



DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

RIBEIRO

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome

Ribeiro

2. Tipo de indicación xeográfica

DOP - Denominación de Orixe Protexida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Viño

5. Viño espumoso de calidade

15. Viño de uvas pasificadas

3.1. 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)

Ribeiro castes branco e Ribeiro branco

Aspecto visual do viño:

Transparente con tonalidades que varían do amarelo pálido ao amarelo dourado e reflexos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades douradas, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

Características olfactivas do viño:

Olores limpos e francos, coa presenza dalgúns dos seguintes descritores: froitas maduras e froitas frescas, flores, meles, herbas aromáticas, vexetais e balsámicos. Os viños da categoría castes presentan maior complexidade e intensidades medias-altas.



Características gustativas:

Frescos, equilibrados e aromática retronasal sen defectos. Os viños da categoría castes presentan maior estrutura, volume, sapidez, extracto e persistencia.

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

* Para os límites dos parámetros non sinalados cumprírase a lexislación da UE aplicable.

** Grao alcohólico adquirido mínimo dos castes brancos: 11 % vol.

*** Nos viños que fosen sometidos a un proceso de envellecemento en madeira por un período superior a tres meses e con idade de ata un ano, a acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), e cando a súa idade sexa superior a un ano, de 0,9 g/l (15 meq/l) máis 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grao alcohólico que supere os 11 % vol., sen que se superen en ningún caso os límites establecidos pola lexislación vixente respecto diso.

Ribeiro castes tinto e Ribeiro tinto

Aspecto visual do viño:

Transparente e de capa media a alta, con tonalidades que varían do vermello violáceo ao vermello cereixa e reflexos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades tella, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

Características olfactivas do viño:

Olores limpos e francos, coa presenza dalgúns dos seguintes descritores: froitas vermellas e negras, maduras e frescas, flores, herbas aromáticas, lácteos, vexetais e balsámicos. Os viños da categoría castes presentan maior complexidade e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con estrutura tánica media a alta e aromática retronasal sen defectos. A categoría castes presenta maior finura tánica, volume, sapidez, extracto e persistencia.

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

* Para os límites dos parámetros non sinalados cumprírase a lexislación da UE aplicable.

** Grao alcohólico adquirido mínimo dos castes tintos: 11 % vol.

*** Nos viños que fosen sometidos a un proceso de envellecemento en madeira por un período superior a tres meses e con idade de ata un ano, a acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), e cando a súa idade sexa superior a un ano, de 0,9 g/l (15 meq/l) máis 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grao alcohólico que supere os 11 % vol., sen que se superen en ningún caso os límites establecidos pola lexislación vixente respecto diso.

Ribeiro barrica branco

Aspecto visual do viño:

Transparente con tonalidades que varían do amarelo pálido ao amarelo dourado e reflexos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades douradas, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

Características olfactivas do viño:

Complexos aromáticamente con olores limpos e francos, con equilibrio na achega aromática da madeira, de intensidade media a alta e coa presenza dalgún dos seguintes descritores: froitas maduras, froitas frescas, froitos secos, flores, meles, confeituras, herbas aromáticas, vexetais, balsámicos, especiados, tostados e empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos e con extracto, de boa estrutura e volume, aromática retronasal sen defectos e alta persistencia.

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 expresada en ácido tartárico)	4
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3**
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

* Para os límites dos parámetros non sinalados cumprírase a lexislación da UE aplicable.

** Nos viños que fosen sometidos a un proceso de envellecemento en madeira por un período superior a tres meses e con idade de ata un ano, a acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), e cando a súa idade sexa superior a un ano, de 0,9 g/l (15 meq/l) máis 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grao alcohólico que supere os 11 % vol., sen que se superen en ningún caso os límites establecidos pola lexislación vixente respecto diso.



Ribeiro barrica tinto

Aspecto visual do viño:

Transparente e de capa media a alta, con tonalidades que varían do vermello violáceo ao vermello cereixa e reflexos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades tella, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

Características olfactivas do viño:

Complexos aromáticamente con olores limpos e francos, con equilibrio na achega aromática da madeira, de intensidade media a alta e coa presenza dalgún dos seguintes descritores: froitas vermellas e negras maduras e frescas, froitos secos, flores, confeituras, herbas aromáticas, vexetais, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos e empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos e con extracto, de boa estrutura e volume, aromática retronasal sen defectos e alta persistencia.

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 expresada en ácido tartárico)	4
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3**
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

* Para os límites dos parámetros non sinalados cumprírase a lexislación da UE aplicable.

** Nos viños que fosen sometidos a un proceso de envellecemento en madeira por un período superior a tres meses e con idade de ata un ano, a acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), e cando a súa idade sexa superior a un ano, de 0,9 g/l (15 meq/l) máis 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grao alcohólico que supere os 11 % vol., sen que se superen en ningún caso os límites establecidos pola lexislación vixente respecto diso.

Ribeiro espumoso branco e rosado

Aspecto visual do viño:

Transparente con burbulla fina e persistente de tonalidades que varían do amarelo pálido ao amarelo dourado (espumosos brancos), e do rosa framboesa ao rosa alaranxado (espumosos rosados); e reflexos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades douradas (espumosos brancos), e tonalidades violáceas a tonalidades laranxas (espumosos rosados), en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.



Características olfactivas do viño:

Complexos aromaticamente, con olores limpos e francos de intensidade media a alta coa presenza dalgúns dos seguintes descritores: froitas maduras, froitas frescas, froitos secos, fermento, faragulla de pan, boiería, flores, meles, confeituras, herbas aromáticas, vexetais, balsámicos, especiados e tostados.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos e con extracto, de media a alta estrutura e volume, con burbulla fina, persistente, agradable, fundente e cremosa, aromática retronasal sen defectos, persistencia media a alta

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

* Para os límites dos parámetros non sinalados cumprírase a lexislación da UE aplicable.

Ribeiro tostado (branco e tinto)

Aspecto visual do viño:

Transparente, con tonalidades que varían do amarelo ámbar ao caoba e reflexos que varían desde tonalidades douradas a tonalidades castaño. No caso dos tintos poden aparecer tons avermellados, en coherencia coa súa idade e sistema de elaboración.

Características olfactivas do viño:

Complexos aromaticamente, con olores limpos e francos de intensidade media a alta coa presenza dalgúns dos seguintes descritores: froitas maduras, froitas pasificadas, froitas confeitadas, froitos secos, meles, flores, herbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos e madeiras nobres.

Características gustativas:

Doces e equilibrados, con moderado frescor, intensos, volume alto e sensación graxa, con extracto e moi sápidos, aromática retronasal sen defectos, de intensidade alta e longa persistencia.



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

* Para os límites dos parámetros non sinalados cumprírase a lexislación da UE aplicable.

** Sulfuroso máximo: 200 mg/l para tintos e 250 mg/l para brancos.

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enolóxicas específicas

— Práctica enolóxica específica

- Brancos e tintos

O rendemento de extracción non será superior a setenta e dous litros de viño por cada cen kg de uva para viños baseados en variedades principais («Ribeiro castes», «Ribeiro barrica» e «Ribeiro espumoso») e setenta e catro litros de viño por cada cen quilos de uva para o resto.

Os «Ribeiro castes» deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principais.

Os «Ribeiro barrica» serán viños brancos ou tintos que nalgún momento da súa elaboración estivesen contidos en barrica dun volume máximo de 600 litros, e elaborados só con variedades principais.

- Viños espumosos

Elaborados só con variedades principais, polo método tradicional, nos seus tipos de Brut e Brut Nature.

- Tostado

Elaborados só e respectivamente coas variedades principais brancas ou tintas. Por un proceso de pasificación natural das uvas en locais cubertos e con adecuadas características que permitan a correcta pasificación mediante ventilación natural. O período de secado mínimo é de 3 meses. Mosto de, polo menos, 350 g/litro de azucres. O rendemento máximo será de 40 litros de viño por cada 100 kg de uvas pasas. Pasará un proceso de maduración en cubas de madeira de carballo ou de cerdeira, de maneira que o tempo total de contacto coa madeira, incluído, de ser o caso, o investido durante o proceso de fermentación, non sexa inferior a seis meses. E un proceso de maduración en botella non inferior a tres meses.



— Práctica de cultivo

As novas plantacións terán unha densidade mínima de 3000 cepas por hectárea. A partir da aprobación desta nova versión do prego de condicións, as variedades de uva secundarias (palomino, garnacha tintorera e tempranillo) non se poderán utilizar en plantacións novas nin tampouco en replantacións nin en enxertos sobre plantacións existentes. Con todo, en plantacións con estas variedades secundarias permítese a reposición puntual das faltas que se produzan con plantas desas mesmas variedades.

A poda anual poderase realizar en Guyot, cordón, vaso alto tradicional ou a polgar.

O sistema de condución será en espaller ou con titores.

5.2. Rendementos máximos por hectárea

Con carácter xeral, a produción máxima por hectárea será de:

- 13.000 kg de uva para as variedades brancas principais e 93,60 hl de viño por hectárea, (52 hl/ha no caso da elaboración de tostado).
- 12.000 kg de uva e 86,40 hl de viño por hectárea para as variedades tintas principais (48 hl/ha no caso da elaboración de tostado).
- 19.000 kg e 140,60 hl para as variedades brancas secundarias.
- 18.000 kg e 133,20 hl para as variedades tintas secundarias.

No caso de parcelas cunha densidade de plantación inferior a 3.000 cepas/ha, os rendementos anteriores redúcense da seguinte forma:

- 10.000 kg/ha e 72 hl/ha para as variedades brancas principais (40 hl/ha no caso da elaboración de tostado).
- 9.000 kg/ha e 64,80 hl/ha para as variedades tintas principais (36 hl/ha no caso de elaboración de tostado).
- 16.000 kg/ha e 118,40 hl/ha para as variedades brancas secundarias.
- 15.000 kg/ha e 111 hl/ha no caso das variedades tintas secundarias.

Por outra banda, no caso de variedades de uva branca cultivadas en parcelas cun marco de plantación que supoña que o número de cepas por hectárea sexa superior a 7.000, incrementanse os rendementos da seguinte maneira:

- 15.000 kg/ha e 108 hl/ha para variedades principais (60 hl/ha no caso da elaboración de tostado).



- 20.000 kg/ha e 148 hl/ha para variedades brancas secundarias.

6. Definición da zona delimitada

A zona de produción dos viños protexidos pola denominación de orixe Ribeiro está constituída polos terreos que se atopan nos termos municipais e lugares seguintes: concellos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín e Cortegada; as parroquias de Banga, Cabanelas e O Barón, no concello do Carballiño; as parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa e Moldes no concello de Boborás; os lugares de Santa Cruz de Arrabaldo e Untes no concello de Ourense, e do concello de Toén os lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, o pobo de Feá e Celeirón e a parroquia de Alongos; e o pobo da Touza do concello de San Amaro.

Todos estes termos municipais están na provincia de Ourense, na Comunidade Autónoma de Galicia.

7. Principais variedades de uva de vinificación

Albariño

Albilla do Avia

Brancellao

Branco lexítimo

Caíño branco

Caíño bravo

Caíño longo

Caíño tinto

Espadeiro

Ferrón

Godello

Lado

Loureira - Loureiro branco

Mencía

Merenzao



Sousón

Torrontés

Treixadura

8. Descrición do(s) vínculo(s)

Viño

A comarca sitúase na denominada zona de transición de Galicia, xerada en conxunto pola orografía protectora da contorna e a proximidade do océano Atlántico. Presenta un clima temperado de carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica vese reducida polas cadeas montañosas situadas ao oeste da comarca, que a protexen das borrascas que entran desde o océano. Son de destacar os seus importantes diferenciais térmicos entre o día e a noite, unha escasa pluviometría desde o callado, os seus solos agrestes –a maioría graníticos– de baixa capacidade de campo e a orografía accidentada.

Trátase dunha zona límite para a viticultura, onde o froito ten certa dificultade para madurar e alcanza a necesaria madurez alcohólica de forma paralela á madurez fenólica e conserva un equilibrado frescor propiciado pola acidez natural, cun dominio do ácido tartárico sobre o málico. O carácter lixeiramente continental, en conxunción coas correntes de aire dominantes, provoca unha importante diferenza térmica entre o día e a noite, o que favorece a maduración lenta, conseguíndose así intensificar o compoñente aromático e o frescor natural.

Aproveitando a orografía da comarca, os agricultores estableceron o cultivo da vide nas ladeiras mellor orientadas, sobre as que construíron en moitos casos socalcos que facilitan a labra e dan unha maior profundidade ao solo, creando unha paisaxe fortemente antropizada. Con iso conseguiron que as plantas teñan unha adecuada insolación e, grazas a isto, acumulen os azucres necesarios para obter viño cun bo contido alcohólico nun territorio que, como se indicou, é unha área límite para a viticultura.

Outro aspecto fundamental do vínculo destes viños co territorio é o relacionado coas variedades de uva presentes, a maioría das cales son variedades de cultivo tradicional na comarca con moi escasa presenza noutras zonas vitícolas. Entre elas destaca a variedade branca Treixadura, a máis cultivada e representativa desta área xeográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas á contorna e xurdiron mediante a selección que os agricultores foron facendo co paso do tempo. Nas condicións desta comarca, estas variedades, e en especial a Treixadura, dan lugar a viños moi aromáticos e afroitados, con notas florais. O contido alcohólico compensa a acidez, o que orixina viños frescos e equilibrados.



Viños espumosos de calidade

Os viños espumosos de calidade da DOP Ribeiro obtéñense polo «método tradicional» e as súas características están moi relacionadas coas particulares condicións do medio natural e coas variedades de uva utilizadas.

O medio natural caracterízase por un clima temperado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciais térmicos entre o día e a noite e unha escasa pluviometría desde o callado, e solos de baixa capacidade de campo e enmarcados nunha orografía accidentada. Trátase dunha zona na que a viticultura se desenvolve en condicións límite e a uva ten dificultades para madurar. Para superalas, os viticultores aproveitan a orografía da zona para situar o cultivo da vide nas ladeiras máis expostas ao sol. As diferenzas térmicas día/noite favorecen unha maduración lenta do froito, o que serve para intensificar o compoñente aromático e o frescor natural destes espumosos.

As variedades de uva utilizadas son todas elas variedades autóctonas, adaptadas ás particulares condicións ambientais da comarca e son o resultado do proceso de selección que ao longo dos tempos foron realizando os agricultores da zona. Entre elas destaca a variedade Treixadura, a máis cultivada, pero tamén son moi adecuadas para a elaboración destes viños as variedades Loureiro e Albariño. As condicións edafoclimáticas desta comarca permiten anticipar a vendima destas variedades ao momento adecuado de equilibrio azucre/acidez de modo que se cultivan uvas cunha acumulación moderada de azucres e un non excesivo contido ácido que permiten obter viños base equilibrados, non excesivamente alcohólicos pero xa cunha elevada aromaticidade. Noutras zonas vitícolas próximas, o adianto da data de vendima para moderar o grao alcohólico do viño base carrexaría unha elevada acidez –o que aquí non ocorre–, principalmente por exceso de ácido málico, o que restaría calidade ao viño resultante.

Este conxunto varietal supón un patrimonio xenético dun gran valor que singulariza os diferentes tipos de viño desta comarca e en particular os espumosos, que resultan moi aromáticos e afroitados.

Viños de uva pasificada (tostados)

O tostado do Ribeiro é un viño de uvas pasificadas que debe as súas características particulares tanto á materia prima con que se elabora como ás condicións naturais da contorna e ao peculiar modo de obtención, froito do saber facer dos produtores locais.

A materia prima son uvas de variedades autóctonas da zona adaptadas ás condicións particulares do medio. Entre estas variedades destaca a Treixadura, a máis cultivada e característica.



O medio natural caracterízase por un clima temperado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciais térmicos entre o día e a noite, unha escasa pluviometría desde o chamado e solos agrestes de baixa capacidade de campo encadrados nun territorio cunha orografía accidentada onde a vide se cultiva nas ladeiras cunha mellor exposición solar para alcanzar a adecuada maduración.

Trátase dunha zona límite para a viticultura na que a vide ten certa dificultade para unha adecuada maduración, que só se consegue grazas á utilización de variedades de uva adaptadas e o seu cultivo en parcelas ben orientadas. Este feito fai deste viño algo moi singular: trátase dun viño doce obtido nunha zona na que as condicións naturais do medio non o farían posible.

Isto conséguese grazas ás técnicas de elaboración que ao longo dos tempos foron desenvolvendo os produtores locais. Tras a colleita das uvas, estes produtores someten os acios a un complicado proceso de maduración en locais cubertos e con ventilación natural. A variedade Treixadura presenta boas condicións para ser pasificada xa que a súa pel, máis grossa e resistente que a doutras variedades, soporta mellor o proceso de pasificación natural.

Por outra banda, o clima desta comarca presenta outonos máis secos que os que lle corresponderían pola súa proximidade ao Atlántico e iso grazas á protección das barreiras montañosas que a illan polo oeste. Isto favorece a pasificación, ao non verse sometida a uva a índices de humidade relativa excesivamente altos, que retardarían o proceso de deshidratación natural e aumentarían o risco de enfermidades criptogámicas. Por outra banda, os outonos adoitan traer temperaturas moderadas, o que facilita o proceso de desecado. Comarcas situadas máis ao interior, aínda que poderían ter a vantaxe dunha humidade ambiental máis baixa, teñen o inconveniente de que as baixas temperaturas dificultarían a posibilidade da deshidratación natural.

O resultado deste proceso é un viño doce e equilibrado, cun contido en azucres totais superior aos 120 g/l, moi característico da vitivinicultura desta comarca, moi apreciado e custoso de producir e que goza dunha elevada reputación.

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 transporte e embotellado fóra da zona de 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. Este feito, unido á experiencia e coñecemento profundo das características específicas dos viños adquiridos durante anos polas adegas da denominación de orixe «Ribeiro», fan necesario o envasado en orixe, preservando así todas as características fisicoquímicas e organolépticas destes viños.

— Marco xurídico:

Na lexislación nacional

— Tipo de condición complementaria:

Disposicións adicionais relativas á etiquetaxe

— Descrición da condición:

Nas etiquetas dos viños embotellados figurará o logotipo e o nome da denominación de orixe.

Os viños da denominación de orixe Ribeiro cuxa elaboración estea baseada no uso de variedades principais poderán identificarse na súa etiquetaxe, presentación e publicidade coas mencións «castes», «barrica», «espumoso» e «Tostado», segundo corresponda.

Nos viños que non sexan das tipoloxías «castes», «barrica», «espumoso» ou «tostado», non poderán aparecer na súa etiquetaxe as mencións «caste» ou «autóctonas», nin o nome de ningunha das variedades principais. Tampouco poderá empregarse ningún outro termo que poida inducir a erro ao consumidor en canto ás características do viño, en particular aqueles que poidan dar lugar a confusión cos viños das categorías «Ribeiro castes», «Ribeiro barrica», «Ribeiro espumoso» ou «Ribeiro tostado».

Na etiquetaxe dos viños das tipoloxías castes e barrica deberá constar o ano de colleita.

Os envases irán provistos de precintos de garantía ou contraetiquetas numeradas, expedidas polo Consello Regulador, que deberán ser colocadas na propia adega.

Ligazón ao prego de condicións

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Prego_Condicions_DOP_Ribeiro_abril_2025_GAL.pdf