

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

### RIBEIRA SACRA

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Nombre (s)

Ribeira Sacra

#### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3.1. •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 TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Tinto y Ribeira Sacra tinto

— Ribeira Sacra Súmmun tinto:

- Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).
- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

— Ribeira Sacra tinto:

- Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).



- Fase gustativa: franco, aromas de la serie bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

<b>Características analíticas generales</b>	
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):	4,0
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

#### VINO BLANCO: Ribeira Sacra Súmmum blanco

- Fase visual: limpio y brillante, color amarillo que va desde el pálido hasta el dorado.
- Fase olfativa: franco, olores de la serie frutas de árbol (frutos blancos de pepita y hueso).
- Fase gustativa: franco, aromas de la serie frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

<b>Características analíticas generales</b>	
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):	4,0
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

#### VINO TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto y Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

- Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.



- Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima (en gramos por litro expresado en ácido tartárico):	4,0
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

#### VINO BLANCO: Ribeira Sacra Barrica Blanco y Ribeira Sacra Garda Blanco

Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

- Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.
- Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

<b>Características analíticas generales</b>	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima (en gramos por litro expresado en ácido tartárico):	4,0
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	18,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

#### VINO ROSADO: Ribeira Sacra Súmmum rosado

- Fase visual: limpio y brillante, capa baja o media, color que va del rosa pálido al rojo cereza.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso.



- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

<b>Características analíticas generales</b>	
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):	4,0
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

\* Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

## **5. Prácticas vitivinícolas**

### *5.1. Prácticas enológicas específicas*

#### — Práctica enológica específica

- El rendimiento en la extracción no será superior a 69 l de vino por cada 100 kg de uva. En el caso de los vinos rosados no será superior a 40 l de vino por cada 100 kg de uva.
- Para utilizar el término “barrica” los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de madera con los siguientes requisitos de tiempo mínimo y volumen máximo:
  - Tintos: mínimo de 6 meses en barricas de 500 l de capacidad máxima.
  - Blancos: mínimo de 3 meses en barricas de madera de 600 l de capacidad máxima.
- Para utilizar el término “Garda” los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento mínimo de 7 meses en tintos y 4 meses en blancos en depósitos de madera, hormigón u otros materiales permitidos por la legislación alimentaria distintos del acero y el poliéster, con los siguientes requisitos de volumen:
  - en los tintos:
    - depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 10.000 l
    - depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5.000 l
  - en los blancos:
    - depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 8.000 l



- depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5.000 l

— Restricción pertinente en la vinificación

- Las variedades tintas Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo y Caíño bravo y las blancas Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo y Caíño blanco tienen la consideración de preferentes o principales. Los vinos que lleven la mención “Súmmum” estarán elaborados con un mínimo del 85% de estas variedades. Los vinos tintos que no se comercialicen como “Súmmum” deberán elaborarse al menos con un 70% de la variedad Mencía.

- No se permite la utilización de prensas continuas ni de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidad.

- No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos para forzar la extracción de materia colorante.

- En la elaboración de los Ribeira Sacra rosados el tiempo de maceración del mosto con los hollejos no podrá ser superior a 48 horas.

- No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.

— Práctica de cultivo

- La vendimia se realizará con el mayor esmero, íntegramente de forma manual en cajas de vendimia autorizadas por el Consejo Regulador, y para la elaboración de vinos protegidos se emplearán exclusivamente uvas sanas y con el grado de madurez necesario.

## 5.2. Rendimientos máximos

- Variedades tintas

7.500 kilogramos de uvas por hectárea y 51,75 hectolitros por hectárea

- Variedades blancas

12.000 kilogramos de uvas por hectárea y 82,80 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada está formada por cinco subzonas que comprenden parte de los términos municipales que se indican a continuación:

- Subzona de Amandi: Sober y Monforte de Lemos.

- Subzona de Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo y A Peroxa.

- Subzona de Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda y San Xoán de Río.



- Subzona de Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober y Monforte de Lemos.

- Subzona de Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas y Nogueira de Ramuín.

Estos términos municipales se distribuyen entre las provincias de Lugo y Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

## **7. Principales variedades de uva de vinificación**

Albarín Blanco - Branco Lexítimo

Albariño

Brancellao

Caíño Blanco

Caíño Bravo

Caíño Longo

Caíño Tinto

Doña Blanca - Dona Branca

Godello

Loureira - Loureiro Blanco

Mencía

Merenzao

Sousón

Torrontés

Treixadura

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

La principal seña de identidad de estos vinos es su viticultura (denominada “viticultura heroica”), que se desarrolla sobre bancales en escarpadas laderas, conformando un impresionante paisaje antropizado. La orografía determina la existencia de multitud de microclimas, por lo que la selección de la altitud y la orientación es determinante en la adecuada maduración. Además, las uvas utilizadas son principalmente de variedades autóctonas, seleccionadas a lo largo de los siglos por los vitivinicultores y adaptadas al clima y suelo de la zona. Se elaboran principalmente tintos, en los que la variedad Mencía es la protagonista, dando lugar a vinos color cereza con acidez equilibrada y afrutados.



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

— Marco jurídico:

En la legislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

— Descripción de la condición:

La zona de producción está constituida principalmente por zonas de ladera con fuertes pendientes, lo que dificulta la construcción de bodegas. Por ello se permite la elaboración en bodegas construidas en terrenos de algunas parroquias colindantes con la zona de producción en las subzonas y términos municipales siguientes:

- Amandi: Sober.
- Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada y Chantada.
- Ribeiras do Miño: Pantón y O Saviñao.
- Ribeiras do Sil: A Teixeira y Castro Caldelas.

— Marco jurídico:

En la legislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

— Descripción de la condición:

El envasado debe realizarse en origen. El transporte y embotellado fuera de la zona de producción y elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido -reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto.

— Marco jurídico:

En la legislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado



— Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen figurará con caracteres de una altura mínima de 4 mm. El nombre de la subzona y la variedad, de indicarse, deberán recogerse con caracteres como máximo de la mitad de la altura que se utilice para el nombre de la DOP.

Es obligatorio el uso de marca comercial. Cuando se utilicen marcas que sean empleadas también en otras denominaciones de origen, la mención «Ribeira Sacra» tendrá que ir en el mismo campo visual que el nombre de la marca comercial, siendo el tamaño de la mención «Ribeira Sacra» al menos tres veces superior al nombre de la marca comercial, sobre el mismo fondo y con el mismo tipo de letra.

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen.

#### **10. Enlace al pliego de condiciones**

[https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-Ribeira-Sacra-enero-2025\\_ES.pdf](https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-Ribeira-Sacra-enero-2025_ES.pdf)