

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA BARBANZA E IRIA

Creación: Por Orde do 11 de decembro de 2006 da Consellería de Medio Rural pola que se recoñece a indicación xeográfica Viño da Terra de Barbanza e Iria e se establecen as normas de utilización nos viños de mesa producidos nesta área xeográfica. Corrección de erros do 7 de febreiro de 2007.

Regulamentación: Orde do 11 de decembro de 2006 da Consellería de Medio Rural pola que se recoñece a indicación xeográfica Viño da Terra de Barbanza e Iria e se establecen as normas de utilización nos viños de mesa producidos nesta área xeográfica (DOG núm. 241 do 18.12.2006, corrección de erros no DOG núm. 27, do 7.02.2007). Modificada por: Orde do 28 de abril de 2008 (DOG núm. 89, do 9.05.2008) e Orde do 1 de febreiro de 2012 (DOG núm. 31, do 14.02.2012).

Prego de condicións: aprobada a última modificación por Resolución do 2 de agosto de 2024 (DOG núm. 156 do 13.08.2024). Publicada a comunicación de aprobación no DOUE C/2024/7433 do 13.12.2024.

URL do Prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_Barbanza_Iria_xullo_2024_GAL.pdf

Enderezo: Avda. do Camiño Francés, 10, baixo
15703 Santiago de Compostela
Tel: 881 997 279

correo electrónico: agacal.certificacion@xunta.gal

Rexistros a 31 de decembro de 2025:

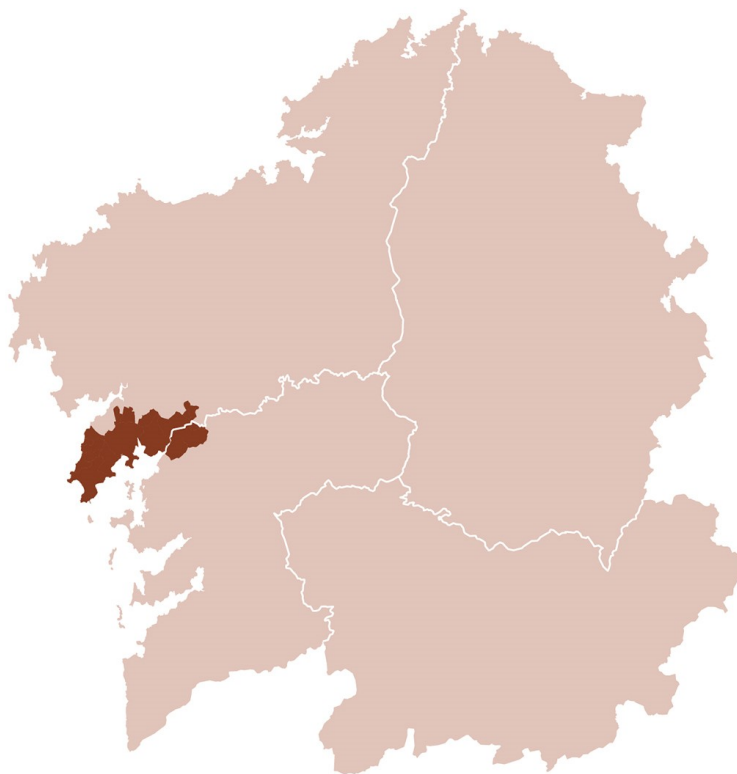
Superficie en produción:	11 ha
Viticultores:	15
Industrias:	4

Volume de actividade no ano 2025:

Produción uva:	69.380 kg
Viño cualificado :	27.699 l
Valor económico estimado:	127.000 €

Zona amparada pola IXP Barbanza e Iria

termos municipais de Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira e Valga, así como as parroquias de Camboño , Fruíme e Tállara do termo municipal de Lousame; as parroquias de Iria Flavia e Padrón, do termo municipal de Padrón; as parroquias de Baroña, Caamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro e Xuño, do termo municipal de Porto do Son e a parroquia de Seira, do termo municipal de Rois.



Características dos viños da IXP Barbanza e Iria

Os viños obtidos son lixeiros, limpos, brillantes e cunha cor intensa na fase visual; con aromas francas, nas que se aprecian as características propias da materia prima da que proceden, con graduacións alcohólicas moderadas, con aromas florais e de froitas; na boca son suaves, frescos, saborosos e equilibrados e ó final con pequenos toques de acidez.

Variedades de uva da IXP Barbanza e Iria

- **Brancas:** albariño, caíño branco, godello, loureiro branco (loureira ou marqués), treixadura, branco lexítimo (albarín blanco), agudelo (chenín blanco), torrontés e ratiño galega.
- **Tintas:** brancellao, caíño tinto, espadeiro, loureiro tinto, mencia, merenzao e sousón.

Tipos de viños amparados:

Elabóranse viños brancos e tintos. Os monovarietais deben ter unha graduación alcohólica mínima do 11% vol. Os restantes viños deberán ter unha graduación alcohólica mínima do 10% en volume.

