

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIXE RÍAS BAIXAS

Creación: A denominación de orixe Rías Baixas foi recoñecida por Orde do 17 de marzo de 1988, da Consellería de Agricultura (DOG 15.04.1988).

Regulamentación: Regulamento aprobado por Orde do 21 de xullo do 2009, da Consellería do Medio Rural (DOG nº 147, do 29.07.2009. Corrección de erros DOG nº 166, do 25.08.2009). Publicado no BOE nº 259, do 27 de outubro do 2009. Modificado pola Orde do 1 de febreiro do 2012 (DOG nº 31 do 14 de febreiro do 2012).

Prego de condicións publicado no DOG nº 152 do 9 de agosto do 2012. Última modificación aprobada por Resolución de 02.08.24 (DOG nº 156, do 13.08.24). Publicada a comunicación de aprobación no DOUE C/2024/7432 do 13.12.2024).

URL do Prego de condicións:

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

Enderezo: Pazo de Mugartegui
Praza da Pedreira, s/n 36002 Pontevedra
Tel.: 986 85 48 50
Correo electrónico: consejo@doriasbaixas.eu
Web: www.doriasbaixas.com

Presidencia: Isidoro Serantes Serantes

Rexistros a 31 de decembro de 2024:

Superficie inscrita:	4.640	ha
Viticultores:	4.991	
Industrias:	177	

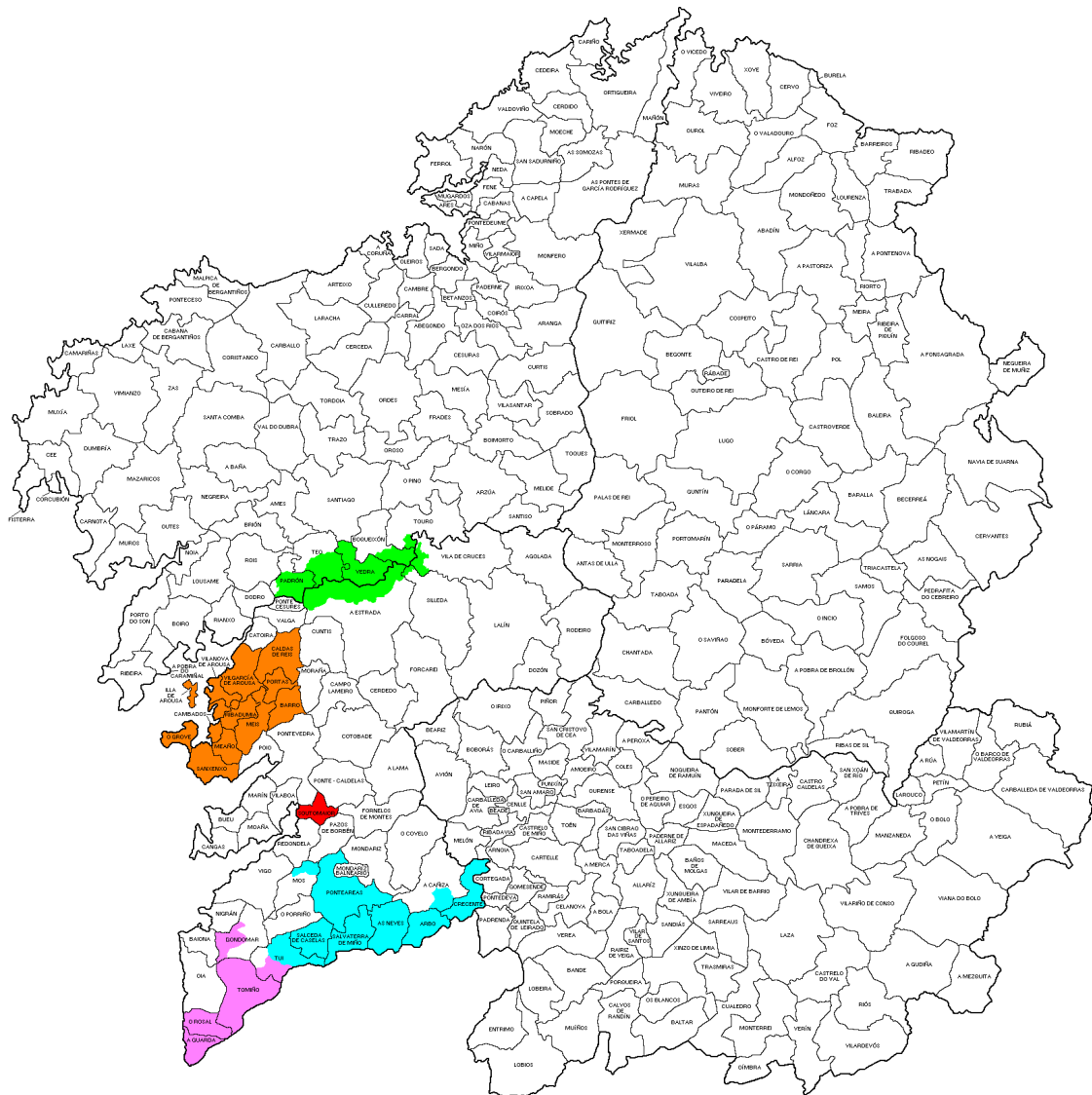
Volume de actividade no ano 2024:

Produción uva:	42.140.930	kg
Viño cualificado:	26.312.912	litros
Valor económico estimado:	233.396.000	€

Zona amparada pola DO Rías Baixas

A zona amparada para a produción de viño con denominación de orixe Rías Baixas localízase na provincia de Pontevedra e no sur da provincia da Coruña, organizándose en cinco subzonas:

- Val do Salnés
- Condado do Tea
- O Rosal
- Soutomaior
- Ribeira do Ulla



Características dos viños da DO Rías Baixas

Os viños monovarietais de albariño teñen unha cor amarelo-palla, brillante, con irisacións douradas e verdes. No nariz posúen recendos florais e froiteiros finos e distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidade media e duración medio-longa. Na boca son frescos e suaves, con suficiente corpo e grao alcohólico, acidez equilibrada, harmoniosos e con amplos matices. O seu retrogusto é pracenteiro, elegante e completo.

Os viños Rosal e Condado están personalizados por levar na súa composición as castes loureira e treixadura, respectivamente. Son viños de intensos arrecendos con lixeira acedume, e na boca, plenos, agradables e atractivos.

Os viños brancos en barrica integran os aromas terciarios cos primarios, destacando os tostados, afumados e vainilla.

Os viños tintos son de capa media, con aromas a froitos roxos de intensidade media, afroitados e de lixeira estrutura.

Os escumosos teñen burbulla fina e persistente, aromas frutais e de panadería, lixeiramente acedos e carbónico ben integrado.

Variedades de uva e tipos de viño na DO Rías Baixas

Variedades:

- **Brancas:** Albariño, Treixadura, Loureira (Loureiro branco ou Marqués), Caíño branco, Torrontés, Godello e Ratiño galega.
- **Tintas:** Caíño tinto, Espadeiro, Loureiro tinto, Sousón, Mencía, Brancellao, Pedral e Castañal.

Tipos de viños:

a) Viños brancos:

- **Rías Baixas albariño:** viño monovarietal elaborado co 100% de uvas da variedade albariño.
- **Rías Baixas Condado do Tea:** elaborado con uvas das variedades albariño e treixadura nun 70% como mínimo, sendo o resto das demais variedades empregadas, todas elas producidas na subzona do Condado do Tea.

- **Rías Baixas Rosal:** elaborado a partir de uvas das variedades albariño, loureira e caíño branco nun 70% como mínimo, sendo o resto das demais variedades empregadas, todas elas producidas na subzona do Rosal.
- **Rías Baixas Salnés:** elaborado a partir de uvas das variedades preferentes nun 70% como mínimo, sendo o resto das demais variedades empregadas, todas elas producidas na subzona Val do Salnés.
- **Rías Baixas Ribeira do Ulla:** elaborado a partir de uvas das variedades albariño, loureira, treixadura e caíño branco nun 70% como mínimo, sendo o resto das demais variedades empregadas, todas elas producidas na subzona Ribeira do Ulla.
- **Rías Baixas:** sen restricción de variedades
- **Rías Baixas barrica:** procedente dos viños definidos anteriormente, que no seu proceso de elaboración permanecen en envases de madeira de carballo dun tamaño non superior a 600 litros. Na etiquetaxe indicárase o tempo que permaneceron na barrica.

b) Viños tintos:

- **Rías Baixas (tinto):** elaborado a partir das variedades tintas recoñecidas, producidas en calquera das subzonas pertencentes á DO e nas proporcións que se estime axeitadas.

c) Escumosos:

- **Rías Baixas Escumoso:** elaborado a partir das variedades recoñecidas, producidas en calquera das subzonas pertencentes á DO cumprindo os límites analíticos estipulados no regulamento e demais normativa aplicable.

