

Explotación do potencial de garda dun terroir histórico do Ribeiro con cultivo sustentable do viñado (PP2022-A9)

Caracterizouse o microbioma (diversidade de bacterias e fungos) da parcela de Granxa d'Outeiro, asociado ás zonas plantadas con distintas variedades de uva.

Realizáronse vinificacións espontáneas das diferentes variedades e illáronse os lévedos propios da adega. Estes lévedos caracterizáronse a nivel de cepa de *S. saccharomyces* e avalíouse o seu potencial enolóxico. Seleccionáronse dúas cepas, que se probaron na última campaña; unha delas mostrou unha boa adaptación aos mostos e condicións da adega, implantándose durante a fermentación.

Propúxose un protocolo que inclúe o procesamento da uva, as condicións de fermentación, a proporción de mestura dos viños monovarietais e a crianza en barrica durante polo menos 12 meses sobre lías para a obtención do viño propio de Granxa d'Outeiro.

Respecto á difusión, os resultados presentáronse en tres reunións ou congresos relacionados co sector do viño e parte deles publicouse nunha revista científica. Ademais, está previsto enviar outra publicación, así como a presentación do viño. O viño mestura tivo moi boa aceptación nas sesións de cata.