

DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

RÍAS BAIXAS

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

Rías Baixas

2. Tipo de indicación xeográfica

DOP - Denominación de Orixe Protexida

3. Categorías de produtos vitivinícolas

1. Viño

5. Viño espumoso de calidade

Código de nomenclatura combinada:

22 - Bebidas, líquidos alcohólicos e vinagre

2204 - Viño de uvas frescas, mesmo encabezado; mosto de uva, excepto o da partida 2009.

4. Descrición do (dos) viño(s)

—Viño Branco Rías Baixas Albariño

- Fase visual: Cor amarela pallosa con tons dourados ou verdosos. Limpo e brillante.
- Fase olfactiva: Intensidade media-alta. Viño de gran complexidade aromática, no que dominan os aromas primarios das series cítrica, floral e froiteira, onde destaca o aroma a mazá.
- Fase gustativa: Equilibrio en boca, con lixeira acidez. Boa estrutura, con untuosidade media e persistencia. Postgusto floral e froiteiro.

Características analíticas xerais	
Grao alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grao 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



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

— Viños brancos

- Fase visual: Cor amarela pallosa con tons dourados ou verdosos. Limpo e brillante.
- Fase olfactiva: De intensidade media e con clara percepción de aromas primarios (florais e/ou froiteiros).
- Fase gustativa: Lixeira acidez, fresca e equilibrada. Posgusto afroitado.

Características analíticas xerais	
Grao alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grao 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
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

—Viño branco barrica

- Fase visual: Cor amarela dourada. Limpo e brillante.
- Fase olfactiva: Intensidade media. Aromas primarios e terciarios ben integrados. Como primarios mantéñense as series floral e froiteira xunto con aromas terciarios achegados pola madeira e destacan os aromas tostado, afumado, vainilla e froitos secos.
- Fase gustativa: Boa estrutura, glicérico e con posgusto afroitado con lembranzas de vainilla

Características analíticas xerais	
Grao alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grao 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
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200



— Viño Rías Baixas tinto

- Fase visual: Cor vermella picota con tons violáceos. Capa media. Limpo e brillante.
- Fase olfactiva: Viños con intensidade media. Dominio de aromas primarios a froitos vermellos (amorodo, moura, etc.) e aromas vexetais.
- Fase gustativa: Lixeira estrutura en boca, moderadamente tánica. Persistencia media con lembranzas de afroitados.

Características analíticas xerais	
Grao alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grao 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
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

— Viño espumoso de calidade

- Fase visual: Cor amarela pálida con reflexos dourados os brancos e vermella con tons violáceos os tintos. Limpos e brillantes. Burbulla fina e persistente.
- Fase olfactiva: Dominio de aromas primarios (florais e froiteiros) e secundarios (panadería e tostados).
- Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco e lixeiramente ácido, con gas carbónico (burbulla) ben integrado e posgusto afroitado.

Características analíticas xerais	
Grao alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grao 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
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185



5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enolóxicas específicas

— Práctica de cultivo

- A recollida da uva realizarase en caixas de vendima ou outros recipientes autorizados polo Consello Regulador.

— Práctica enolóxica específica

- A graduación alcohólica probable mínima dos mostos será de 11% vol. para os procedentes da variedade Albariño; 10 para o resto de brancas; 9,5 para as tintas; e 10 para os destinados a viños espumosos.

- Os viños brancos non envellecidos presentan distintas denominacións determinadas pola porcentaxe de variedades utilizadas e pola zona de produción da uva e de elaboración.

- A capacidade dos envases de madeira para o envellecemento do viño “Rías Baixas Barrica” non superará os 600 l. Na súa etiquetaxe indicárase a duración do proceso.

- Os espumosos producíranse exclusivamente por segunda fermentación en botella.

5.2. Rendementos máximos

12.500 quilogramos de uvas por hectárea e 90 hectolitros por hectárea

6. Zona xeográfica delimitada

O territorio divídese en cinco subzonas, situadas na Comunidade Autónoma de Galicia.

Estas subzonas e os termos municipais que abarcan son:

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

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

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

- Soutomaior: Soutomaior.

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

Os municipios marcados con (*) non se inclúen na súa totalidade.



7. Variedades de uva de vinificación

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

8. Descripción do (dos) vínculo(s)

O clima atlántico, a proximidade do mar, o cultivo en terreos de altitude menor de 300 m, as características edafolóxicas (baixo pH, pobreza de minerais e nutrientes e baixo espesor), o sistema de condución en emparrado (adaptación ás condicións de elevada humidade) e o uso de variedades autóctonas, determinan unhas maduracións que propician a produción de azucres, dando lugar a viños moi persoais na súa fracción ácida e na compoñente aromática e sávida.

A vinífera mellor acondicionada, cunha presenza absolutamente maioritaria, é a Albariño, responsable da personalidade destes viños. É frecuente nomear a toda o DOP co nome desta vinífera.



9. Condicións complementarias esenciais (envases, etiquetaxe, outros requisitos)

— Marco xurídico:

Na lexislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Envasado na zona xeográfica delimitada

— Descrición da condición:

O embotellado realizarase exclusivamente en adegas situadas na zona xeográfica delimitada e rexistradas nos rexistros correspondentes do Consello Regulador.

— Marco xurídico:

Na lexislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Disposicións adicionais relativas á etiquetaxe

— Descrición da condición:

- Nos produtos da categoría "viño" será obrigatoria a indicación do ano da súa colleita.
- Todos os envases que se destinen ao consumo irán provistos dunha precinta ou contraetiqueta numerada que será fornecida polo Consello Regulador. Esta contraetiqueta incluírá o logotipo da denominación de orixe que figura como anexo II no prego de condicións.

10. Ligazón ao prego de condicións

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC_DOP_Rias_Baixas_xullo_2024_GAL.pdf