

DOCUMENTO ÚNICO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
VALDEORRAS

1. Nombre(s)

Valdeorras

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1.- Vino

5.- Vino espumoso de calidad

15.- Vino de uvas pasificadas

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) vinos(s)

a) Categoría VINO

a.1) Vinos blancos

- Breve descripción textual

- Fase visual: Colores amarillos pálidos con tonalidades de verdosas a ambarinas, limpio y brillante.
- Fase olfativa: Aromas primarios frutales con intensidad.



- Fase gustativa: Afrutado, persistente y equilibrado en su estructura.
- Características analíticas generales
 - Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5 (*)
 - Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 5
 - Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
 - Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 200

(*) Los vinos que lleven la indicación "producción controlada" (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos "crianza", "reserva" y "gran reserva" (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

a.2) Vinos Blancos: Valdeorras godello y Valdeorras "variedades nobles"/"castes nobres"

El "Valdeorras godello" está elaborado exclusivamente con esa variedad y los "Valdeorras variedades nobles" están elaborados con un mínimo del 85% de variedades blancas consideradas preferentes.

- Breve descripción textual
 - Fase visual: Colores amarillos pálidos con tonalidades de verdosas a ambarinas, limpio y brillante.
 - Fase olfativa: Aromas primarios frutales con intensidad.
 - Fase gustativa: Afrutado, persistente y equilibrado en su estructura.
- Características analíticas generales
 - Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5 (*)
 - Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 5
 - Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33



- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 200

(*) Los que lleven la indicación "producción controlada" (con rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos "crianza", "reserva" y "gran reserva" (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

a.3) Vinos tintos

- Breve descripción textual

- Fase visual: Color desde rojo picota morado a rubí, limpio, brillante con capa.
- Fase olfativa: Aromas a frutos rojos con intensidad.
- Fase gustativa: Aromas a frutos rojos, equilibrado en su estructura y persistente.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 10,5 (*)
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,0
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

(*) Los vinos que lleven la indicación "producción controlada" (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos "crianza", "reserva" y "gran reserva" (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

a.4) Vino tinto: Valdeorras mencía y Valdeorras "variedades nobles"/"castes nobres"



Los "Valdeorras mencía" se elaboran con un mínimo del 85% de dicha variedad y los "Valdeorras variedades nobles" con un mínimo del 85% de variedades tintas consideradas preferentes.

- Breve descripción textual:

- Fase visual: Color desde rojo picota morado a rubí, limpio, brillante con capa.
- Fase olfativa: Aromas a frutos rojos con intensidad.
- Fase gustativa: Aromas a frutos rojos, equilibrado en su estructura y persistente.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11,5 (*)
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,0
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

(*) Los identificados como "producción controlada" (con rendimientos en parcela más limitados) y los vinos "crianza", "reserva" y "gran reserva" (envejecidos en madera, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

a.5) Vino rosado

- Breve descripción textual

- Fase visual: Colores de rosáceos a rojo cereza, limpio y brillante.
- Fase olfativa: Aromas a frutos rojos propios de las variedades de que proceden, con intensidad.
- Fase gustativa: Aromas a frutos rojos, persistentes y equilibrados en su estructura.



- características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 10,5 (*)
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,0
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

(*) Los vinos que lleven la indicación "producción controlada" (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

b) Categoría VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

- Breve descripción textual

- Fase visual: colores amarillos con tonos pálidos o dorados en los blancos; rojo picota morado en los tintos y rosa a rojo cereza en los rosados. Limpios, brillantes y carbónico bien integrado.
- Fase olfativa: Aromas primarios frutales, propios de las variedades de las que proceden, con intensidad.
- Fase gustativa: Afrutado, persistente, equilibrado en su estructura y con carbónico bien integrado.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 200

c) Categoría VINO DE UVAS PASIFICADAS (tostado)

- Breve descripción textual:

- Fase visual: (blancos y tintos): Colores amarillos con matices dorados en los blancos y rojos intensos con matices violetas en los tintos.



- Fase olfativa: Aromas frutales con recuerdos de la variedad de la que proceden y con recuerdo a miel, caramelo o uva pasificada, con intensidad.
- Fase gustativa: Equilibrado paso de boca con dulzor y persistencia.
- Características analíticas generales:
 - Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
 - Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 40
 - Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

5. Prácticas vitivinícolas

5.1 Prácticas enológicas específicas.

- En los Valdeorras "godello" se empleará exclusivamente esta variedad y en los "mencia", al menos un 85 % de dicha variedad. En los "variedades nobles" / "castes nobres" se empleará como mínimo un 85% de las variedades preferentes.
- Los espumosos blancos se elaborarán al menos con un 85% de godello.
- El "tostado" se elaborará con uvas tintas de las variedades autorizadas o con la variedad blanca godello.
- El rendimiento de extracción de mosto no será superior a 72 %.
- En la elaboración del "tostado" la pasificación durará un mínimo de 30 días, con un rendimiento máximo de 40 l por cada 100 kg de uvas pasas.

5.2 Rendimientos máximos

- 15.000 kilogramos de uvas por hectárea y 108 hectolitros por hectárea para las variedades no preferentes.
- 12.500 kilogramos de uvas por hectárea y 90 hectolitros por hectárea para



las variedades preferentes.

6. Zona delimitada

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Valdeorras está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los Ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín y Rubiá, todos ellos en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Variedades de uva de vinificación

Albariño (B) (*)

Brancellao (T) (*)

Caíño tinto (T) (*)

Dona branca (B) (*)

Espadeiro (T) (*)

Ferrón (T) (*)

Garnacha tintorera (T)

Godello (B) (*)

Gran negro (T)

Lado (B) (*)

Loureira (B) (*)

Mencia (T) (*)

Merenzao (T) (*)

Mouratón (T)



Palomino (B)

Sousón (T) (*)

Tempranillo (T) (*)

Torrontés (B) (*)

Treixadura (B) (*)

(*) Variedades consideradas preferentes

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

Los suelos y el clima mediterráneo-oceánico de la zona conforman un ecosistema selectivo al que se han ido adaptando las variedades de vid, en general variedades autóctonas, entre las que destacan godello y mencia. El cultivo se desarrolla en laderas, a veces con importantes pendientes abancaladas. Es fundamental la selección de las mejores orientaciones que han hecho secularmente los viticultores. El resultado son vinos singulares: la variedad godello da lugar a vinos estructurados con aromas primarios limpios, afrutados de intensidad media. Los tintos a base de mencia tienen intensos aromas a frutos rojos maduros, con acidez media, equilibrados en su estructura y persistentes.

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

a) Envasado en la zona delimitada

El embotellado se realizará en el área delimitada, en las bodegas inscritas en la denominación de origen.

b) Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

- El uso de las menciones "godello", "mencia", "variedades nobles"/"castes nobres" y "producción controlada" queda condicionado al cumplimiento de los requisitos del pliego y el de los términos "barrica", "crianza",



“reserva” y “gran reserva” al de la normativa general.

- En los vinos de uva pasificada se incluirá la mención “tostado”.
- Los vinos se comercializan con marchamos de garantía, con el logo de la denominación que figura en el pliego.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/DOP_VALDEORRAS_Pliego_Condiciones_octubre_2024_ES.pdf