

FICHA TÉCNICA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA
RIBEIRAS DO MORRAZO

Creación: Orde 21 de febreiro de 2017 da Consellería do Medio Rural pola que se concede a protección nacional transitoria á indicación xeográfica protexida Ribeiras do Morrazo (DOG núm. 49 de 10.03.2017 e BOE núm. 59 do 10.03.2017)

Regulamentación: Inscrita como IXP mediante o Regulamento de execución (UE) 2018/27 da Comisión, do 9 de xaneiro de 2018 (DOUE L5 do 10.01.2018).

Enderezo: Avda. do Camiño Francés, 10, baixo
Tel: 881 997 279
Fax: 981546 676
correo electrónico: agacal.certificacion@xunta.gal

Rexistros a 31 de decembro de 2020:

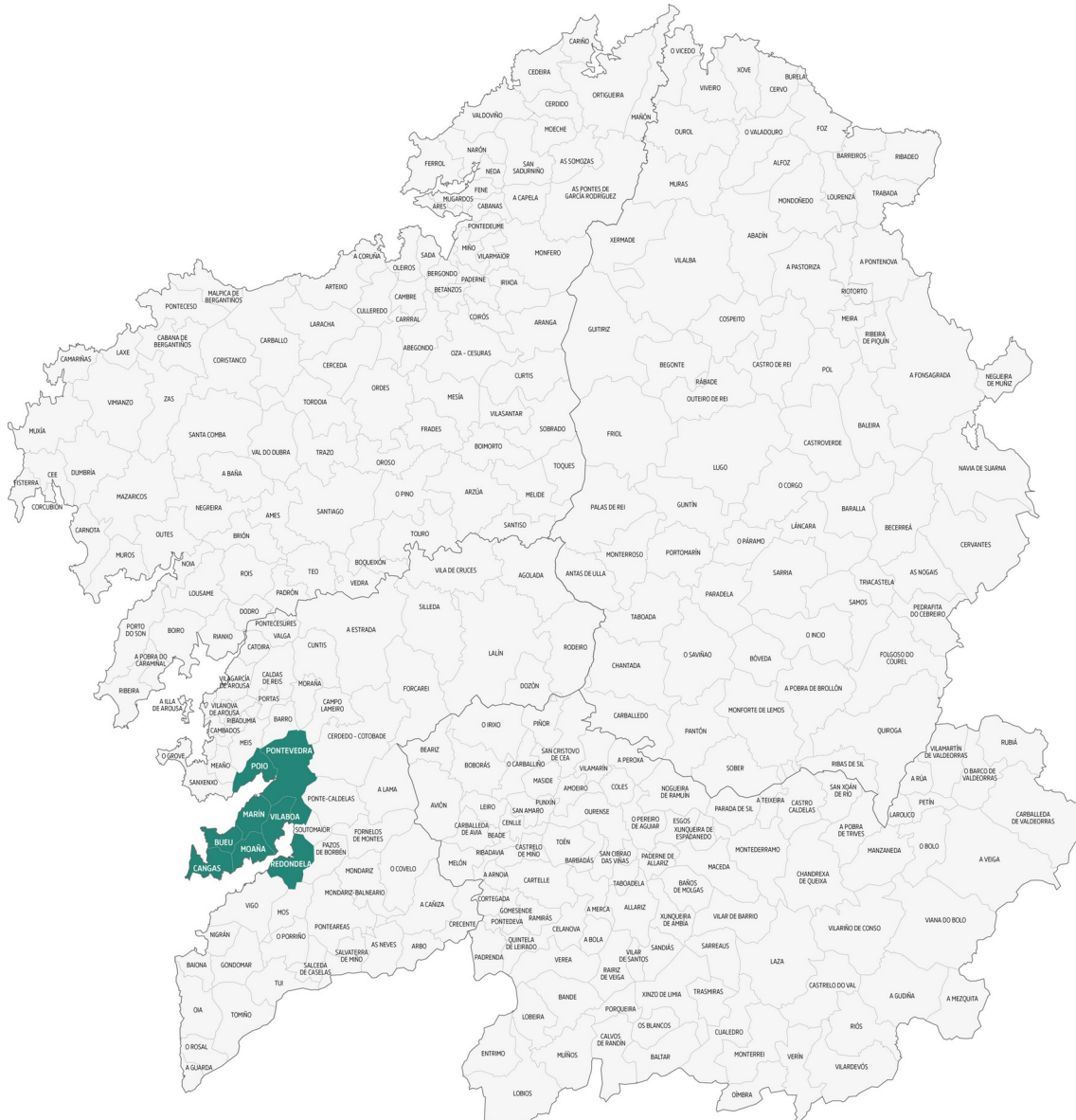
Superficie en produción:	6,91 ha.
Viticultores:	15
Industrias:	5

Volume de actividade no ano 2020:

Produción uva:	48.760 kg
Viño cualificado :	15.200 l
Valor económico estimado:	60.800 €

Zona amparada pola IXP Ribeiras do Morrazo

Os viños amparados coa indicación xeográfica protexida de Ribeiras do Morrazo proceden exclusivamente dos termos municipais de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela e Vilaboa, todos eles na provincia de Pontevedra.



Características dos viños da IXP Ribeiras do Morrazo

Son viños que manteñen frescura e suavidade, tanto na cor como no aroma e no sabor, ademais dunha graduación alcohólica moderada.

Os viños 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

Variedades de uva da IXP Ribeiras do Morrazo

Os viños elabóranse exclusivamente con uvas das seguintes variedades:

- **Brancas:** albariño, caíño blanco, godello, loureira, treixadura, branco lexítimo e torrontés.
- **Tintas:** brancellao, caíño tinto, pedral, espadeiro, loureiro tinto, mencia e sousón.

Tipos de viños amparados:

Son viños brancos e tintos. Os brancos terán unha graduación alcohólica mínima de 11,5% e os tintos do 10%. Son viños frescos, suaves en boca con aromas francos, con graduacións alcohólicas moderadas, con aromas florais e de froitas e acedume equilibrada.

