



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

RIBEIRAS DO MORRAZO

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

Ribeiras do Morrazo

2. Tipo de indicación xeográfica

IXP – Indicación xeográfica protexida.

3. Categorías 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 BRANCO

— Breve descrición textual

Viños secos, frescos e suaves en boca, limpos, brillantes con aromas francos nos que se aprecian os aromas primarios, unha graduación alcohólica en xeral moderada, acidez equilibrada e postgusto afoitado.

— Características analíticas xerais.

Grao alcohólico volumétrico mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima (gramos/litro de ácido tartárico)	5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200



VIÑO TINTO

Breve descripción textual

Viños secos, frescos e suaves en boca, limpos, brillantes con aromas francos nos que se aprecian os aromas primarios, unha gradación alcohólica en xeral moderada, acidez equilibrada e postgusto afroitado.

Características analíticas xerais

Grao alcohólico volumétrico mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima (gramos/litro de ácido tartárico)	5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enolóxicas esenciais

Práctica de cultivo

A recollida da uva realizarase en caixas de vendima ou outros recipientes autorizados pola autoridade competente.

Práctica enolóxica específica

O rendemento máximo na elaboración do viño será de 70 litros por cada 100 kg de uva no caso das variedades brancas e de 72 litros por cada 100 kg de uva no caso das variedades tintas.

5.2. Rendementos máximos

- Variedades Brancas: 12.000 kg de uvas e 8.400 litros de viño por hectárea.
- Variedades tintas: 10.000 kg de uvas e 7.200 litros de viño por hectárea.

6. Zona xeográfica delimitada

Terreos aptos para a produción de uva dos termos municipais de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela e Vilaboa; todos eles na provincia de Pontevedra, Comunidade Autónoma de Galicia.



7. Principais variedades de uva de vinificación

Albariño

Brancellao

Branco lexítimo (Albarín blanco)

Caíño branco

Caíño tinto

Espadeiro

Godello

Loureira

Loureiro tinto

Mencia

Pedral

Sousón

Torrontés

Treixadura

8. Descrición do (dos)/dos vínculo(s)

A zona delimitada presenta un clima oceánico-húmido, con 2 100 horas de sol ao ano, temperaturas suaves e amplitude térmica reducida no período vexetativo (entre 7,3 °C e 25,7 °C), con temperaturas elevadas no período invernal, práctica ausencia de xeadas e cunhas precipitacións que se sitúan entre os 1 300 e 1 800 mm. Está protexida por varias formacións montañosas que producen unha debilitación estival das precipitacións, que ao combinarse con temperaturas relativamente altas na mesma época inducen a valores elevados de evapotranspiración e, consecuentemente, unha acusada influencia mediterránea neste período, con temperaturas medias arredor dos 18 °C, o que claramente beneficia o cultivo do viñedo.

Trátase dunha zona costeira na que o cultivo do viñedo faise en terreos de ladeira con suaves pendentes e orientacións protexidas, situados case sempre por baixo dos 150 m s.n.m. A maioría dos solos son moderadamente ácidos, permeables, con baixa capacidade de retención de auga e con escaso contido en materia orgánica no seu estrato máis superficial. Son, na súa maioría, solos antigos, con profundidade suficiente e ben quentados pola insolación, o que os



fai adecuados para o cultivo. O substrato litolóxico está constituído na súa maior parte por afloramentos graníticos do período Herciniano e rocas sedimentarias escasamente metamorfizadas. A proporción de elementos grosos é moderada, o que produce alta permeabilidade e facilidade de labra, e presentan unha textura lixeira, sendo a máis habitual franca ou franco-areosa, con boa drenaxe e axeitada aireación. Estes solos son ademais soltos e moderadamente ácidos, especialmente en ladeiras de escasa pendente, polo que resultan adecuados para a consecución de excelentes calidades.

Os viños son frescos, cunha graduación alcohólica equilibrada. Os brancos presentan tons amarelos dourados brillantes, con destacados aromas florais e de froitas, boca lixeira e fresca, de bo potencial aromático e con toques cítricos ao final. Os viños tintos presentan unha capa media con tons vermellos de picota e reberetes violáceos, de estrutura media e paso suave con aromas de froitas vermellas e silvestres cun toque final lixeiramente tánico.

Os viños son fiel reflexo dos efectos das condicións termopluviométricas e agronómicas, ao que debe sumarse o efecto do factor humano que se concreta no adecuado axuste das variedades utilizadas, todas elas variedades autóctonas adaptadas a este medio, a implantación de viñas en zonas de boa exposición con solos quentes e permeables, ou en condicións singulares como os solos de areais e dunas ou os de ladeiras de roca granítica, característicos desta área xeográfica. Os sistemas de condución e poda tradicionais tenderon a viñedos de formas baixas con altas densidades para así expoñerse mellor ás influencias marítimas. Todas estas condicións tenden a conferir aos viños producidos nesta comarca equilibrio e harmonía, excelentes expresións aromáticas e boas características de conservación.

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

Marco xurídico:

Na lexislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado na zona delimitada

Descrición da condición:

Os viños serán elaborados e embotellados na zona xeográfica de produción delimitada. 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 polos produtores e produtoras locais, 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:

Todas as botellas levarán unha contraetiqueta numerada fornecida pola autoridade de control, que deberá ser colocada na propia adega. Esta contraetiqueta incluírá o logotipo da indicación xeográfica que figura no apéndice II do prego de condicións.

Ligazón ao prego de condicións

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Prego-Condicion-IXP-Ribeiras-do-Morrazo-xullo-2025_GAL.pdf