

DOCUMENTO ÚNICO
DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA
VALDEORRAS

1. Nome(s)

Valdeorras

2. Tipo de indicación xeográfica

DOP - Denominación de orixe protexida

3. Categorias de produtos vitícolas

1.- Viño

5.- Viño espumoso de calidade

15.- Viño de uvas pasificadas

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)

a) Categoría VIÑO

a.1) Viños brancos

- Breve descrición textual

- Fase visual: Cores amarelas pálidas con tonalidades de verdosas a ambarinas, limpo e brillante.
- Fase olfactiva: Aromas primarios froiteiros con intensidade.



- Fase gustativa: Afroitado, persistente e equilibrado na súa estrutura.
- Características analíticas xerais
 - Grao 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
 - Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 200

(*) Os viños que leven a indicación "producción controlada" (aos que se esixen rendementos de produción en parcela máis limitados) e os viños "crianza", "reserva" e "gran reserva" (envellecidos en madeira diferentes períodos, o que matiza as súas características organolépticas) terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5.

a.2) Viños Brancos: Valdeorras godello e Valdeorras "variedades nobles"/"castes nobres"

O "Valdeorras godello" está elaborado exclusivamente con esa variedade e os "Valdeorras castes nobres" están elaborados cun mínimo do 85% de variedades brancas consideradas preferentes.

- Breve descrición textual
 - Fase visual: Cores amarelas pálidas con tonalidades de verdosas a ambarinas, limpo e brillante.
 - Fase olfactiva: Aromas primarios froiteiros con intensidade.
 - Fase gustativa: Afroitado, persistente e equilibrado na súa estrutura.
- Características analíticas xerais
 - Grao 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



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

(*) Os que leven a indicación "producción controlada" (con rendementos de producción en parcela máis limitados) e os viños "crianza", "reserva" e "gran reserva" (envellecidos en madeira diferentes períodos, o que matiza as súas características organolépticas) terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5.

a.3) Viños tintos

- Breve descripción textual

- Fase visual: Cor desde vermella picota morada a rubí, limpo, brillante con capa.
- Fase olfactiva: Aromas a froitos vermellos con intensidade.
- Fase gustativa: Aromas a froitos vermellos, equilibrado na súa estrutura e persistente.

- Características analíticas xerais

- Grao 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
- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

(*) Os viños que leven a indicación "producción controlada" (aos que se esixen rendementos de producción en parcela máis limitados) e os viños "crianza", "reserva" e "gran reserva" (envellecidos en madeira diferentes períodos, o que matiza as súas características organolépticas) terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5.

a.4) Viño tinto: Valdeorras mencía e Valdeorras "variedades nobles"/"castes nobres"

Os "Valdeorras mencía" elabóranse cun mínimo do 85% da devandita variedade



e os “Valdeorras castes nobres” cun mínimo do 85% de variedades tintas consideradas preferentes.

- Breve descripción textual:

- Fase visual: Cor desde vermella picota morada a rubí, limpo, brillante con capa.
- Fase olfactiva: Aromas a froitos vermellos con intensidade.
- Fase gustativa: Aromas a froitos vermellos, equilibrado na súa estrutura e persistente.

- Características analíticas xerais

- Grao 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
- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

(*) Os identificados como “producción controlada” (con rendementos en parcela máis limitados) e os viños “crianza”, “reserva” e “gran reserva” (envellecidos en madeira, o que matiza as súas características organolépticas) terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5.

a.5) Viño rosado

- Breve descripción textual

- Fase visual: Cores de rosáceas a vermella cereixa, limpo e brillante.
- Fase olfactiva: Aromas a froitos vermellos propios das variedades de que proceden, con intensidade.
- Fase gustativa: Aromas a froitos vermellos, persistentes e equilibrados na súa estrutura.

- características analíticas xerais



- Grao 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
- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

(*) Os viños que leven a indicación "producción controlada" (aos que se esixen rendementos de produción en parcela máis limitados) terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5.

b) Categoría VIÑO ESPUMOSO DE CALIDADE

- Breve descripción textual

- Fase visual: cores amarelas con tons pálidos ou dourados nos brancos; vermella picota morada nos tintos e rosa a vermella cereixa nos rosados. Limpos, brillantes e carbónico ben integrado.
- Fase olfactiva: Aromas primarios froiteiros, propios das variedades das que proceden, con intensidade.
- Fase gustativa: Afroitado, persistente, equilibrado na súa estrutura e con carbónico ben integrado.

- Características analíticas xerais

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

c) Categoría VIÑO DE UVAS PASIFICADAS (tostado)

- Breve descripción textual:

- Fase visual: (brancos e tintos): Cores amarelas con matices dourados nos brancos e vermellas intensas con matices violetas nos tintos.
- Fase olfactiva: Aromas froiteiros con recordos da variedade da que



proceden e con recordo a mel, caramelo ou uva pasificada, con intensidade.

- Fase gustativa: Equilibrado paso de boca con dozura e persistencia.
- Características analíticas xerais:
 - Grao alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
 - Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 40
 - Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

5. Prácticas vitivinícolas

5.1 Prácticas enolóxicas específicas.

- Nos Valdeorras "godello" empregárase exclusivamente esta variedade e nos "mencía", polo menos un 85 % da devandita variedade. Nos "variedades nobles" / "castes nobres" empregárase como mínimo un 85% das variedades preferentes.
- Os espumosos brancos elaboráranse polo menos cun 85% de godello .
- O "tostado" elaborárase con uvas tintas das variedades autorizadas ou coa variedade branca godello.
- O rendemento de extracción de mosto non será superior a 72 %.
- Na elaboración do "tostado" a pasificación durará un mínimo de 30 días, cun rendemento máximo de 40 l por cada 100 kg de uvas pasas.

5.2 Rendementos máximos

- 15.000 quilogramos de uvas por hectárea e 108 hectolitros por hectárea para as variedades non preferentes.
- 12.500 quilogramos de uvas por hectárea e 90 hectolitros por hectárea para as variedades preferentes.



6. Zona delimitada

A zona de produción dos viños protexidos pola denominación de orixe Valdeorras está constituída polos terreos aptos para a produción de uva coa calidade necesaria para obter viños das características específicas dos amparados pola denominación, e sempre que se atopen situados nos Concellos do Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín e Rubiá, todos eles na provincia de Ourense, na Comunidade Autónoma de Galicia.

7. Variedades de uva de vinificación

Albariño (B) (*)

Brancellao (T) (*)

Caíño tinto (T) (*)

Doa 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 do (dos) vínculo(s)

Os solos e o clima mediterráneo-oceánico da zona conforman un ecosistema selectivo ao que se foron adaptando as variedades de vide, en xeral variedades autóctonas, entre as que destacan godello e mencia. O cultivo desenvólvese en abas, ás veces con importantes pendentes con socalcos. É fundamental a selección das mellores orientacións que fixeron secularmente os viticultores. O resultado son viños singulares: a variedade godello dá lugar a viños estruturados con aromas primarios limpos, afroitados de intensidade media. Os tintos a base de mencia teñen intensos aromas a froitos vermellos maduros, con acidez media, equilibrados na súa estrutura e persistentes.

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

a) Envasamento na zona delimitada

O embotellamento realizarase na área delimitada, nas adegas rexistradas na denominación de orixe.

b) Disposicións adicionais relativas á etiquetaxe.

- O uso das mencións "godello", "mencia", "variedades nobles"/"castes nobres" e "producción controlada" queda condicionado ao cumprimento dos requisitos do prego e o dos termos "barrica", "crianza", "reserva" e "gran reserva" ao da normativa xeral.
- Nos viños de uva pasificada incluírase a mención "tostado".



- Os viños comercialízanse con selos de garantía, co logo da denominación que figura no prego.

Referencia á publicación do prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/vinos/DOP_VALDEORRAS_Prego_Condici%C3%B3ns_outubro_2024_GAL.pdf