



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

RIBEIRO

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre

Ribeiro

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

15. Vino de uvas pasificadas

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)

Ribeiro castes blanco y Ribeiro blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.



Características gustativas:

Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos. Los vinos de la categoría castes presentan mayor estructura, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5**
Acidez total mínima (en gramos por litro expresada en ácido tartárico)	4
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3***
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

* Para los límites de los parámetros no señalados se cumplirá la legislación de la UE aplicable.

** Grado alcohólico adquirido mínimo de los castes blancos: 11 % vol.

*** En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Ribeiro castes tinto y Ribeiro tinto

Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos. La categoría castes presenta mayor finura tánica, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5**
Acidez total mínima (en gramos por litro expresada en ácido tartárico)	4



Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3***
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

* Para los límites de los parámetros no señalados se cumplirá la legislación de la UE aplicable.

** Grado alcohólico adquirido mínimo de los castes tintos: 11 % vol.

*** En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Ribeiro barrica blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados, tostados y empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima (en gramos por litro expresada en ácido tartárico)	4
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3**
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

* Para los límites de los parámetros no señalados se cumplirá la legislación de la UE aplicable.

** En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.



Ribeiro barrica tinto

Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras maduras y frescas, frutos secos, flores, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos y empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima (en gramos por litro expresada en ácido tartárico)	4
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3**
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

* Para los límites de los parámetros no señalados se cumplirá la legislación de la UE aplicable.

** En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Ribeiro espumoso blanco y rosado

Aspecto visual del vino:

Transparente con burbuja fina y persistente de tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado (espumosos blancos), y del rosa frambuesa al rosa anaranjado (espumosos rosados); y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas (espumosos blancos), y tonalidades violáceas a tonalidades naranjas (espumosos rosados), en coherencia con su edad y sistema de elaboración.



Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, levadura, miga de pan, bollería, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados y tostados.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de media a alta estructura y volumen, con burbuja fina, persistente, agradable, fundente y cremosa, aromática retronasal sin defectos, persistencia media a alta

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 expresada en ácido tartárico)	5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

* Para los límites de los parámetros no señalados se cumplirá la legislación de la UE aplicable.

Ribeiro tostado (blanco y tinto)

Aspecto visual del vino:

Transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño. En el caso de los tintos pueden aparecer tonos rojizos, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, frutos secos, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos y maderas nobles.

Características gustativas:

Dulces y equilibrados, con moderado frescor, intensos, volumen alto y sensación grasa, con extracto y muy sápidos, aromática retronasal sin defectos, de intensidad alta y larga persistencia.



Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	*
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	13
Acidez total mínima (en gramos por litro expresada en ácido tartárico)	*
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	35
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	**

* Para los límites de los parámetros no señalados se cumplirá la legislación de la UE aplicable.

** Sulfuroso máximo: 200 mg/l para tintos y 250 mg/l para blancos.

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

— Práctica enológica específica

- Blancos y tintos

El rendimiento de extracción no será superior a setenta y dos litros de vino por cada cien kg de uva para vinos basados en variedades principales («Ribeiro castes», «Ribeiro barrica» y «Ribeiro espumoso») y setenta y cuatro litros de vino por cada cien kilos de uva para el resto.

Los «Ribeiro castes» deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales.

Los «Ribeiro barrica» serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros, y elaborados solo con variedades principales.

- Vinos espumosos

Elaborados solo con variedades principales, por el método tradicional, en sus tipos de Brut y Brut Nature.

- Tostado

Elaborados solo y respectivamente con las variedades principales blancas o tintas. Por un proceso de pasificación natural de las uvas en locales cubiertos y con adecuadas características que permitan la correcta pasificación mediante ventilación natural. El período de secado mínimo es de 3 meses. Mosto de, al menos, 350 g/litro de azúcares. El rendimiento máximo será de 40 litros de vino por cada 100 kg de uvas pasas. Pasará un proceso de maduración en cubas de madera de roble o de cerezo, de manera que el tiempo total de contacto con la madera, incluido, de ser el caso, el invertido durante el proceso de fermentación, no sea inferior a seis meses. Y un proceso de maduración en botella no inferior a tres meses.



— Práctica de cultivo

Las nuevas plantaciones tendrán una densidad mínima de 3000 cepas por hectárea. A partir de la aprobación de esta nueva versión del pliego de condiciones, las variedades de uva secundarias (palomino, garnacha tintorera y tempranillo) no se podrán utilizar en plantaciones nuevas ni tampoco en replantaciones ni en injertos sobre plantaciones existentes. No obstante, en plantaciones con estas variedades secundarias se permite la reposición puntual de las faltas que se produzcan con plantas de esas mismas variedades.

La poda anual se podrá realizar en Guyot, cordón, vaso alto tradicional o a pulgar.

El sistema de conducción será en espaldera o con tutores.

5.2. Rendimientos máximos por hectárea

Con carácter general, la producción máxima por hectárea será de:

- 13.000 kg de uva para las variedades blancas principales y 93,60 hl de vino por hectárea, (52 hl/ha en el caso de la elaboración de tostado).
- 12.000 kg de uva y 86,40 hl de vino por hectárea para las variedades tintas principales (48 hl/ha en el caso de la elaboración de tostado).
- 19.000 kg y 140,60 hl para las variedades blancas secundarias.
- 18.000 kg y 133,20 hl para las variedades tintas secundarias.

En el caso de parcelas con una densidad de plantación inferior a 3.000 cepas/ha, los rendimientos anteriores se reducen de la siguiente forma:

- 10.000 kg/ha y 72 hl/ha para las variedades blancas principales (40 hl/ha en el caso de la elaboración de tostado).
- 9.000 kg/ha y 64,80 hl/ha para las variedades tintas principales (36 hl/ha en el caso de elaboración de tostado).
- 16.000 kg/ha y 118,40 hl/ha para las variedades blancas secundarias.
- 15.000 kg/ha y 111 hl/ha en el caso de las variedades tintas secundarias.

Por otra parte, en el caso de variedades de uva blanca cultivadas en parcelas con un marco de plantación que suponga que el número de cepas por hectárea sea superior a 7.000, se incrementan los rendimientos de la siguiente manera:

- 15.000 kg/ha y 108 hl/ha para variedades principales (60 hl/ha en el caso de la elaboración de tostado).



- 20.000 kg/ha y 148 hl/ha para variedades blancas secundarias.

6. Definición de la zona delimitada

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro está constituida por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes: ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Todos estos términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Albariño

Albilla do Avia

Brancellao

Branco lexítimo

Caíño blanco

Caíño bravo

Caíño longo

Caíño tinto

Espadeiro

Ferrón

Godello

Lado

Loureira - Loureiro blanco

Mencía

Merenzao



Sousón

Torrontés

Treixadura

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

Vino

La comarca se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia, generada en conjunto por la orografía protectora del entorno y la proximidad del océano Atlántico. Presenta un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica se ve reducida por las cadenas montañosas situadas al oeste de la comarca, que la protegen de las borrascas que entran desde el océano. Son de destacar sus importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado, sus suelos agrestes –la mayoría graníticos– de baja capacidad de campo y la orografía accidentada.

Se trata de una zona límite para la viticultura, donde el fruto tiene cierta dificultad para madurar, alcanzándose la necesaria madurez alcohólica de forma paralela a la madurez fenólica y conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural, con un dominio del ácido tartárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provoca una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la maduración lenta, consiguiéndose así intensificar el componente aromático y el frescor natural.

Aprovechando la orografía de la comarca, los agricultores han establecido el cultivo de la vid en las laderas mejor orientadas, sobre las que construyeron en muchos casos banales que facilitan el laboreo y dan una mayor profundidad al suelo, creando un paisaje fuertemente antropizado. Con ello han conseguido que las plantas tengan una adecuada insolación y, gracias a esto, acumulen los azúcares necesarios para obtener vino con un buen contenido alcohólico en un territorio que, como se ha indicado, es un área límite para la viticultura.

Otro aspecto fundamental del vínculo de estos vinos con el territorio es el relacionado con las variedades de uva presentes, la mayoría de las cuales son variedades de cultivo tradicional en la comarca con muy escasa presencia en otras zonas vitícolas. Entre ellas destaca la variedad blanca Treixadura, la más cultivada y representativa de esta área geográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas al entorno y han surgido mediante la selección que los agricultores han ido haciendo con el paso del tiempo. En las condiciones de esta comarca, estas variedades, y en especial la Treixadura, dan lugar a vinos



muy aromáticos y afrutados, con notas florales. El contenido alcohólico compensa la acidez, lo que origina vinos frescos y equilibrados.

Vinos espumosos de calidad

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Ribeiro se obtienen por el «método tradicional» y sus características están muy relacionadas con las particulares condiciones del medio natural y con las variedades de uva utilizadas.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche y una escasa pluviometría desde el cuajado, y suelos de baja capacidad de campo y enmarcados en una orografía accidentada. Se trata de una zona en la que la viticultura se desarrolla en condiciones límite y la uva tiene dificultades para madurar. Para superarlas, los viticultores aprovechan la orografía de la zona para situar el cultivo de la vid en las laderas más expuestas al sol. Las diferencias térmicas día/noche favorecen una maduración lenta del fruto, lo que sirve para intensificar el componente aromático y el frescor natural de estos espumosos.

Las variedades de uva utilizadas son todas ellas variedades autóctonas, adaptadas a las particulares condiciones ambientales de la comarca y son el resultado del proceso de selección que a lo largo de los tiempos han ido realizando los agricultores de la zona. Entre ellas destaca la variedad Treixadura, la más cultivada, pero también son muy adecuadas para la elaboración de estos vinos las variedades Loureiro y Albariño. Las condiciones edafoclimáticas de esta comarca permiten anticipar la vendimia de estas variedades al momento adecuado de equilibrio azúcar/acidez de modo que se cosechan uvas con una acumulación moderada de azúcares y un no excesivo contenido ácido que permiten obtener vinos base equilibrados, no excesivamente alcohólicos pero ya con una elevada aromaticidad. En otras zonas vitícolas próximas, el adelanto de la fecha de vendimia para moderar el grado alcohólico del vino base acarrearía una elevada acidez –lo que aquí no ocurre–, principalmente por exceso de ácido málico, lo que restaría calidad al vino resultante.

Este conjunto varietal supone un patrimonio genético de un gran valor que singulariza los diferentes tipos de vino de esta comarca y en particular los espumosos, que resultan muy aromáticos y afrutados.

Vinos de uva pasificada (tostados)

El tostado del Ribeiro es un vino de uvas pasificadas que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora como a las condiciones naturales del entorno y al peculiar modo de obtención, fruto del saber hacer de los productores locales.



La materia prima son uvas de variedades autóctonas de la zona adaptadas a las condiciones particulares del medio. Entre estas variedades destaca la Treixadura, la más cultivada y característica.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo encuadrados en un territorio con una orografía accidentada donde la vid se cultiva en las laderas con una mejor exposición solar para alcanzar la adecuada maduración.

Se trata de una zona límite para la viticultura en la que la vid tiene cierta dificultad para una adecuada maduración, que solo se consigue gracias a la utilización de variedades de uva adaptadas y su cultivo en parcelas bien orientadas. Este hecho hace de este vino algo muy singular: se trata de un vino dulce obtenido en una zona en la que las condiciones naturales del medio no lo harían posible.

Esto se consigue gracias a las técnicas de elaboración que a lo largo de los tiempos han ido desarrollando los productores locales. Tras la cosecha de las uvas, estos productores someten a los racimos a un complicado proceso de maduración en locales cubiertos y con ventilación natural. La variedad Treixadura presenta buenas condiciones para ser pasificada ya que su piel, más gruesa y resistente que la de otras variedades, soporta mejor el proceso de pasificación natural.

Por otra parte, el clima de esta comarca presenta otoños más secos que los que le corresponderían por su cercanía al Atlántico y ello gracias a la protección de las barreras montañosas que la aíslan por el oeste. Esto favorece la pasificación, al no verse sometida la uva a índices de humedad relativa excesivamente altos, que ralentizarían el proceso de deshidratación natural y aumentarían el riesgo de enfermedades criptogámicas. Por otra parte, los otoños suelen traer temperaturas moderadas, lo que facilita el proceso de desecado. Comarcas situadas más al interior, aunque podrían tener la ventaja de una humedad ambiental más baja, tienen el inconveniente de que las bajas temperaturas dificultarían la posibilidad de la deshidratación natural.

El resultado de este proceso es un vino dulce y equilibrado, con un contenido en azúcares totales superior a los 120 g/l, muy característico de la vitivinicultura de esta comarca, muy apreciado y costoso de producir y que goza de una elevada reputación.



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 transporte y embotellado fuera de la zona de 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. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la denominación de origen «Ribeiro», hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

— Marco jurídico:

En la legislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

— Descripción de la condición:

En las etiquetas de los vinos embotellados figurará el logotipo y el nombre de la denominación de origen.

Los vinos de la denominación de origen Ribeiro cuya elaboración esté basada en el uso de variedades principales podrán identificarse en su etiquetado, presentación y publicidad con las menciones «castes», «barrica», «espumoso» y «Tostado», según corresponda.

En los vinos que no sean de las tipologías «castes», «barrica», «espumoso» o «tostado», no podrán aparecer en su etiquetado las menciones «caste» o «autéctonas», ni el nombre de ninguna de las variedades principales. Tampoco podrá emplearse ningún otro término que pueda inducir a error al consumidor en cuanto a las características del vino, en particular aquellos que puedan dar lugar a confusión con los vinos de las categorías «Ribeiro castes», «Ribeiro barrica», «Ribeiro espumoso» o «Ribeiro tostado».



En el etiquetado de los vinos de las tipologías castes y barrica deberá constar el año de cosecha.

Los envases irán provistos de precintos de garantía o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega.

Enlace al pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego_Condiciones_DOP_Ribeiro_abril_2025_ES.pdf