



DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

MONTERREI

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome (s)

Monterrei

2. Tipo de indicación xeográfica

DOP - Denominación de Orixe Protexida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Viño

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)

VIÑO: Viño branco

Fase visual: limpo e brillante. Cor desde amarelo pálido ata o dourado.

Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais.

Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou tropicais. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

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



VIÑO: Viño tinto

Fase visual: limpo e brillante de capa media alta. Cor que vai desde o vermello violáceo ata o vermello castaño.

Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros.

Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media alta.

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

VIÑO: Viño rosado

Fase visual: limpo e brillante de capa baixa ou media. Cor que vai desde o rosa pálido a lume cereixa.

Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros.

Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros. Equilibrados en relación alcohol-acidez. Persistencia media ou alta.

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

VIÑO: Viños Brancos Barrica, Crianza Reserva e Gran Reserva

Fase visual: Limpo e brillante. Cor desde o amarelo pálido ata o dourado.



Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais e ademais tamén deben ter olores dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados.

Fase gustativa: aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitas de árbore ou froitas tropicais e ademais tamén deben ter aromas dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media alta.

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

VIÑO: Viños Tintos Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva

Fase visual: limpo e brillante de capa media alta. Cor que vai desde o vermello violáceo ata o vermello castaño.

Fase olfactiva: olores de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros e ademais tamén deben ter olores dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados.

Fase gustativa: Aromas de froitas dalgunha das seguintes series: froitos vermellos ou froitos negros e ademais tamén deben ter aromas dalgunha das seguintes series: especiados ou tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media-alta.

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
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

Para todos os tipos de viños, en canto ao contido en azucres totais, cumpríranse os requisitos que se recollen no anexo III parte B do Regulamento delegado (UE) 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro, para que os viños teñan a consideración de «secos».



Polo que se refire aos demais parámetros analíticos non recollidos no prego de condicións, aplicárase o establecido na lexislación xeral.

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enolóxicas esenciais

— Prácticas enolóxicas específicas

Os rosados Monterrei estarán elaborados cun mínimo do 85% de uvas de variedades tintas. No caso de que se utilicen tamén variedades brancas, a mestura deberá realizarse con posterioridade á entrega ou pesada en báscula.

O rendemento en extracción non será superior a 74 litros de viño por 100 kg de uva.

Non se permite a utilización de prensas continuas.

Está prohibido o emprego de máquinas estrulladoras de acción centrífuga de alta velocidade.

Non se permiten prácticas de prequentamento da uva ou de quecemento dos mostos ou dos viños en presenza dos bagazos.

A densidade de plantación estará obrigatoriamente entre 3.000 cepas por hectárea como mínimo e 5.000 cepas por hectárea como máximo.

5.2. Rendementos máximos

— Variedades Brancas: 13.200 quilogramos de uva por hectárea e 97,68 hectolitros de viño por hectárea.

— Variedades tintas: 10.000 quilogramos de uva por hectárea e 74,00 hectolitros de viño por hectárea.

6. Zona xeográfica delimitada

O territorio delimitado está dividido en dúas subzonas:

— Val de Monterrei, que inclúe parte dos termos municipais de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra e Verín; e

— Ladeira de Monterrei, que está formada polo termo municipal de Vilardevós e parte dos termos municipais de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín, Riós, Cualedro e Laza.



Todo o territorio está na provincia de Ourense, na Comunidade Autónoma de Galicia.

7. Principais variedades de uva de vinificación

- Brancas: Albariño, Branca de Monterrei, Caíño blanco, Doa Branca (Doña Blanca), Godello, Loureira e Treixadura.
- Tintas: Caíño tinto, Mencía, Merenzao, Sousón e Tempranillo.

8. Descrición do (dos)/dos) vínculo (s)

O clima, con baixas precipitacións e elevadas temperaturas durante o verán e fortes oscilacións térmicas día-noite durante a maduración, é óptimo para o desenvolvemento das variedades de vide utilizadas, que son maioritariamente variedades autóctonas seleccionadas ao longo dos anos.

Tamén a elección dos mellores terreos e o uso de técnicas de cultivo adaptadas ás variedades e á zona, en particular os sistemas de condución e de poda, para un adecuado control do potencial vitivinícola, inciden nas características dos viños, de aromas florais e afroitados e equilibrados no gusto.

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

Marco xurídico:

Na lexislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado na zona delimitada

Descrición da condición:

O envasado terá lugar na zona xeográfica delimitada.

Marco xurídico:

Na lexislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposicións adicionais relativas á etiquetaxe

Descrición da condición:



Nas etiquetas figurará o nome da denominación con caracteres de 4 mm de altura como mínimo.

Todos os envases que se destinen ao consumo irán provistos dunha precinta ou contraetiqueta numerada que será fornecida polo Consello Regulador. A dita contraetiqueta incluírá o logotipo da denominación de orixe, que figura como apéndice II no prego de condicións.

Ligazón ao prego de condicións

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Prego-condicions-DOP-Monterrei-xullo-2025_GAL.pdf