


	<p>DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS DE LA D.O.P. LEÓN</p>	<p>DICO REV. 4 04/03/2026</p> <hr/> <p>Página 1 de 7</p>
---	--	--



DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (DICO) DE LOS VINOS DE LA D.O.P LEÓN

<p>REVISIÓN 04</p> <p>Preparado por:  Fdo.: Director Técnico Fecha: 04/03/2026 <small>Denominación de Origen</small></p>	<p>Revisado por:  Fdo.: Director Técnico Fecha: 04/03/2026 <small>Denominación de Origen</small></p>	<p>Aprobado por:  Fdo.: Presidente Fecha: 04/03/2026 <small>Denominación de Origen</small></p>
--	--	---

Ed.04: Actualización DICO – Coherencia defectos en fase olfativa/gustativa; revisión persistencia aromática con defectos; inclusión defectos vegetales y descriptor de confitura en vinos envejecidos.
El presente documento se distribuye como copia no controlada, consultar la edición en vigor en la Base de datos de Documentación del C.R.D.O.P. LEÓN.

	DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS DE LA D.O.P. LEÓN	DICO REV. 4 04/03/2026 Página 2 de 7
---	---	---


ANTECEDENTES DE HECHO

El artículo 90.3 del Reglamento (UE) 1306/2013 de 17 de Diciembre de 2013 establece la comprobación anual del cumplimiento del pliego de condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación, deberá estar garantizada por la autoridad competente, o por uno o varios organismos de control o por uno o varios de los organismos de control con arreglo al artículo 29 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 15 de Marzo de 2017, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animal y bienestar de los animales.

El artículo 37 de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la viña y el vino de Castilla y León establece que la verificación del cumplimiento del Pliego de condiciones de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos vitivinícolas de Castilla y León, previamente a la comercialización del producto, corresponderá a la autoridad competente o a una o varios organismos delegados que estén acreditados de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

El Reglamento de la Denominación de Origen «León» y de su Consejo Regulador aprobado mediante la ORDEN AGR/631/2020, de 1 de julio, establece en su artículo 29 que: *“la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones será llevada a cabo según se establece en el artículo 49 del Reglamento de Denominaciones Geográficas de Calidad Alimentaria de Castilla y León, aprobado por Decreto 50/2018, de 20 de diciembre.”*

Con fecha 22/11/2021 se obtiene la RESOLUCIÓN DEL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN por la que se delegan tareas de control y se autoriza e inscribe en el registro de organismos de control productos agroalimentarios de Castilla y León al Consejo Regulador de la Denominación de Origen “León” para el alcance: Pliego de Condiciones de la DOP “León”.

	DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS DE LA D.O.P. LEÓN
	DICO REV. 4 04/03/2026 Página 3 de 7

En el apartado 9.a.2. del Pliego de condiciones de la DOP “León” se detalla que la comprobación anual del cumplimiento del Pliego de condiciones de los vinos protegidos por la DO «LEÓN», tanto durante la elaboración del vino como en el momento del envasado y después de esta operación, será llevada a cabo por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «LEÓN», como organismo de control acreditado en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Del mismo modo, en el apartado 9.b) se detalla que

La comprobación anual a que se hace referencia en el artículo 90, apartado 3, del Reglamento (UE) 1306/2013, consistirá en un examen organoléptico y analítico de los vinos acogidos de la DOP «LEÓN».

Según Las **características organolépticas** de los vinos amparados por la D.O.P. LEÓN **definidas en el pliego de condiciones**, con el objetivo de establecer unos criterios homogéneos de cumplimiento en los ensayos sensoriales del producto por parte de los agentes involucrados en la evaluación y control del vino de la D.O.P. León, se considera necesario crear este documento de interpretación de las características organolépticas de los vinos amparados en la D.O.P. León, en la que se establecen los criterios técnicos que deben contemplarse por los servicios técnicos del C.R.D.O.P. León, en el procedimiento específico para evaluar la conformidad sensorial del alcance D.O.P. León.

En concreto se propone la inclusión de los siguientes DESCRIPTORES DE CONFORMIDAD/NO CONFORMIDAD, en cada una de las fases sensoriales de la cata, destacando que la presente instrucción define de forma específica el término “defecto” citado en el pliego de condiciones según los criterios KO desarrollados.



**DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS DE LA
D.O.P. LEÓN**

DICO REV. 4 04/03/2026

Página 4 de 7

TIPO DE VINO	FASE VISUAL			
	TONALIDAD		LIMPIDEZ	
	CRITERIO CONFORME	CRITERIO NO CONFORME	CRITERIO CONFORME	CRITERIO NO CONFORME
BLANCO	Amarillo acerado	Amarillo caoba (salvo blancos envejecidos)	Limpio o brillante	Turbio
	Amarillo verdoso			
	Amarillo pajizo (= amarillo limón)			
	Amarillo dorado (=amarillo oro)			
ROSADO	Rosa violáceo (= rojo frambuesa)	Piel de cebolla (salvo para rosados envejecidos)	Limpio o brillante	Turbio
	Rosa Fresa (= rojo fresa)			
	Rosa salmón (= rojo anaranjado)			
	Piel de cebolla (= rosa teja) sólo en intensidad baja			
TINTO	Rojo Violáceo (= rojo púrpura)	Rojo marrón (salvo tinto envejecido)	Limpio o brillante	Turbio
	Rojo Granate (= rojo burdeos)			
	Rojo teja (= rojo rubí o rojo cobrizo)			



DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS DE LA D.O.P. LEÓN

DICO REV. 4 04/03/2026

Página 5 de 7

FASE OLFATIVA		
TIPO DE VINO	CRITERIO CONFORME	CRITERIO NO CONFORME
<ul style="list-style-type: none"> • Al menos la presencia de un descriptor de alguno de estos grupos: • Varietales: Presencia de Fruta de árbol y/o fruta cítrica y/o fruta tropical y/o frutos secos y/o florales (=herbáceos) y/o fruta madura/confitura (sólo para vinos con envejecimiento). - Químicos: lácteos/levadura. <p>Además, cuando el vino haya sido envejecido en madera, tendrá al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empireumáticos (= tostados); - Madera: especiados/caramelizados/vainilla 	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varietales: Presencia de fruta Roja y/o fruta negra y/o fruta de árbol y/o fruta cítrica y/o fruta tropical y/o frutos secos y/o florales (=flores rojas) y/o vegetales (=herbáceos) y/o fruta madura/confitura (sólo para vinos con envejecimiento) - Químicos: lácteos/levadura. <p>Además, cuando el vino haya sido envejecido en madera, tendrá al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empireumáticos (= tostados); - Madera: especiados/caramelizados/vainilla 	<p>A: VEGETAL / HERBÁCEO: raspón, espárrago, geranio,...</p> <p>B: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN: nata o velo/rancio.</p> <p>C: SULFUROSO: olor azufrado/fósforo, cerillas...</p> <p>D: REDUCCIÓN: huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p> <p>E: DIACETILO/LACTATO DE ETILO: mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...</p> <p>F: ACETATO DE ETILO: pegamento o cola/quitaesmalte...</p> <p>G: ÁCIDO ACÉTICO: vinagre.</p> <p>H: YODO/O CRESOL: alcanfor, yodo u olores terrosos...</p> <p>I: TCA/ HUMEDAD: corcho, moho, humedad, tierra mojada,...</p> <p>J: BRETTANOMYCES: cuadra, estiércol, medicina...</p> <p><u>Crterios KO (DEFECTOS):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La presencia con intensidad alta de los descriptores A, B, C, D y/o E. • La presencia de los descriptores F, G, H, I y/o J (salvo en el caso de tintos envejecidos que se permitirá la presencia del defecto J) <p>Además de los criterios KO de no conformidad establecidos en fase olfativa para los diferentes vinos, se considera factor de no conformidad la ausencia de descriptores propios de haber sido envejecido en madera.</p>
<p>ROSADO</p>	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varietales: Presencia de fruta Roja y/o fruta negra y/o fruta de árbol y/o fruta cítrica y/o fruta tropical y/o frutos secos y/o florales (=flores rojas) y/o vegetales (=herbáceos) y/o fruta madura/confitura (sólo para vinos con envejecimiento) - Químicos: lácteos/levadura. <p>Además, cuando el vino haya sido envejecido en madera, tendrá al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empireumáticos (= tostados); - Madera: especiados/caramelizados/vainilla 	<p>A: VEGETAL / HERBÁCEO: raspón, espárrago, geranio,...</p> <p>B: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN: nata o velo/rancio.</p> <p>C: SULFUROSO: olor azufrado/fósforo, cerillas...</p> <p>D: REDUCCIÓN: huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p> <p>E: DIACETILO/LACTATO DE ETILO: mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...</p> <p>F: ACETATO DE ETILO: pegamento o cola/quitaesmalte...</p> <p>G: ÁCIDO ACÉTICO: vinagre.</p> <p>H: YODO/O CRESOL: alcanfor, yodo u olores terrosos...</p> <p>I: TCA/ HUMEDAD: corcho, moho, humedad, tierra mojada,...</p> <p>J: BRETTANOMYCES: cuadra, estiércol, medicina...</p> <p><u>Crterios KO (DEFECTOS):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La presencia con intensidad alta de los descriptores A, B, C, D y/o E. • La presencia de los descriptores F, G, H, I y/o J (salvo en el caso de tintos envejecidos que se permitirá la presencia del defecto J) <p>Además de los criterios KO de no conformidad establecidos en fase olfativa para los diferentes vinos, se considera factor de no conformidad la ausencia de descriptores propios de haber sido envejecido en madera.</p>
<p>TINTO</p>	<p>Al menos la presencia de un descriptor, de alguno de estos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varietales: Presencia de fruta Roja y/o fruta negra y/o fruta de árbol y/o frutos secos y/o florales y/o vegetales (=herbáceos) y/o fruta madura/confitura (sólo para vinos con envejecimiento); - Químicos: lácteos/levadura <p>Además, cuando el vino haya sido envejecido en madera, tendrá al menos la presencia de alguno de los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empireumáticos (= tostados); - Madera: especiados/caramelizados/vainilla; - Animales (= Brett). 	<p>A: VEGETAL / HERBÁCEO: raspón, espárrago, geranio,...</p> <p>B: ACETALDEHÍDO/OXIDACIÓN: nata o velo/rancio.</p> <p>C: SULFUROSO: olor azufrado/fósforo, cerillas...</p> <p>D: REDUCCIÓN: huevos podridos, gas, col cocida, caucho...</p> <p>E: DIACETILO/LACTATO DE ETILO: mantequilla pasada, kéfir, queso rancio...</p> <p>F: ACETATO DE ETILO: pegamento o cola/quitaesmalte...</p> <p>G: ÁCIDO ACÉTICO: vinagre.</p> <p>H: YODO/O CRESOL: alcanfor, yodo u olores terrosos...</p> <p>I: TCA/ HUMEDAD: corcho, moho, humedad, tierra mojada,...</p> <p>J: BRETTANOMYCES: cuadra, estiércol, medicina...</p> <p><u>Crterios KO (DEFECTOS):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La presencia con intensidad alta de los descriptores A, B, C, D y/o E. • La presencia de los descriptores F, G, H, I y/o J (salvo en el caso de tintos envejecidos que se permitirá la presencia del defecto J) <p>Además de los criterios KO de no conformidad establecidos en fase olfativa para los diferentes vinos, se considera factor de no conformidad la ausencia de descriptores propios de haber sido envejecido en madera.</p>




**DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS DE LA
D.O.P. LEÓN**

DICO REV. 4 04/03/2026

Página 6 de 7

FASE GUSTATIVA		
TIPO DE VINO	CRITERIOS CONFORMES	CRITERIOS NO CONFORMES
	DESCRIPTOR AROMÁTICO	EQUILIBRIO / CUERPO / PERSISTENCIA
<p>BLANCO TINTO ROSADO</p>	<p>Equilibrio: se definirá un vino equilibrado por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <p>a) Dulzor*: de muy bajo, bajo</p> <p>b) Fresco: acidez baja, media o alta y alcohol muy bajo o bajo o medio.</p> <p>c) Astringencia (sólo vinos tintos): muy baja o baja o media (se permitirá una astringencia alta, cuando los vinos hayan sido sometidos a envejecimiento en madera).</p> <p>Cuerpo: medio o alto, salvo los vinos siguientes que podrán tener cuerpo bajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blancos sin envejecimiento. - Rosados tipo "blush". <p>Persistencia aromática: baja, media o alta.</p>	<p>Equilibrio: se definirá que un vino no está equilibrado y por tanto es NO CONFORME, por los siguientes descriptores y sus rangos:</p> <p>a) Dulzor*: fuera de rango conforme para vinos secos, dulces y semidulces.</p> <p>b) Fresco = acidez muy baja o muy alta y alcohol alto o muy alto.</p> <p>c) Astringencia (sólo vinos tintos): alta o muy alta en vinos jóvenes.</p> <p>Cuerpo: bajo, salvo en blancos sin envejecimiento y rosado tipo "blush".</p> <p>Persistencia aromática: nula.</p>

*Los vinos dulces o semidulces tendrán que tener niveles de dulzor de medios a muy altos de dulzor y/o sensación del dulzor.

	<p>DOCUMENTO DE INTERPRETACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS DE LA D.O.P. LEÓN</p>	<p>DICO REV. 4 04/03/2026</p> <hr/> <p>Página 7 de 7</p>
---	--	--

OTRAS NOTAS DE VALORACIÓN:

- A criterio del laboratorio, para cada defecto de los indicados en las letras A a J se podrán utilizar otros ejemplos de descriptores no incluidos en esta lista.
- En el caso que el laboratorio tenga un descriptor no definido en esta resolución, no será considerado para su valoración de conformidad, por no estar recogido en el Pliego de Condiciones.

Ed.04: Actualización DICO – Coherencia defectos en fase olfativa/gustativa: *revisión persistencia aromática con defectos: inclusión defectos vegetales y descriptor de confitura en vinos envejecidos.*
 El presente documento se distribuye como copia no controlada, consultar la edición en vigor en la Base de datos de Documentación del C.R.D.O.P. LEÓN.