



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

MONTERREI

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre (s)

Monterrei

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: Vino blanco

Fase visual: limpio y brillante. Color desde amarillo pálido hasta el dorado.

Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales.

Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o tropicales. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

Características analíticas generales	
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)	4,5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200



VINO: Vino tinto

Fase visual: limpio y brillante de capa media alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.

Fase gustativa: aromas frutales de algunas de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrado en relación alcohol- acidez. Persistencia media alta.

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

VINO: Vino rosado

Fase visual: limpio y brillante de capa baja o media. Color que va desde el rosa pálido al rojo cereza.

Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.

Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrados en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

Características analíticas generales	
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
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

VINO: Vinos Blancos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

Fase visual: Limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.



Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.

Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media alta.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima (en gramos por litro expresado en ácido tartárico)	4,5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

VINO: Vinos Tintos Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva

Fase visual: limpio y brillante de capa media alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.

Fase gustativa: Aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media-alta.

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 expresado en ácido tartárico)	4
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

Para todos los tipos de vinos, en cuanto al contenido en azúcares totales, se cumplirán los requisitos que se recogen en el anexo III parte B del Reglamento delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre, para que los vinos tengan la consideración de «secos».



Por lo que se refiere a los demás parámetros analíticos no recogidos en el pliego de condiciones, se aplicará lo establecido en la legislación general.

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas esenciales

— Prácticas enológicas específicas

Los rosados Monterrei estarán elaborados con un mínimo del 85% de uvas de variedades tintas. En el caso de que se utilicen también variedades blancas, la mezcla deberá realizarse con posterioridad a la entrega o pesada en báscula.

El rendimiento en extracción no será superior a 74 litros de vino por 100 kg de uva.

No se permite la utilización de prensas continuas.

Está prohibido el empleo de máquinas estrujadoras 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.

La densidad de plantación estará obligatoriamente entre 3.000 cepas por hectárea como mínimo y 5.000 cepas por hectárea como máximo.

5.2. Rendimientos máximos

— Variedades Blancas: 13.200 kilogramos de uva por hectárea y 97,68 hectólitos de vino por hectárea.

— Variedades tintas: 10.000 kilogramos de uva por hectárea y 74,00 hectólitos de vino por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

El territorio delimitado está dividido en dos subzonas:

— Valle de Monterrei, que incluye parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra y Verín; y

— Ladera de Monterrei, que está formada por el término municipal de Vilardevós y parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín, Riós, Cualedro y Laza.



Todo el territorio está en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principales variedades de uva de vinificación

- Blancas: Albariño, Blanca de Monterrei, Caíño blanco, Dona Branca (Doña Blanca), Godello, Loureira y Treixadura.
- Tintas: Caíño tinto, Mencía, Merenzao, Sousón y Tempranillo.

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

El clima, con bajas precipitaciones y elevadas temperaturas durante el verano y fuertes oscilaciones térmicas día-noche durante la maduración, es óptimo para el desarrollo de las variedades de vid utilizadas, que son mayoritariamente variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los años.

También la elección de los mejores terrenos y el uso de técnicas de cultivo adaptadas a las variedades y a la zona, en particular los sistemas de conducción y de poda, para un adecuado control del potencial vitivinícola, inciden en las características de los vinos, de aromas florales y afrutados y equilibrados en el gusto.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona delimitada

Descripción de la condición:

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:



En las etiquetas figurará el nombre de la denominación con caracteres de 4 mm de altura como mínimo.

Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una precinta o contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen, que figura como apéndice II en el pliego de condiciones.

Enlace al pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-condiciones-DOP-Monterrei-julio-2025_ES.pdf