

## Genérico

Corresponde a vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar éstos certificados por el Consejo Regulador.



## Crianza

Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en barrica de roble. En vinos blancos y rosados el período mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses para una estancia mínima en bodega de 18 meses.



## Reserva

Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un período mínimo total de 36 meses, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de 12 meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses. En vinos blancos y rosados el período de crianza es de 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.



## Gran Reserva

Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un período mínimo total de 60 meses, con una duración de crianza en barrica de roble de 2 años, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 2 años. En vinos blancos y rosados el período mínimo de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.



## Viñedo Singular



El viñedo deberá tener al menos 35 años de edad y el rendimiento máximo admitido será de 5.000 kilos por hectárea para uvas tintas y de 6.922 kilos por hectárea para uvas blancas y del 65% en transformación en bodega. Deberá ser un viñedo equilibrado y de vigor limitado. Vendimiados manualmente y con respeto

medioambiental, estos viñedos y su singularidad deben tener el reconocimiento del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Portan un documento de garantía específico. Los vinos elaborados serán sometidos a una doble evaluación cualitativa, siendo que la segunda tendrá que ser "Excelente".

## Vino de Municipio



VM

Uva procedente de dicho "municipio" y que se haya elaborado, criado y embotellado dentro de su ámbito geográfico. Se contempla la excepción de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de municipios limítrofes debiendo acreditar, en ese caso, una vinculación prolongada del viñedo de al menos 10 años. En el etiquetado deberá figurar la mención "Vino de"

junto al nombre del municipio. El nombre del municipio se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación, Rioja. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto.

## Vino de Zona



VZ

Uva procedente de la "zona", contemplándose como excepción la posibilidad de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de localizaciones limítrofes en las mismas condiciones descritas para los vinos de municipio. El nombre de la zona se representa en el etiquetado con caracteres como

máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación, Rioja. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, al igual que lo hace con el Vino de Municipio.

## Vinos Espumosos de Calidad

La elaboración de los vinos espumosos de calidad por el "Método Tradicional" permite todas las variedades de uva autorizadas por la Denominación contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar "Método Tradicional" y tipo de espumoso Brut, Extra Brut y Brut Nature. Portan un documento de garantía específico.

## Genérico

El período mínimo de permanencia que se exige para la segunda fermentación es de 15 meses.



## Reserva

24 meses en la categoría Reserva.



## Gran Añada

36 meses en la de Gran Añada.

