

DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

RIBEIRA SACRA

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome (s)

Ribeira Sacra

2. Tipo de indicación xeográfica

DOP - Denominación de Orixe Protexida

3. Categorías de produtos vitivinícolas

1. Viño

4. Descrición do (dos) viño(s)

VIÑO TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Tinto e Ribeira Sacra tinto

— Ribeira Sacra Súmmun tinto:

- Fase visual: limpo e brillante, capa media alta, cor vermella que vai desde a vermella cereixa á vermella púrpura.

- Fase olfactiva:

olores froiteiros de polo menos unha das seguintes series: bagas vermellas (fritos do bosque) ou froitas de árbore (fritos vermellos de óso).

- Fase gustativa: franco, aromas a unha das seguintes series: bagas vermellas ou froitas de árbore, equilibrado en relación alcohol, acidez e adstrinxencia, con duración do recordo aromático do viño.

— Ribeira Sacra tinto:

- Fase visual: limpo e brillante, capa media alta, cor vermella que vai desde a vermella cereixa á vermella púrpura.

- Fase olfactiva: olores froiteiros de polo menos unha das seguintes series: bagas vermellas (fritos do bosque) ou froitas de árbore (fritos vermellos de óso).

- Fase gustativa: franco, aromas da serie bagas vermellas ou froitas de árbore, equilibrado en relación alcohol, acidez e adstrinxencia, con duración do recordo aromático do viño.



| 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): | 4,0 |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13,33 |
| Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150 |

* Os límites dos parámetros non sinalados cumprirán a normativa vixente.

VIÑO BRANCO: Ribeira Sacra Súmmum branco

- Fase visual: limpo e brillante, cor amarela que vai desde a pálida ata a dourada.
- Fase olfactiva: franco, olores da serie froitas de árbore (froitos brancos de pebida e óso).
- Fase gustativa: franco, aromas da serie froitas de árbore, equilibrado en relación alcohol e acidez, con duración do recordo aromático do viño.

| 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): | 4,0 |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 11,67 |
| Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 200 |

* Os límites dos parámetros non sinalados cumprirán a normativa vixente.

VIÑO TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto e Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

Os viños comercializados co termo "barrica" deberán cumprir, ademais do especificado nos puntos anteriores segundo o tipo de viño, as seguintes características:

- Fase olfactiva: olor de polo menos unha das seguintes series: especias, madeiras ou carballo.
- Fase gustativa: aroma de polo menos unha das seguintes series: especias, madeiras ou carballo.



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

* Os límites dos parámetros non sinalados cumprirán a normativa vixente.

VIÑO BRANCO: Ribeira Sacra Barrica Branco e Ribeira Sacra Garda Branco

Os viños comercializados co termo "barrica" deberán cumprir, ademais do especificado nos puntos anteriores segundo o tipo de viño, as seguintes características:

- Fase olfactiva: olor de polo menos unha das seguintes series: especias, madeiras ou carballo.
- Fase gustativa: aroma de polo menos una das seguintes series: especias, madeiras ou carballo.

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

* Os límites dos parámetros non sinalados cumprirán a normativa vixente.

VIÑO ROSADO: Ribeira Sacra Súmmum rosado

- Fase visual: limpo e brillante, capa baixa ou media, cor que vai da rosa pálida á vermella cereixa.
- Fase olfactiva: olores froiteiros de polo menos unha das seguintes series: froitos do bosque ou froitos vermellos de óso.
- Fase gustativa: franco, aromas a unha das seguintes series: froitos do bosque ou froitos vermellos de óso, equilibrado en relación alcohol e acidez, con duración do recordo aromático do viño.



| 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): | 4,0 |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 11,67 |
| Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 200 |

* Os límites dos parámetros non sinalados cumprirán a normativa vixente.

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enolóxicas específicas

— Práctica enolóxica específica

- O rendemento na extracción non será superior a 69 l de viño por cada 100 kg de uva. No caso dos viños rosados non será superior a 40 l de viño por cada 100 kg de uva.

- Para utilizar o termo “barrica” os viños deben ser sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de madeira cos seguintes requisitos de tempo mínimo e volume máximo:

- Tintos: mínimo de 6 meses en barricas de 500 l de capacidade máxima.

- Brancos: mínimo de 3 meses en barricas de madeira de 600 l de capacidade máxima.

- Para utilizar o termo “Garda” os viños deben ser sometidos a un proceso de envellecemento mínimo de 7 meses en tintos e 4 meses en brancos en depósitos de madeira, formigón ou outros materiais permitidos pola lexislación alimentaria distintos do aceiro e o poliéster, cos seguintes requisitos de volume:

• nos tintos:

- depósitos de madeira con volumes desde 225 l ata 10.000 l

- depósitos de formigón ou outros materiais con volumes de ata 5.000 l

• nos brancos:

- depósitos de madeira con volumes desde 225 l ata 8.000 l

- depósitos de formigón ou outros materiais con volumes de ata 5.000 l

— Restrición pertinente na vinificación



- As variedades tintas Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo e Caíño bravo e as brancas Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo e Caíño branco teñen a consideración de preferentes ou principais. Os viños que leven a mención “Súmmum” estarán elaborados cun mínimo do 85% destas variedades. Os viños tintos que non se comercialicen como “Súmmum” deberán elaborarse polo menos cun 70% da variedade Mencía.

- Non se permite a utilización de prensas continuas nin de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidade.

- Non se permiten prácticas de prequecemento da uva ou de quecemento dos mostos ou dos viños en presenza dos bagazos para forzar a extracción de materia colorante.

- Na elaboración dos Ribeira Sacra rosados o tempo de maceración do mosto cos bagazos non poderá ser superior a 48 horas.

- Non se poderán utilizar anacos de madeira de carballo na elaboración e posteriores procesos.

— Práctica de cultivo

- A vendima realizarase co maior esmero, integramente de forma manual en caixas de vendima autorizadas polo Consello Regulador, e para a elaboración de viños protexidos empregaranse exclusivamente uvas sas e co grao de madurez necesario.

5.2. Rendementos máximos

- Variedades tintas

9500 quilogramos de uvas por hectárea e 65,55 hectolitros por hectárea

- Variedades brancas

12000 quilogramos de uvas por hectárea e 82,80 hectolitros por hectárea

6. Zona xeográfica delimitada

A zona delimitada está formada por cinco subzonas que comprenden parte dos termos municipais que se indican a continuación:

- Subzona de Amandi : Sober e Monforte de Lemos.

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

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

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



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

Estes termos municipais distribúense entre as provincias de Lugo e Ourense, na Comunidade Autónoma de Galicia.

7. Principais variedades de uva de vinificación

Albarín Blanco - Branco Lexítimo

Albariño

Brancellao

Caño Blanco

Caño Bravo

Caño Longo

Caño Tinto

Dona Branca - Doña Blanca

Godello

Loureira - Loureiro Blanco

Mencía

Merenzao

Sousón

Torrontés

Treixadura

8. Descrición do (dos) vínculo (s)

O principal aceno de identidade destes viños é a súa viticultura (denominada “viticultura heroica”), que se desenvolve sobre bancais en escarpadas ladeiras, conformando unha impresionante paisaxe antropizada. A orografía determina a existencia de multitude de microclimas, polo que a selección da altitude e a orientación é determinante na adecuada maduración. Ademais, as uvas utilizadas son principalmente de variedades autóctonas, seleccionadas ao longo dos séculos polos vitivinicultores e adaptadas ao clima e solo da zona. Elabóranse principalmente tintos, nos que a variedade Mencía é a protagonista, dando lugar a viños cor cereixa con acidez equilibrada e afroitados.



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

— Marco xurídico:

Na lexislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Excepción ao requisito de produción na zona xeográfica delimitada

— Descrición da condición:

A zona de produción está constituída principalmente por zonas de ladeira con fortes pendentes, o que dificulta a construción de adegas. Por iso permítese a elaboración en adegas construídas en terreos dalgunhas parroquias lindeiras coa zona de produción nas subzonas e termos municipais seguintes:

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

— Marco xurídico:

Na lexislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Envasado na zona xeográfica delimitada

— Descrición da condición:

O envasado debe realizarse en orixe. O transporte e embotellado fóra da zona de produción e elaboración constitúe un risco para a calidade do viño, xa que se pode ver exposto a fenómenos de óxido-redución, variacións de temperatura e outros, tanto máis graves canto maior sexa a distancia percorrida. O embotellado en orixe permite preservar as características e calidade do produto.

— Marco xurídico:

Na lexislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Disposicións adicionais relativas á etiquetaxe



— Descrición da condición:

O nome da denominación de orixe figurará con caracteres dunha altura mínima de 4 mm. O nome da subzona e a variedade, de indicarse, deberán recollerse con caracteres como máximo da metade da altura que se utilice para o nome da DOP.

É obrigatorio o uso de marca comercial. Cando se utilicen marcas que sexan empregadas tamén noutras denominacións de orixe, a mención «Ribeira Sacra» terá que ir no mesmo campo visual que o nome da marca comercial, e o tamaño da mención «Ribeira Sacra» será polo menos tres veces superior ao nome da marca comercial, sobre o mesmo fondo e co mesmo tipo de letra.

Todas as botellas levarán unha contraetiqueta numerada. A dita contraetiqueta incluirá o logotipo da denominación de orixe.

10. Ligazón ao prego de condicións

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/PC-Ribeira-Sacra-maio-2024_GAL.pdf