C/2024/3933

20.6.2024

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2024/3933)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Cotnari»

PDO-RO-A0135-AM02

Fecha de la solicitud: 16.2.2023

1. Solicitante e interés legítimo

Asociación de productores «Domeniile Cotnari»

La asociación de productores «Domeniile Cotnari» gestiona el potencial de la producción de vinos registrados al amparo de la DOP Cotnari a escala nacional.

La asociación, que gestiona la denominación de origen exclusivamente, es miembro de la Organización Interprofesional Nacional de Viticultores (ONIV), que fue reconocida en 2011 como organización interprofesional de productores agrícolas (OIPA) para el sector vitivinícola y que reúne, sobre la base de la participación voluntaria, a las organizaciones de productores que se dedican a la producción, transformación, distribución, almacenamiento, transporte y venta de uvas, vino y productos transformados a partir de uvas o vino, de todas las regiones vitivinícolas de Rumanía.

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

☐ Nombre del producto

☒ Categoría de producto vitivinícola

☐ Vínculo

☐ Restricciones de comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

3.1. *Inclusión de una nueva categoría de vino: vino de aguja*

Se modifica el pliego de condiciones para incluir una nueva categoría de productos vitivinícolas, tal como se definen en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, a saber, el vino de aguja obtenido exclusivamente en la zona delimitada para la DOP Cotnari de conformidad con la legislación vigente y autorizado para utilizar la DOP Cotnari.

Se han modificado los capítulos I, II, IV, XI y XII del pliego de condiciones y las secciones 3, 4, 7 y 8 del documento único.

La nueva categoría que se introduce aprovecha el potencial vitícola de la zona de Cotnari y la reputación de la DOP. Su inclusión refleja el creciente consumo de vinos efervescentes en los últimos años.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La decisión de producir esta categoría de vino en la zona delimitada responde a la intención de aprovechar al máximo las variedades de uva autóctonas de alto potencial aromático (aromas primarios, carácter afrutado) utilizándolas en la producción de esta categoría de vino.

3.2. *Indicación de las características analíticas y organolépticas del vino de aguja*

Se ha completado el pliego de condiciones para incluir información sobre las características analíticas y organolépticas de los vinos de aguja cuya introducción se solicita, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación sobre las denominaciones de origen mediante la descripción de esos parámetros.

En consecuencia, se han modificado el capítulo XI del pliego de condiciones y la sección 4 del documento único.

3.3. *Descripción del vínculo con la zona geográfica para el vino de aguja*

Se ha modificado la descripción del vínculo con la zona geográfica para incluir todos los tipos de vinos que pueden producirse al amparo de la DOP Cotnari una vez añadida al pliego de condiciones la nueva categoría de vino de aguja, de tal modo que se indique el vínculo causal para cada categoría de producto obtenida, tal como exige la legislación.

Se han modificado el capítulo II del pliego de condiciones y la sección 8 del documento único.

3.4. *Inclusión del etiquetado de las indicaciones específicas de la categoría de vino de aguja*

Se modifica el pliego de condiciones con objeto de incluir requisitos de etiquetado específicos para la nueva categoría de vino introducida (vino de aguja) en relación con la inclusión, en las etiquetas, de los términos exigidos por la ley que indican el contenido de azúcar (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

En consecuencia, se modifica el capítulo XII del pliego de condiciones, pero no se modifica el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Cotnari

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

4.1. *Características analíticas y organolépticas de los vinos blancos tranquilos*

Desde el punto de vista organoléptico, los vinos blancos son untuosos, de un color que va desde el amarillo verdoso (en los vinos jóvenes) hasta el amarillo pajizo y el amarillo miel (en los vinos envejecidos); tienen un aroma de pasas, nueces y almendras amargas (Grasă de Cotnari) y un aroma de uvas maduras con fuertes matices florales, afrutados (Frâncușă), notas de heno, flores de acacia, mantequilla fresca, sabor persistente de corteza de pan (Chardonnay), frescura, sabor de frutos tropicales y aroma de pimientos dulces recién cortados y flor de saúco (Sauvignon). Las variedades aromáticas específicas son de color intenso, con aroma de albahaca, heno segado y peras, y sabor a rosa dulce (Tămâioasă românească), con matices de rosa y flor de tilo; sabor aterciopelado evocador de vainilla y almendra (Traminer roz), diversos tonos del rosa a piel de cebolla seca y aroma de albahaca o rosa (Busuioacă de Bohotin).

De conformidad con la legislación, el contenido máximo de anhídrido sulfuroso de los vinos con un contenido mínimo de azúcar, expresado como la suma de glucosa y fructosa, de cinco gramos por litro, se ha elevado a 350 mg/l en lo que respecta a los vinos blancos rumanos que pueden utilizar la denominación de origen protegida Cotnari.

Los valores de acidez total máxima están sujetos a los límites establecidos en la legislación pertinente de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4.2. *Características analíticas y organolépticas de los vinos rosados tranquilos*

Desde el punto de vista organoléptico, los vinos rosados son untuosos, de un color que va del amarillo verdoso (vinos jóvenes) al amarillo pajizo y al amarillo miel (vinos envejecidos); tienen un aroma de pasas, nueces y almendras amargas (Grasă de Cotnari) y un aroma de uvas maduras con fuertes matices florales, afrutados (Frâncușă), notas de heno, flores de acacia, mantequilla fresca, sabor persistente de corteza de pan (Chardonnay), frescura, sabor de frutos tropicales y aroma de pimientos dulces recién cortados y flor de saúco (Sauvignon). Las variedades aromáticas específicas son de color intenso, con aroma de albahaca, heno segado y peras, y sabor a rosa dulce (*Tămâioasă românească*), con matices de rosa y flor de tilo; sabor aterciopelado evocador de vainilla y almendra (*Traminer roz*), diversos tonos del rosa a piel de cebolla seca y aroma de albahaca o rosa (*Busuioacă de Bohotin*).

Los valores de acidez total máxima están sujetos a los límites establecidos en la legislación pertinente de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4.3. *Características físicas, químicas y organolépticas de los vinos tintos tranquilos*

Los vinos tintos tienen matices de color rojo rubí cuando son jóvenes y rojo teja cuando están envejecidos; presentan un olor a frutos rojos secos, ciruelas y cerezas negras y un sabor aterciopelado con un toque afrutado agradable y perceptible.

Los valores de acidez total máxima están sujetos a los límites establecidos en la legislación pertinente de la Unión Europea.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4.4. *Características analíticas y organolépticas de los vinos espumosos de calidad*

En cuanto a las características organolépticas, los vinos espumosos de calidad de la DOP destacan como vinos finos, frescos y naturales, con aromas de fermentación y notas florales. Son brillantes, de color entre amarillo verdoso y amarillo pálido, con una espuma persistente, en el caso de los vinos espumosos blancos, y de tonos rosados más o menos intensos en el caso de los vinos espumosos rosados. La efervescencia de los vinos espumosos de la DOP Cotnari es intensa al principio. A continuación, la formación de burbujas disminuye, pero es lo suficientemente duradera y fina, muestra de la nobleza y sutileza de los vinos Cotnari. Presentan un aroma fresco y fino, específico de la variedad de la que proceden, y un sabor floral y ligero, con sabor y aroma evocadores de levadura autolizada. Los vinos espumosos de calidad presentan una sobrepresión de al menos 3,5 bar a 20 °C.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	11,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

4.5. *Características analíticas y organolépticas de los vinos espumosos aromáticos de calidad*

El vino espumoso aromático de calidad obtenido de Tămâioasă Românească es de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, con abundante espuma y burbujas finas y persistentes. Tiene un aroma fino, intenso y amplio de incienso, con matices de albahaca, rosas y heno recién segado. El sabor es armonioso, agradable y vivo, debido al equilibrio entre acidez y contenido de azúcar. El vino espumoso aromático de calidad obtenido de Busuioacă de Bohotin es de color rosa con reflejos violáceos, con abundante espuma y burbujas finas y persistentes. El aroma específico de moscatel es fino e intenso, con notas de cítricos, albahaca y pétalos de rosa, y aromas discretos de frutos rojos frescos en el retrogusto. El sabor es agradable y vivo, gracias al equilibrio entre acidez y contenido de azúcar. El vino espumoso es equilibrado en términos de aromas, sabor y persistencia. Los vinos espumosos aromáticos de calidad presentan una sobrepresión de al menos 3 bar a 20 °C.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	10,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6,00
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

4.6. *Características analíticas y organolépticas de los vinos de aguja*

Apariencia visual: claro, transparente, de color amarillo verdoso, efervescencia rosada.

Aroma: fresco, característico de la variedad de uva.

Sabor: ácido, finamente efervescente, floral, afrutado, dependiendo del carácter típico del vino.

Cuando se conservan a una temperatura de 20° C, presentan una sobrepresión de mín. 1 bar y máx. 2,5 bar.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,00
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7,00
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	235

5. **Prácticas de vinificación**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica de cultivo

Solo se permite el riego en años de sequía, previa notificación a la ONVPV (Oficina nacional de la viña y el vino) y aplicando normas de riego razonables (400-600 m^3/ha), cuando el contenido de agua en el suelo a una profundidad de 0-100 cm disminuya al 50 % del intervalo de humedad disponible (IHD).

Vendimia respetuosa del medio ambiente: reducción del número de racimos de uva en el envero cuando la producción potencial supere los límites máximos permitidos en el pliego de condiciones.

b. *Rendimientos máximos*

1. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel y Traminer roz

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Tămâioasă Românească, Sauvignon y Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogramos de uvas por hectárea

3. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Fetească albă y Fetească neagră

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedad Frâncușă

14 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel y Traminer roz

82,50 hectolitros por hectárea

6. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Tămâioasă Românească, Sauvignon y Busuioacă de Bohotin

94,00 hectolitros por hectárea

7. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedad Frâncușă

105,00 hectolitros por hectárea

8. en plena madurez de las uvas en el momento de la vendimia, variedades Fetească albă y Fetească neagră

97,50 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

6.1. La zona delimitada para la producción de vinos con la denominación de origen controlada «Cotnari» comprende las siguientes localidades de los condados de Iași y Botoșani:

Condado de Iași

— El municipio de Cotnari: los pueblos de Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni y Lupăria.

— El municipio de Ceplenița: los pueblos de Ceplenița, Buhalnița y Zlodica.

— El municipio Scobinți: los pueblos de Scobinți, Bădeni, Zagavia y Fetești.

— El pueblo de Hârlău: el pueblo de Hârlăuf.

— El municipio de Deleni: los pueblos de Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia y Poiana.

— El municipio de Cucuteni: los pueblos de Cucuteni, Băiceni y Săcărești.

— El municipio de Todirești: los pueblos de Todirești y Băiceni.

— El municipio de Balș: los pueblos de Balș, Boureni y Coasta Măgurii.

Condado de Botoșani

— El municipio de Frumușica: los pueblos de Frumușica y Rădeni.

6.2. En función de la voluntad de los productores, podrá añadirse a la denominación de origen protegida «Cotnari» una de las siguientes denominaciones de viñedo singular: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș y Coasta Măgurii.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Vínculo con la zona geográfica - Datos de la zona geográfica*

La mayor parte de los viñedos de la región de Cotnari se encuentran en yacimientos cuaternarios, en particular los diluviales y coluviales de Coasta Cotnarilor, y no tanto, en su caso, en depósitos aluviales en praderas (debido a restricciones climáticas). Solo en pequeñas superficies hay viñas enraizadas en rocas madre del Sarmatiense o en suelos poco desarrollados (Cotea *et al.*, 2006).

Los depósitos diluviales y coluviales son frecuentes en las laderas como resultado de los deslizamientos y la lluvia. En la parte más oriental de la zona vitícola hay también suelos salinos y alcalinos, formados en yacimientos salíferos. Los suelos derivados de esta materia prima son generalmente propicios para la viticultura (Cotea *et al.*, 2006).

El clima de la región vitícola se ha subdividido en seis microclimas; el microclima predominante, que caracteriza al 45 % de la superficie total, es el que se encuentra en las pendientes expuestas al sur, sudeste y oeste, con una inclinación de 5 a 20 grados, una insolación generosa y bien protegidas de los vientos fríos procedentes del norte y del nordeste. Las temperaturas de esas pendientes son las más altas de la región vitícola, lo que las hace ideales para el cultivo de la vid.

8.2. *Vínculo con la zona geográfica - Datos del producto*

Los vinos tranquilos son vinos con cuerpo, de aromas florales o afrutados característicos, típicos de la variedad, debido a los otoños largos y secos y a la influencia de la podredumbre noble específica de esta zona. Presentan aromas de cítricos, miel, flor de acacia y saúco, con matices de vainilla y almendras cuando envejecen durante un breve período.

El vino espumoso de calidad tiene una nota reductora en un primer momento y adquiere a continuación matices de cítricos y heno y notas discretas de levadura autolizada. En el buqué se reconocen los sabores característicos del grano de nuez verde, pera, miel y pasas, y recuerda la podredumbre noble de los otoños largos y secos de la región de Cotnari.

Los vinos espumosos aromáticos de calidad tienen aromas intensos y amplios, con matices de albahaca, rosas y heno recién segado; presentan una abundante espuma y burbujas finas y persistentes; el sabor es agradable, vivo y armonioso.

Los vinos de aguja tienen una efervescencia fina, son de color amarillento verdoso o rosa, y se caracterizan por su frescura; presentan aromas florales (albahaca, acacia, rosas) o afrutados (cítricos, peras) con rasgos que recuerdan a la corteza de pan.

8.3. *Vínculo con la zona geográfica - nexo causal*

Los vinos tranquilos obtenidos en la DOP Cotnari son diferentes entre sí, debido a las distintas características de las variedades de las que proceden, que sufren, a su vez, la influencia del *terroir*.

Los otoños largos y secos específicos de la zona de Cotnari contribuyen a la aparición de podredumbre noble, lo que hace que los vinos tengan cuerpo y aromas diversos; los vinos con azúcar residual producidos a partir de uvas de racimos botritizados se convierten naturalmente en vinos dulces. Estos vinos son idóneos para el envejecimiento, ya que su grado alcohólico suele ser superior al 12 % vol.

Debido al clima de la zona, el aroma de los vinos es diverso, con notas florales características de frutos tropicales y con un buen equilibrio de azúcares, alcohol y acidez.

El equilibrio casi perfecto entre precipitaciones, insolación y evapotranspiración de las aguas subterráneas en el refugio creado por Coasta Dealul Mare – Hârlău en los otoños largos, secos y muy soleados garantiza una maduración óptima de variedades como la Grasă de Cotnari, que confiere a los vinos aromas de panal, miel y pasas y un color intenso (con tonos de ámbar en vinos envejecidos).

Los vinos espumosos de calidad son vinos equilibrados, con una acidez bien integrada, que se debe también a que estos vinos se producen en los viñedos más septentrionales de Moldavia. La época intermedia de crecimiento de las variedades cultivadas, capaces de resistir heladas y sequías moderadas y con recursos heliotérmicos óptimos, permite una lenta acumulación de los aromas típicos de las variedades, originando vinos con características particulares.

La lenta acumulación de los aromas típicos de las variedades en los vinos espumosos aromáticos de calidad se debe a los veranos cálidos y muy soleados, así como a los valores medios de las temperaturas de septiembre, que permiten la elaboración de vinos con un buqué rico y notas características.

Los vinos espumosos de calidad y los vinos espumosos aromáticos de calidad se obtienen, en particular, a partir de uvas, recolectadas a mano, de variedades autóctonas con potencial aromático como Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă y Busuioacă de Bohotin, pero también de variedades internacionales que se han adaptado al *terroir* local de Cotnari, expresando su autenticidad e inspirándose en los métodos tradicionales de vinificación de la zona, que incorporan factores específicos de Moldavia.

No obstante, el estilo tradicional se complementa con técnicas de vinificación modernas, cuyo objetivo es destacar y expresar de la manera más completa posible el afrutado y la frescura de los vinos espumosos de calidad y de los vinos espumosos aromáticos de calidad, conferidos, sobre todo, por variedades de mayor potencial aromático.

Estos vinos son brillantes, de espuma abundante, finas burbujas y aromas florales o afrutados característicos.

Los vinos espumosos muestran un buen equilibrio entre acidez y contenido de azúcar, del que emergen el carácter específico y la nobleza de los viñedos de Cotnari. La zona de la DOP Cotnari es una zona vitícola rumana dotada de su propio carácter específico, en la que se mantiene la tradición de cultivar variedades rumanas. Es aquí donde encontramos la mayor proporción de antiguas variedades rumanas, como Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin y Fetească neagră.

Los vinos llevan la impronta de las variedades aromáticas (que recuerdan a albaricoques secos, cera de abejas, heno recién segado, peras), que también depende en gran medida de las modalidades y de la duración de los procesos de maceración y fermentación que permiten extraer las sustancias aromáticas de la piel de las uvas.

Las variedades antiguas, como Frâncușă y Busuioacă de Bohotin, adquieren su mejor expresión en los vinos espumosos apreciados, de color amarillo pajizo o rosa pálido/brillante, con una espuma larga y constante, notas florales de flor de saúco o de acacia, o notas afrutadas de peras, albaricoques verdes, pomelos, corteza de limón y manzana verde, y con una mineralidad media en la que predominan las notas frutales.

En el pasado, estas variedades eran muy apreciadas en la corte y solían encontrarse en las mesas opulentas de la aristocracia boyarda. En el logotipo de los vinos solía aparecer el castillo de Vlădoianu, construido en 1901 por Vlădoianu, un boyardo que, además de ser el gobernador del Banco Nacional rumano, era un viticultor de renombre. Con el tiempo, el logotipo se convirtió en una inspiración para la historia de los vinos Cotnari.

Los vinos de aguja se obtienen con éxito de variedades de uva cultivadas en la región de Cotnari, como Fetească albă, Tămâioasă românească y Frâncușă, pero también a partir de Chardonnay y Sauvignon, los cuales, gracias al protegido clima continental templado, con sus otoños largos y muy soleados, conservan las características de calidad típicas de la región, con un buen equilibrio de alcohol y acidez y un sabor floral, afrutado, fresco y vivo.

9. **Requisitos complementarios específicos (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Condiciones de comercialización

Marco jurídico:

en la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos de las categorías de «vino espumoso de calidad» y de «vino espumoso aromático de calidad» incluye también los términos exigidos por la legislación aplicable que indican el contenido de azúcar (brut nature, brut, extra brut, extra dry, sec, demi sec).

Enlace al pliego de condiciones

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_cerere_2_no_track_changes_final.pdf