACIDEZ VOLÁTIL, EXPRESADA EN ÁCIDO ACÉTICO (g/l)

Producto	Ácido acético (g/l) Vinos con envejecimiento menor a 1 año	Ácido acético (g/l) Vinos a partir de 1 año de envejecimiento
Blanco	<0,8	<1,08
Blanco brisado	<0,8	<1,08
Rosado	<0,8	<1,08
Tinto	<0,8	<1,2
Rancio		
Mistela blanca		
Mistela negra		
Garnacha		
Vino dulce natural		
Vimblanc		

Para los vinos obtenidos por el método de mínima intervención la acidez volátil será menor a 1,08 g/l en el caso del vino blanco, vino blanco brisado y vino rosado, y menor a 1,2 g/l en el caso del vino tinto, sin tener en cuenta la variable temporal.

ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL MÁXIMO EXPRESADO EN mg/l

Producto	Anhídrido sulfuroso total (mg/l)	
	Vinos con contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa < 5 g/l	Vinos con contenido en azúcares residuales expresados con glucosa+fructosa ≥ 5 g/l
Blanco	200	250
Blanco brisado	200	250
Rosado	200	250
Tinto	150	200
Rancio	150	200
Mistela blanca	150	200
Mistela negra	150	200
Garnacha	150	200
Vino dulce natural	150	200
Vimblanc	150	200

Para los vinos obtenidos por el método de mínima intervención el anhídrido sulfuroso total máximo será de 35 mg/l.

AZÚCARES TOTALES EXPRESADOS EN GLUCOSA + FRUCTOSA (g/l)

Vinos: en función del azúcar indicado:

Seco: menor o igual a 4 gr./l. (9 gr./l cuando el contenido de acidez total expresadaen ácido tartárico no sea inferior en más de 2 gr./l al contenido de azúcar residual)
Semiseco: Menor o igual en 12 gr./l.(18 gr/l cuando el contenido de acidez total

expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de 10 gr./l al contenido de azúcar residual)
Semidulce: si su contenido en azúcar se superior a 12 gr./l e inferior a 45 gr./l.
Dulce: contenido de azúcar igual o superior a 45 gr/l.

Mistela: 100 gr./l

Garnacha: 50 gr./l

3- PRACTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

3. 1. - PRÁCTICAS DE CULTIVO

Las prácticas de cultivo serán las tradicionales tendentes a conseguir las mejores cualidades. Todos los trabajos culturales respetarán el equilibrio fisiológico de la planta, resultarán respetuosos con el medio ambiente y aplicarán los conocimientos agronómicos que tiendan a la obtención de una uva en condiciones óptimas para su vinificación.

La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos
La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan alcanzar el nivel de calidad óptimo y deberá velarse para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que prevé este Pliego. El órgano de gestión de la Denominación de Origen podrá prohibir ésta práctica en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad o puede causar el incumplimiento de la normativa.

3. 2. - VENDIMIA

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 10% vol. para los vinos y 12% para los vinos de licor.

Se podrá determinar para cada variedad de Vitis vinifera y para cada zona que forma parte de la DOP Montsant la fecha de iniciación de la vendimia y determinar instrucciones sobre el ritmo de recolección, a fin de que se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como la manera de transporte de la uva vendimiado a los efectos que seefectúe sin deterioro de la calidad.

3. 3. - MÉTODOS DE OBTENCIÓN

Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino amparados por la Denominación de Origen Protegida Montsant.

La transformación de la uva en mosto y del mosto en vino para ser amparado por la Denominación de Origen Protegida Montsant, así como el almacenaje y el resto de procesos

hasta el embotellado y el etiquetado, se realizarán por separado de forma que en todo momento estén identificados y se puedan diferenciar de otros productos de lo que correspondan a la mencionada condición, y en instalaciones inscritas en los correspondientes registros que prevé este pliego de condiciones.

En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una tecnología moderna orientada a la mejora de la calidad de los vinos.

Los vinos elaborados por el método de mínima intervención tendrán especificades en cuanto a viticultura, vendimia. Para estos vinos la vendimia deberá realizarse de forma manual. En la elaboración, las fermentaciones deberán ser espontáneas, y no se permitirá el uso de aditivos enológicos o coadyuvantes de procesamiento; el único tratamiento físico permitido será el filtrado suave. La elaboración de los vinos por el método de mínima intervención, deberán disponer de la acreditación de agricultura ecológica de conformidad con su normativa aplicable. Sus especificidades en las características fisicoquímicas quedan detalladas en el punto 2.2.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 Kg. de vendimia.

4. - DEMARCACIÓN DE ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Montsant está constituida por las parcelas de viña situadas en los términos municipales o áreas geográficas que se indican a continuación, con calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación de Origen Protegida.

La totalidad de los términos municipales siguientes:

La Bisbal de Falset
Cabacés
Capçanes
Cornudella de Montsant
La Figuera
Els Guiamets
Marçà
Margalef
El Masroig
Pradell de la Teixeta
La Torre de Fontaubella
Ulldemolins

Y, en parte, los términos municipales siguientes:
Falset:
Los polígonos números 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 y 31;
Polígono 2 parcelas de la 1 a la 37, de la 41 a la 70, de la 72 a la 91, parte sur de la 93 (1,631 ha), 94, 95, parte de la 102 (2,5052 ha), 125, 127, de la 132 a la 135, de la 137 a la 145, 148 y de la 151 a la 153.
Polígono 3 parte sur de la parcela 47 (2,1549 ha), parcelas 48 y 49, parte sur de la parcela 50 (1,419 ha), parte sur de la parcela 52 (1,7365 ha), parte sur de la parcela 53 (1,2894 ha) y parcela 64.
Polígono 19 parte sur de la parcela 28 (1,0809 ha), parte sur de la parcela 29 (12, 2046 ha),

de la parcela 30 a la 36, de la 38 a la 46 y de la 48 a la 58.
Polígono 20 parcelas de la 1 a la 17, de la 23 a la 26, parte sur de la 27 (2,45 ha), parte sur de la 28 (1,4096 ha), 29, 30, 32, 33, de la 59 a la 64, parte sur de la 65 (0,5789 ha), 66, 68, 72, 73, 74, 79 y 80.
Polígono 22 parcelas de la 1 a la 24 y la 41.
Polígono 24 parcelas de la 1 a la 8, 10, de la 31 a la 35, 37, de la 49 a la 52, 54, 55, de la 57 a la 60.
El Molar:
Polígonos 1, 2, 3, del 11 al 16.
Polígono 4 parcelas de la 1 a la 7, parte oeste de la parcela 8 (0,5515 ha), de la 15 a la 17, 34, 35, 41, 43, 47, 48, 56, 58, 61, 64, 66, 67 y de la 69 a la 71.
Polígono 8 parcelas de la 3 a la 18, de la 20 a la 28, 199, 200 y 202.
Polígono 9 parcelas 1, de la 27 a la 32, de la 35 a la 37, de la 47 a la 55.
Polígono 10 parcelas de la 1 a la 7, de la 9 a la 12, de la 29 a la 34, de la 45 a la 47, de la 66 a la 71 y 73.
Garcia:
Polígono 3 parcela 66.
Polígono 6 parcelas 101, 105, de la 111 a la 113.
Polígonos 7, 8, 9, 10, 11.
Polígono 12 parcelas de la 1 a la 13, de la 17 a la 38, 45, 133 y 134.
Polígono 13 parcelas de la 70 a la 102, 104, 111, de la 220 a la 226, de la 228 a la 234, 314 y 315.
Polígono 15 parcela 3.
Polígono 22 parcela 65.
Polígono 23 parcelas de la 26 a la 43, de la 60 a la 68, 70, de la 72 a la 78, 80, 81, 83, 84, 86, 87 y 88.

Mora la Nova:
Polígono 4 las parcelas 69, 70, 113 y 120;
Polígono 5;
Polígono 6 las parcelas de la 3 a la 15, de la 20 a la 27, de la 30 a la 54, la 56, 57, 58, 59 y de la 61 a la 73;
Polígono 7 parcelas 8, 9, 10, 14, 16, 24, de la 30 a la 46, la 48, 49, 50, 56 y de la 59 a la 66;
Polígono 8 las parcelas de la 76 a la 89, de la 91 a la 97, la 99, 100, 101, 102, 105 y 106;
Polígono 9 las parcelas de la 38 a la 48, la 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 73 y 74;
Polígono 10 parcela 8
Polígono 13 y parcela 99
Tivissa:
Polígonos 2, 4, del 6 al 12 y del 21 al 23.
Polígono 17 parcelas de la 238 a la 251, 253 y 254.
Polígono 24 parcela 29.

5. - PRODUCCIÓN MÁXIMA ADMITIDA

La producción máxima admitida por hectárea será de 88,8 hectolitros para las variedades blancas y 74 hectolitros para las variedades tintas (12.000 Kilogramos de uva para las variedades blancas y 10.000 Kilogramos de uva para las variedades tintas).

La uva que proceda de parcelas cuyo rendimiento sea superior al límite autorizado, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen Protegida.

6. - VARIEDADES VINÍFERAS

La elaboración de vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades de *Vitis vinifera* autorizadas y recomendadas relacionadas a continuación:

Variedades blancas:
Chardonnay
Garnacha blanca
Garnacha roja o gris
Macabeo
Moscatel de grano menudo
Pansal
Parellada
Picapoll blanc

Variedades tintas:
Cabernet sauvignon
Samsó, mazuela, carignane, CARINYENA, CARIÑENA
Garnacha tinta
Garnacha peluda
Merlot
Monastrell
Picapoll tinto
Syrah
Ull de llebre

7. - VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

7.1. - GEOMORFOLOGÍA Y SUELOS

El territorio que configura la DOP Montsant está delimitado por un semicírculo de montañas que, visto sobre un mapa, le confieren una forma singular. Por el norte la Denominación de Origen Protegida queda configurada por las sierras de Montsant y La Llena, que la conectan con las frondosas Montañas de Prades. Por levante, los límites los marca la cordillera prelitoral de Argentera, la Mola de Colldejou y Llaberia, que nos anuncian la presencia próxima del mar; en el lado opuesto, a poniente, encontramos las sierras de La Figuera y delTormo. En el sur, el territorio se vuelve más abierto hacia el río Ebro, donde se encaminanlos ríos Siurana y Montsant, que junto con la riera de Capçanes son los cursos de agua que riegan nuestro territorio.

La orografía de la DOP Montsant es variada, accidentada y abrupta en general, aunque se vuelve suave en algunas zonas, especialmente hacia el sur. También las características de los suelos presentan una gran diversidad de orígenes y de composición, alternándose como un mosaico. En el caso de Montsant, este terreno accidentado y el predominio de variedades como la garnacha o la cariñena contribuyen a dibujar vinos con mucho cuerpo y unamarcada personalidad. Vinos que se apoyan en la profundidad de las viñas viejas y en estructuras vínicas más duraderas.

Podemos distinguir principalmente tres tipos de terrenos:

- Suelos compactos, de carácter calcáreo, donde predominan los materiales sedimentarios provenientes de la acción de la erosión y de la sedimentación de los ríos. También encontramos terrenos rojizos, con un alto contenido de arcillas, situados en la periferia de la denominación. Estos suelos aportan complejidad a los vinos de la DOP.
- Suelos disgregados formados por arenas graníticas que provienen de la erosión de masas de conglomerados. Los encontramos principalmente en la zona de Falset. Son terrenos con baja proporción de materia orgánica y poca capacidad de retención de agua. Estos suelos aportan suavidad a los vinos blancos y rosados y más estructura en general en todos los vinos.
- Suelos pedregosos formatos miedo pizarras silícicas que en la zona se conocen como "llicorella". Son terrenos pobres en materia orgánica. De la erosión de estas piedras también encontramos tierras rojas de arcillas más compactas. Este tipo de suelos aportan mineralidad y amplitud de colores en los vinos.

7. 2. - CLIMATOLOGÍA

La climatología de la DOP Montsant viene marcada por el perfil accidentado de las montañas, la influencia del río Ebro (especialmente en la zona sur) y por los vientos de mar. Por estos motivos, el clima mediterráneo resulta marcado por una cierta continentalidad.

El efecto de las montañas, que protegen parcialmente de la influencia marítima, se traduce en un contraste bastante acusado entre las temperaturas diurnas y nocturnas en el momentode la maduración de la uva. Esta diferencia ayuda a elevar el nivel de polifenoles para producir vinos más consistentes. En los vinos blancos, rosados y tintos jóvenes se convierten en afrutados y frescos. Y en los vinos tintos de crianza ganan en complejidad aromática. La temperatura media de las mínimas es en torno a los 7º C y las medias de las máximas no superan los 20º C. En general, los inviernos son fríos y los veranos secos y calurosos.

Las precipitaciones se sitúan entorno a los 500 - 600 litros/m^2 anuales distribuidos demanera desigual durante el año, concentrados especialmente a la primavera y el otoño.

En verano, los vientos húmedos que llegan del mar empiezan a soplar por la tarde. Esta aportación de humedad ayuda a las viñas durante la seca temporada de maduración. Esta climatología es muy adecuada para la elaboración de vinos de licor de uvas ligeramente sobremaduradas a partir de la Garnacha tinta y de la garnacha blanca.

Dada la orografía de la DOP Montsant, podemos encontrar infinidad de microclimas que hacen que cada parcela vitícola tenga características especiales.

7.3 HISTORIA Y CULTURA

Los primeros datos históricos indican que en tiempo del Imperio Romano ya se elaboraba vino en este territorio. En el pueblo de Marçà se han encontrado restos de un asentamiento romano y entre las piezas descubiertas se han hallado ánforas de vino con las cuales muy probablemente se destinaba al consumo de la gran Tarraco.

La primera expansión de la viña en los pueblos y territorios que actualmente forman parte de la DOP Montsant tuvo lugar durante la Edad Media, especialmente con la conquista y repoblación de la zona, hasta entonces en manos de los árabes, por parte de los ejércitos cristianos. El pueblo de Siurana fue el último enclave musulmán de Cataluña, no fue reconquistado hasta 1153.

A pesar de todo, fue durante la cristianización cuando, de la mano de los monjes cartujanos de Scala Dei, el cultivo se convirtió en indisociable de esta tierra, aportando nuevas técnicas de cultivo que potenciaron el crecimiento de las viñas por toda la zona. La implantación de la Cartuja fue lo bastante importante como para dar nombre en toda una comarca geográfica: Priorato (tierras del prior), en la que actualmente conviven dos denominaciones de origen protegidas.

Alternando momentos de crisis con otros de esplendor, la producción del vino ha sido una constante secular de los pueblos de la DOP Montsant. El comercio con los países extranjeros a través de Reus contribuyó durante siglos a sus éxitos internacionales. El punto álgido de este comercio llegó el siglo XIX, cuando los vinos de Montsant se exportaban a Francia, destinados a los comerciantes de Burdeos. Vinos de la actual DOP Montsant ya estuvieron presentes y premiados a las grandes Exposiciones Universales del siglo XIX y principios del XX.

A finales del siglo XIX, la plaga de la filoxera desencadenó una larga crisis en el sector. Este hecho propició la aparición de cooperativas, al principio del siglo XX, que contribuyeron a mantener el cultivo en la zona y evitó la despoblación. Los ejemplos históricos los encontramos en las preciosas cooperativas modernistas de Falset y Cornudella, las dos fechadas de 1919 y aun en activo en la actualidad.

Las primeras Denominaciones de Origen vinícolas españolas fueron reconocidas el año 1932, en el Estatuto del Vino promulgado por el gobierno estatal, entre las que figuraban DOP Priorat y DOP Tarragona. En 1954 se aprobó el primer reglamento de la DOP Priorat, circunscrita a la zona central de la comarca que históricamente estaba bajo el dominio de la Cartuja de Scala Dei; anteriormente, en 1945 se había aprobado el reglamento de la DOP Tarragona, que abarcaba una amplía zona de la provincia. Dentro de los límites de la DOP Tarragona se diferenciaba la "subzona Falset", que se situaba en la zona actual de la DOP Montsant.

Finalmente, teniendo en cuenta las características específicas de nuestros vinos y la importancia del cultivo de la viña en la zona, el año 2001 se aprobó la creación de la Denominación de Origen Montsant.

7. 4. - RELACIÓN ENTRE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA GEOGRÁFICA Y EL PRODUCTO

La viña es uno de los cultivos más antiguos del mundo. Hablar de las viñas es hablar de la historia de los hombres. La viticultura estudia las viñas en todos sus aspectos. La parcela y el clima anual (añada) marcarán que cada año sea diferente. En esta denominación, estos aspectos tienen vital importancia debido a su orografía.

Después de la vinificación, los vinos nos evocarán nuestra estancia en la DOP Montsant; recordarán los veranos calurosos y sus noches frescas que invitan a pasear.

Los romanos desarrollaron el cultivo de la viña; pero no fue hasta los monjes cartujanos, en el siglo XI, cuando el cultivo queda totalmente integrado en la zona. A finales del siglo XIX,

cuando la filoxera había llegado a todo el continente europeo, en Cataluña el comercio del vino y el cultivo de la viña consiguieron su máximo esplendor. Después de la plaga, el cultivo se convirtió para el consumo interno y destinado a vinos vendidos al por mayor. En aquellos momentos, a pesar del bajón del cultivo, la variedad de uva más plantada era la cariñena porque podía llegar a producir gran cantidad de uva. Poco a poco, el comercio de este tipo de vino tuvo menos salida. Es cuando aparecieron elaboradores que apostaron por una viticultura de calidad. Mediante las ayudas europeas, se arrancaron viñas demasiado productivas para plantar otros más consistentes. Son los tiempos en los que se empiezan a plantar cabernet sauvignon, merlot, syrah, etc…, variedades que ayudarán a mejorar la estructura de los vinos. Por suerte, no todas las viñas se transforman y algunos viticultores apostaron por sus viejas viñas haciéndolas producir de una forma más racional. Esta viticultura de calidad se transforma en más vinos embotellados, vinos que reflejan este esfuerzo de querer hacer mejor las cosas.

Esta combinación entre las viñas viejas de garnacha y cariñena complementadas con las estructuras más potentes de las variedades importadas, hace que los vinos del Montsant tengan unas características especiales. Vinos que se apoyan en la profundidad de las viñas viejas y en estructuras vínicas más duraderas.

La elección de la variedad vinífera depende del microclima y el suelo que tengamos en la parcela. La forma tradicional de conducción de las viñas del Monsant es en forma de vaso (sin emparrar). Debido a que, en algunos momentos, el cultivo vitícola no ha sido el único ingreso económico de las familias de la zona es fácil encontrar cepas centenarias. Cepas que, retorcidas, han visto el paso de las diferentes generaciones. Viñas que en algúnmomento no han sido rentables, pero ahora atesoran un valor muy apreciado por los bonos aficionados al vino.

Las plantaciones actuales son emparradas. La forma más utilizada en la DOP Montsant es en forma de doble cordón Royat. Este sistema de conducción reparte equitativamente los nutrientes por toda la planta. El emparrado permite una mejor mecanización de la producción y una mejora de la calidad de la uva producida por su mejor exposición a la luz solar, la mejor ventilación y la disminución del riesgo de enfermedades fúngicas debida al aumento de la distancia del suelo.

Cada viticultor elabora un vino propio, con unas características y matices difíciles de reproducir, ya que la personalidad de un vino depende de factores como el terreno, el clima o el personal proceso de crianza al que se somete un vino. En el caso de Montsant, el clima mediterráneo continental, el terreno accidentado y el predominio de variedades como la garnacha o la cariñena contribuyen a dibujar vinos con mucho cuerpo y una marcada personalidad. El conjunto de elaboradores del Montsant -empresas y cooperativas agrícolas- tienen como rasgo común haber sido testigos de la tradición vinícola de la zona y haberla adaptado con sabiduría a los procesos y exigencias actuales.

Los vinos tintos son, sin ningún tipo de duda, los reyes de la DOP. La gran abundancia de variedades tintas plantadas ya revela la importancia de los vinos tintos en las bodegas. Y es que, por tradición, las tierras que acogen la DOP Montsant han sido siempre tierras de vinos tintos.

Tanto la cariñena como la garnacha tinta las encuentran en toda la DOP. Dan vinos con cuerpo, muy aptos para la crianza, sobre todo si se controla el rendimiento de la cepa y se vinifican adecuadamente. La variedad ull de llebre predomina en la zona sur, más cálida. El resto de variedades tintas (cabernet sauvignon, garnacha peluda, merlot, monastrell, picapoll tinto, syrah), en muy menor cantidad, se adapta bien a las diferentes viñas de la DOP, dando productos de calidad, equilibrados, aromáticos y con cuerpo, que aportan el rasgo diferenciador en las diferentes mezclas.

Los vinos blancos están elaborados casi exclusivamente con las dos variedades tradicionales de la zona, la garnacha blanca y el macabeo. Mientras que el macabeo davinos más finos, la garnacha blanca, con más cuerpo y estructura, es muy apta para hacer crianzas o fermentar en barricas de roble, a pesar de la tendencia natural a oxidarse. El resto de variedades blancas (chardonnay, garnacha encarnada, moscatel de grano menudo, parellada y picapoll blanco) aportan matices en la mezcla final.

La tradición de elaborar vinos de licor está muy arraigada en todo el norte de la provincia de Tarragona, y la DOP Montsant no es la excepción. Antiguamente, cuando las bodegas eran familiares, era habitual tener una barrica de vino rancio y otra de vino dulce. Actualmente, la elaboración de vinos de licor tradicional está mucho más sistematizada, aunque no por eso ha perdido su pequeño espacio en la totalidad de la producción.

La cata de los vinos de Montsant nos evoca las fragancias de sus paisajes. En las bodegas de la denominación se elaboran muchos tipos de vino: blancos sedosos, negros concentrados, rosados perfumados, vinos dulces con historia… La manera de acercarse a cada vino nos producirá sensaciones diferentes.

8. - DISPOSICIONES APLICABLES

8.1. - ÁMBITO DE PROTECCIÓN DE LA DOP

El amparo de la DOP Montsant queda reservado a los vinos que cumplan los requisitos y las condiciones que establece este pliego de condiciones, y en consecuencia, podrán hacer uso las personas físicas o jurídicas que lo soliciten y cumplan el contenido del mencionado pliego, con la excepción que se les imponga como sanción la pérdida temporal o definitiva desu uso.

El nombre de la DOP Montsant es un bien de dominio público, y no puede ser objeto de alienación ni gravamen.

Queda prohibido el uso en otros vinos, de los nombres, las marcas, los términos, las expresiones y los signos que, por su similitud fonética o gráfica con los amparados, puedan inducir a confusión con los que son objeto de este pliego de condiciones aunque vayan precedidos de los términos "tipos", "estilo", "cepa", "embotellado en" y otras expresiones análogas.

8.2. - DISTINTIVOS DE GARANTÍA

Con la finalidad de garantizar la trazabilidad de todos los envases, éstos deberán identificarse de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por envase, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera envasar. Para la asignación de sellos y/o numeraciones será preceptivo que la bodega presente la correspondiente solicitud identificando la partida de vino y la marca comercial que se utilizará, y adjuntando certificación del análisis químico y el análisis organoléptico correspondiente.

Sea cual sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de distintivos de garantía.

8.3. - PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

Antes de poner en circulación las etiquetas y las contraetiquetas, deberán ser autorizadas a los efectos de garantizar el cumplimiento de este pliego de condiciones. Será denegada la

aprobación de las etiquetas que por cualquier causa puedan significar una confusión para el destinatario final. También podrá ser revocada la utilización de una etiqueta concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria, mediante audiencia previa de la firma interesada.

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente, en el mismo campo visual de las menciones obligatorias y de manera destacada, el nombre de la Denominación de Origen Montsant. La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar Montsant será de 3 a 6 mm y la mitad para Denominación de Origen, y se expresarán de acuerdo con las medidas aprobadas en materia de marca colectiva.

MONTSANT
Denominación de Origen

Asimismo, en las etiquetas deberá constar:

- El nombre del municipio referido a los datos relativos al embotellador o el expedidor.
- El grado alcohólico volumétrico adquirido expresado en unidades o medias unidades de su porcentaje en volumen, serie de la abreviatura % vol.
- El número de inscripción en el Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.
- Si se quiere indicar el nombre o la razón social mediante un nombre comercial, deberá situarse en el mismo campo visual e inscribirlo, a favor suyo y previamente,en la oficina española de Patentes y Marcas. Esta inscripción será comunicada al Registro de embotelladores y envasadores del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.
- El número de lote podrá situarse fuera del campo visual donde figuren las menciones obligatorias.
- El nombre del municipio del embotellador o del expedidor.
- El nombre de una variedad si el vino procede en 85% o más de esta variedad.
- El nombre de hasta tres variedades siempre que el vino mencionado proceda en su totalidad de las variedades indicadas y siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- Si hay más de tres variedades podrán ser mencionadas fuera del ángulo visual de las menciones obligatorias, siempre en orden decreciente de su porcentaje en la mezcla.
- El año de la vendimia, si el vino procede en un 85% o más de la uva cogida en el año que se prevé que conste a la designación.
- Para la designación de los vinos con el nombre del viticultor o de la propiedad, es necesario que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o estén inscritas en la propiedad y se elaboren única y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

8.4 MENCIONES E INDICACIONES

Los productos amparados por la DOP Montsant atendiendo a su proceso de elaboración y/o envejecimiento, podrán hacer uso de las siguientes menciones:

Crianza. Para los vinos tintos el proceso de envejecimiento tendrá una duración de dos años naturales. Este proceso tendrá una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses. Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a dieciocho meses, como mínimo, con una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses.

Reserva. Para los vinos tintos el envejecimiento no será inferior a los 3 años, con una permanencia mínima en barrica de madera de roble de doce meses y un envejecimiento en botella de dieciocho meses. Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso no será inferior a veinticuatro meses, como mínimo, con una permanencia mínima en barrica de madera de roble de seis meses y un envejecimiento en botella de dieciocho meses.

Gran reserva. Para los vinos tintos la duración del envejecimiento no será inferior a los 5 años, con una permanencia en barrica de madera de roble de veinticuatro meses, como mínimo, y un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, como mínimo.
Para los vinos blancos y rosados la duración de este proceso será, como mínimo, de cuarenta y ocho meses, con un envejecimiento en madera de roble, como mínimo, de seis meses y un envejecimiento en botella de cuarenta y dos meses mínimo.

En todos los procesos de envejecimiento descritos en los apartados anteriores de este artículo, las barricas de madera de roble tendrán una capacidad inferior o igual a. 330 litros.

Vino de guarda. El proceso de crianza será de un periodo mínimo de doce meses en barrica de roble.

Vino nuevo y vino joven
Los vinos designados con la mención vino nuevo únicamente se podrán comercializar con la indicación del año de la cosecha en la etiqueta, y se embotellarán durante la campaña en que la uva ha sido vendimiada y segundos se acuerde.

Los vinos designados con la mención vino joven únicamente podrán comercializarse con la indicación en la etiqueta del año de la cosecha, se embotellarán durante el año de la campaña en que el vino ha sido vendimiado y segundos se acuerde.

Indicaciones
Se podrá utilizar la expresión **fermentado en barrica** siempre que la fermentación del vino se haya realizado en recipientes de madera con capacidad máxima de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación **barrica** siempre que se indique en las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses y años, el tipo de recipiente de madera en que ha estado, donde la capacidad máxima tendrá que ser de 600 litros.

Se podrá utilizar la indicación **roble** siempre que se indique a las informaciones relativas al vino en cuestión, el periodo de tiempo en meses o años, que ha estado en recipientes de madera de roble, donde la capacidad máxima tendrá que ser de 600 litros.

Se podrá utilizar la expresión **mínima intervención** aquellos vinos que cumplan con los requisitos de obtención y de características fisicoquímicos para los vinos de mínima intervención establecidos en los correspondientes apartados de este pliego de condiciones.

8.5- ZONA DE ELABORACIÓN, ALMACENAJE Y ENVEJECIMIENTO

La zona donde se puede realizar la elaboración, almacenaje y envejecimiento de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Montsant coincide con los términos municipales o áreas geográficas que integran la zona de producción relacionada en esta disposición.

8. 6. - ENVASADO Y/O EMBOTELLADO

El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Montsant deberá realizarse en las bodegas embotelladoras inscritas. El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de los vinos evitando el transporte a granel fuera de la zona de producción. Si este transporte no se realiza en determinadas condiciones, previa valoración individualizada que habría que hacer de acuerdo con las circunstancias propias de cadacaso puede implicar someter el vino a unas condiciones medioambientales inadecuadas que pueden afectar a sus características sensoriales y, por lo tanto, se modificarían los perfiles que definen esta DOP.

Con respecto a la trazabilidad, el embotellado en origen garantiza en gran medida el cumplimiento de la obligación de procedencia y vinificación en origen, y por lo tanto se minora la posibilidad de que el vino amparado pueda ser mezclado con otro vino no amparado, pero de características similares, convirtiéndose en el mantenimiento de la obligación de embotellar en origen en un sistema muy fiable de control.

En casos determinados, se podrá hacer excepciones, por medio de un estudio previo, siempre que el embotellado no perjudique la calidad del vino y se realice bajo vigilancia directa. Los gastos de esta vigilancia y control irán a cargo de la empresa embotelladora.

Los vinos amparados por la DOP únicamente podrán circular entre las bodegas inscritas y expedir por estas bodegas en los tipos de envases que no perjudiquen la calidad.

Los envases deberán ser preferentemente botellas de cristal y su cierre se realizará de manera que se garantice la calidad del producto envasado, utilizando preferentemente tapones de corcho natural. Sin embargo, se podrán aprobar previamente el resto de elementos de envasado que aseguren la calidad y el prestigio de los vinos.

8.7. - MENCIONES TRADICIONALES

De acuerdo con la normativa europea, la mención tradicional es aquella expresión tradicionalmente utilizada por los Estados miembros para indicar que un producto está acogido a una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Además, se utiliza para hacer referencia al método de elaboración o de envejecimiento o la calidad, el color, el entorno geográfico o un acontecimiento específico vinculado a la historia de un producto amparado por una denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida.

Quien tiene la función de reconocer, definir y proteger las menciones tradicionales es la Comisión Europea.

El marco normativo europeo obliga a que, en la presentación y etiquetado de las diferentes categorías de productos vitícolas con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida, aparezca la expresión <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica protegida> y el nombre de ésta. Asimismo, se establece la posibilidad de sustituir en la etiqueta <denominación de origen protegida> o <indicación geográfica

protegida>, por la mención tradicional a la que se tenga derecho.

Para el caso de la presente DOP Montsant, ésta tiene derecho al uso e indicación de las siguientes menciones tradicionales:

- denominación de origen
- crianza
- reserva
- gran reserva
- rancio
- vino dulce natural

8.8 - REGISTROS

La DOP Montsant tendrá los registros siguientes

1. Registro de viticultores

En este registro se inscribirán todos los titulares de las parcelas de viña situadas en la zona de producción descrita al punto 4 de este pliego de condiciones.

2. Registro de bodegas, que contará las secciones siguientes:
    - Bodegas de elaboración: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción en que se haya decidido vinificar únicamente uva o mosto procedente de las viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar en la DOP Montsant y cumplan los requisitos recogidos en esta norma.
    - Bodegas de almacenaje: se deben inscribir las bodegas situadas en la zona de producción las cuales no dispongan de planta propia de elaboración, que se dediquen al almacenaje de vinos amparados por la DOP Montsant.
    - Bodegas de envejecimiento: se deben inscribir las bodegas que, situados en la zona de producción, se dediquen al envejecimiento de vinos de la DOP. Los locales y bodegas inscritas destinadas al envejecimiento tendrán que estar exentos de vibraciones, con temperatura constante y fresca durantetodo el año, y con estado higrométrico y ventilación adecuada, además de otros requisitos determinados por la normativa vigente.
    - Bodegas de embotelladores y envasadores: se deben inscribir todos los que se encuentren situados en la zona de producción y, con número de embotellador de su propiedad, se dediquen a la actividad de embotellado o envasado y comercialicen vinos debidamente etiquetados y protegidos por la DOP.

9. Comprobaciones

9.1 Autoridad competente y entidad de certificación

La autoridad de control competente, el Institut Català de la Vinya i el Vi con domicilio en Plaza Àgora, 2-3 de Vilafranca del Penedès (08720 Barcelona) con teléfono (34) 938 900 211 y correo electrónico incavi.daam@gencat.cat, encarga la verificación del cumplimiento de los parámetros establecidos en el presente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Montsant a:

Consorci d'Inspecció i Control
Plaza Àgora nº.2- 3, Polígono Domenys II
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, España)
Teléfono: (34) 93 890 62 12
Correo electrónico: dtecnic@consorciinspecciocontrol.cat
Página web: www.consorciinspecciocontrol.cat

9.2 Tareas relativas a la comprobación

9.2.1 Alcance de las comprobaciones

Con la finalidad de verificar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en este pliego, las comprobaciones se realizarán en las instalaciones del operador, sobre ellas y sobre los productos amparados por la DOP Montsant, incluyendo todas las fases del proceso, iniciándose en la viña, elaboración, almacenamiento y crianza, envasado y finalizando con el etiquetado.

El operador tendrá que poder acreditar documentalmente, el cumplimiento de las características detalladas y exigidas en este Pliego de Condiciones.

9.2.2 Metodología

Las comprobaciones se llevarán a cabo según el procedimiento de certificación de productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Montsant, el cual estará a disposición de los operadores. Este procedimiento de certificación comprende las siguientes fases:

1. Planificación de la auditoria. Esta fase se inicia a instancias del operador e implica la evaluación por parte de la entidad de certificación.
2. Realización de la auditoria. En esta fase el equipo auditor verificará el cumplimiento del pliego, efectuará la toma de muestras de producto, valorará el cumplimiento de cada requisito. Finalmente, la entidad de certificación emitirá un informe de auditoria, que incluirá, si procede, las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación. En caso de que este hecho se produzca, se emitirá un informe de no conformidad por cada una de ellas y se informará al operador del plazo que dispone para comunicar las acciones correctoras de cada una de las no conformidades.

3. Concesión del certificado. Una vez revisado el informe de auditoria, y si procede, las acciones correctoras propuestas para cada una de las no conformidades, la entidad de certificación procederá a la concesión y/o mantenimiento de la certificación, a la suspensión temporal de la certificación o a la suspensión definitiva de la certificación, de acuerdo con el documento de tratamiento de las desviaciones detectadas durante el proceso de certificación.

Siguiendo el procedimiento de certificación, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- Información general del operador: razón social, persona de contacto e instalaciones. De manera sistemática:

    - Certificado de la inscripción del operador y las instalaciones en los registros de la DOP
    - Certificado de la Inscripción del operador y las instalaciones en los registros de industrias agrarias y si procede, en el registro de envasadoresy en el CAE:

- Productos alcance de la certificación. De manera sistemática:

    - Relación de productos donde se detalle: la denominación comercial y/o marca registrada, la DOP, la categoría del producto, los términos relativos a la elaboración y/o envejecimientos que han sido utilizados en la realización del producto, la designación de la/las variedad/es y el volumen de producción anual.

- Productos calificados. De manera sistemática:

    - Relación de partidas de productos que han sido sometidas al control de calificación.

- Parcelas vitícolas. Por muestreo:

    - Relación de titulares y de parcelas de viña, de los cuales procede la producción de uva.

- Instalaciones del operador. Comprobación sistemática del cumplimiento de los requisitos previstos en el pliego respecto a las instalaciones de elaboración, almacenamiento, crianza y/o envasado.

- Control de los productos, con la comprobación de registros y documentos que den evidencias sobre el cumplimiento del pliego. Por muestreo:

    - Relación de pesadas de uva
    - Documentos de acompañamiento acreditativos de los movimientos de productos
    - Cumplimiento de regulaciones especificas de campaña determinadas por la autoridad competente de control
    - Separación de procesos y coexistencia de productos.
    - Rendimientos de transformación.
        - Calificación de partidas, incluyendo:
        - Boletín emitido por un laboratorio oficial, preferentemente el del Instituto Catalán de la Viña y el Vino, o acreditado en la Norma EN 17025 que recoja los parámetros analíticos descritos en el apartado 2 de este pliego.

        - Informe organoléptico emitido por el Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida Montsant, que englobe el aspecto visual, el aroma y el gusto del producto.

    - Rotulación y designación de productos en la bodega
    - Métodos de elaboración y prácticas enológicas
    - Términos relativos a la elaboración y el envejecimiento

- Aforo
- Extracción de muestras de productos envasados y etiquetados.

- Presentación y etiquetado de los productos:

  De manera sistemática:

  - Autorización de las etiquetas por parte de la autoridad competente de control
  - Comprobación del cumplimiento de la normativa de etiquetado que sea de aplicación a los productos vitivinícolas

  Por muestreo:

  - Elementos de envasado
  - Uso del distintivo de garantía numerado en envases y correspondencia con la partida y/o lote calificado

Esta comprobación periódica, para la concesión y/o mantenimiento de la vigencia de la certificación, se tendrá que realizar de forma sistemática en todos los operadores y se llevará a cabo, al menos, una vez al año.