



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

RIBEIRAS DO MORRAZO

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Ribeiras do Morrazo

2. Tipo de indicación geográfica

IGP – Indicación geográfica 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 BLANCO

— Breve descripción textual

Vinos secos, frescos y suaves en boca, limpios, brillantes con aromas francos en los que se aprecian los aromas primarios, una graduación alcohólica en general moderada, acidez equilibrada y postgusto afrutado.

— Características analíticas generales.

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



VINO TINTO

Breve descripción textual

Vinos secos, frescos y suaves en boca, limpios, brillantes con aromas francos en los que se aprecian los aromas primarios, una graduación alcohólica en general moderada, acidez equilibrada y postgusto afrutado.

Características analíticas generales

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por la autoridad competente.

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo en la elaboración del vino será de 70 litros por cada 100 kg de uva en el caso de las variedades blancas y de 72 litros por cada 100 kg de uva en el caso de las variedades tintas.

5.2. Rendimientos máximos

- Variedades Blancas: 12.000 kg de uvas y 8.400 litros de vino por hectárea.
- Variedades tintas: 10.000 kg de uvas y 7.200 litros de vino por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

Terrenos aptos para la producción de uva de los términos municipales de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela y Vilaboa; todos ellos en la provincia de Pontevedra, Comunidad Autónoma de Galicia.



7. Principales variedades de uva de vinificación

Albariño

Brancellao

Branco lexítimo (Albarín blanco)

Caíño blanco

Caíño tinto

Espadeiro

Godello

Loureira

Loureiro tinto

Mencía

Pedral

Sousón

Torrontés

Treixadura

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

La zona delimitada presenta un clima oceánico-húmedo, con 2 100 horas de sol al año, temperaturas suaves y amplitud térmica reducida en el período vegetativo (entre 7,3 °C y 25,7 °C), con temperaturas elevadas en el período invernal, práctica ausencia de heladas y con unas precipitaciones que se sitúan entre los 1 300 y 1 800 mm. Está protegida por varias formaciones montañosas que producen una debilitación estival de las precipitaciones, que al combinarse con temperaturas relativamente altas en la misma época inducen a valores elevados de evapotranspiración y, consecuentemente, una acusada influencia mediterránea en este período, con temperaturas medias entorno a los 18 °C, lo que claramente beneficia el cultivo del viñedo.

Se trata de una zona costera en la que el cultivo del viñedo se hace en terrenos de ladera con suaves pendientes y orientaciones protegidas, situados casi siempre por debajo de los 150 m s.n.m. La mayoría de los suelos son moderadamente ácidos, permeables, con baja capacidad de retención de agua y con escaso contenido en materia orgánica en su estrato más superficial. Son, en su mayoría, suelos antiguos, con profundidad suficiente y bien calentados



por la insolación, lo que los hace adecuados para el cultivo. El sustrato litológico está constituido en su mayor parte por afloramientos graníticos del período Herciniano y rocas sedimentarias escasamente metamorfizadas. La proporción de elementos gruesos es moderada, lo que produce alta permeabilidad y facilidad de laboreo, presentando una textura ligera, siendo la más habitual franca o franco-arenosa, con buen drenaje e idónea aireación. Estos suelos son además sueltos y moderadamente ácidos, especialmente en laderas de escasa pendiente, por lo que resultan adecuados para la consecución de excelentes calidades.

Los vinos son frescos, con una graduación alcohólica equilibrada. Los blancos presentan tonos amarillos dorados brillantes, con destacados aromas florales y de frutas, boca ligera y fresca, de buen potencial aromático y con toques cítricos al final. Los vinos tintos presentan una capa media con tonos rojos de picota y ribetes violáceos, de estructura media y paso suave con aromas de frutas rojas y silvestres con un toque final ligeramente tánico.

Los vinos son fiel reflejo de los efectos de las condiciones termopluviométricas y agronómicas, a lo que debe sumarse el efecto del factor humano que se concreta en el adecuado ajuste de las variedades utilizadas, todas ellas variedades autóctonas adaptadas a este medio, la implantación de viñas en zonas de buena exposición con suelos calientes y permeables, o en condiciones singulares como los suelos de arenales y dunas o los de laderas de roca granítica, característicos de esta área geográfica. Los sistemas de conducción y poda tradicionales tendieron a viñedos de formas bajas con altas densidades para así exponerse mejor a las influencias marítimas. Todas estas condiciones tienden a conferir a los vinos producidos en esta comarca equilibrio y armonía, excelentes expresiones aromáticas y buenas características de conservación.

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:

Los vinos serán elaborados y embotellados en la zona geográfica de producción delimitada. 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 los productores y productoras locales, 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:

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada suministrada por la autoridad de control, que deberá ser colocada en la propia bodega. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la indicación geográfica que figura en el apéndice II del pliego de condiciones.

Enlace al pliego de condiciones

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/Pliego-Condiciones-IGP-Ribeiras-do-Morrazo-Julio-2025_ES.pdf