



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

RÍAS BAIXAS

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Rías Baixas

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

Código de nomenclatura combinada:

22 - Bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009.

4. Descripción del (de los) vino(s)

—Vino Blanco Rías Baixas Albariño

- Fase visual: Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio y brillante.
- Fase olfativa: Intensidad media-alta. Vino de gran complejidad aromática, dominando los aromas primarios de las series cítrica, floral y frutal, donde destaca el aroma a manzana.
- Fase gustativa: Equilibrio en boca, con ligera acidez. Buena estructura, con untuosidad media y persistencia. Postgusto floral y frutal.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,3
Acidez total mínima (en gramos por litro expresado en ácido tartárico):	3,5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18



Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200
--	-----

— Vinos blancos

- Fase visual: Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio y brillante.
- Fase olfativa: De intensidad media y con clara percepción de aromas primarios (florales y/o frutales).
- Fase gustativa: Ligera acidez, fresca y equilibrada. Postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima (en gramos por litro expresado en ácido tartárico):	3,5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

—Vino blanco barrica

- Fase visual: Color amarillo dorado. Limpio y brillante.
- Fase olfativa: Intensidad media. Aromas primarios y terciarios bien integrados. Como primarios se mantienen las series floral y frutal junto con aromas terciarios aportados por la madera destacando los aromas tostado, ahumado, vainilla y frutos secos.
- Fase gustativa: Buena estructura, glicérico y con postgusto afrutado con recuerdos a vainilla

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima (en gramos por litro expresado en ácido tartárico):	3,5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200



— Vino Rías Baixas tinto

- Fase visual: Color rojo picota con tonos violáceos. Capa media. Limpio y brillante.
- Fase olfativa: Vinos con intensidad media. Dominio de aromas primarios a frutos rojos (fresa, mora, etc.) y aromas vegetales.
- Fase gustativa: Liger estructura en boca, moderadamente tánica. Persistencia media con recuerdos afrutados.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima (en gramos por litro expresado en ácido tartárico):	3,5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

— Vino espumoso de calidad

- Fase visual: Color amarillo pálido con reflejos dorados los blancos y rojo con tonos violáceos los tintos. Limpios y brillantes. Burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y frutales) y secundarios (panadería y tostados).
- Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco y ligeramente ácido, con gas carbónico (burbuja) bien integrado y postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima (en gramos por litro expresado en ácido tartárico):	3,5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185



5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

— Práctica de cultivo

- La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por el Consejo Regulador.

— Práctica enológica específica

- La graduación alcohólica probable mínima de los mostos será de 11% vol. para los procedentes de la variedad Albariño; 10 para el resto de blancas; 9,5 para las tintas; y 10 para los destinados a vinos espumosos.

- Los vinos blancos no envejecidos presentan distintas denominaciones determinadas por el porcentaje de variedades utilizadas y por la zona de producción de la uva y de elaboración.

- La capacidad de los envases de madera para el envejecimiento del vino “Rías Baixas Barrica” no superará los 600 l. En su etiquetado se indicará la duración del proceso.

- Los espumosos se producirán exclusivamente por segunda fermentación en botella.

5.2. Rendimientos máximos

12.500 kilogramos de uvas por hectárea y 90 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El territorio se divide en cinco subzonas, situadas en la Comunidad Autónoma de Galicia.

Estas subzonas y los términos municipales que abarcan son:

- Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove y A Illa de Arousa.

- Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Pontearreas, A Cañiza*, Tui* y Mos*.

- O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* y Tui*.

- Soutomaior: Soutomaior.

- Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* y Vila de Cruces*.

Los municipios marcados con (*) no se incluyen en su totalidad.



7. Variedades de uva de vinificación

- Albariño
- Brancellao
- Caíño blanco
- Caíño tinto
- Castañal
- Espadeiro
- Godello
- Mencía
- Pedral
- Ratiño gallega
- Sousón
- Torrontés
- Treixadura
- Loureiro blanco, Loureira
- Loureiro tinto

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

El clima atlántico, la cercanía del mar, el cultivo en terrenos de altitud menor de 300 m, las características edafológicas (bajo pH, pobreza de minerales y nutrientes y bajo espesor), el sistema de conducción en emparrado (adaptación a las condiciones de elevada humedad) y el uso de variedades autóctonas, determinan unas maduraciones que propician la producción de azúcares, dando lugar a vinos muy personales en su fracción ácida y en la componente aromática y sávida.

La vinífera mejor acondicionada, con una presencia abrumadoramente mayoritaria, es la Albariño, responsable de la personalidad de estos vinos. Es frecuente nombrar a toda la DOP con el nombre de dicha vinífera.



9. Condiciones complementarias esenciales (envases, etiquetado, otros requisitos)

— Marco jurídico:

En la legislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

— Descripción de la condición:

El embotellado se realizará exclusivamente en bodegas ubicadas en la zona geográfica delimitada e inscritas en los registros correspondientes del Consejo Regulador.

— Marco jurídico:

En la legislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

— Descripción de la condición:

- En los productos de la categoría "vino" será obligatoria la indicación del año de su cosecha.
- Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una precinta o contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen que figura como anexo II en el pliego de condiciones.

10. Enlace al pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_julio_2024_ESP.pdf