

## FICHA TÉCNICA

### DENOMINACIÓN DE ORIXE MONTERREI

**Creación:** Por Orde do 3 de decembro de 1992 da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes (DOG 22.12.1992) e modificada pola Orde do 2 de xuño de 1993 (DOG 21.06.1993).

**Regulamentación:** Regulamento aprobado por Orde do 25 de novembro de 1994 da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes (DOG 4.01.1995) e ratificado pola Orde do 19 de xaneiro de 1996, do MAPA, (BOE 3.02.1996); modificado pola Orden do 15 de xullo de 2004 (DOG 27.07.2004) e ratificado pola Orden APA 3577/2004, do 20 de outubro (BOE 4.11.2004); modificado pola Orde do 30 de xullo 2009 (DOG 31.07.2009, corrección de erros DOG 25.08.2009) e publicitado pola Resolución do 8 de outubro de 2009 da Dirección Xeral de Industria y Mercados Alimentarios (BOE 9.11.2009). Modificado pola Orde do 1 de febreiro do 2012 (DOG nº 31 do 14 de febreiro de 2012).  
Prego de condicións: publicada a última comunicación de aprobación de modificación no DOUE C-379, do 8.11.2019

**Enderezo:** Rúa Castelao, 10-baixo  
32600 Verín – Ourense  
Tel.: 988 590 007 Fax: 988 41 06 34  
Correo electrónico: [info@domonterrei.com](mailto:info@domonterrei.com)  
Web: <http://www.domonterrei.com>

**Presidenta:** Lara Da Silva Rodríguez

**Rexistros a 31 de decembro de 2021:**

Superficie inscrita 657 ha

Viticultores: 365

Industrias: 27

**Volume de actividade no ano 2021:**

Producción uva: 6.232.189 kg

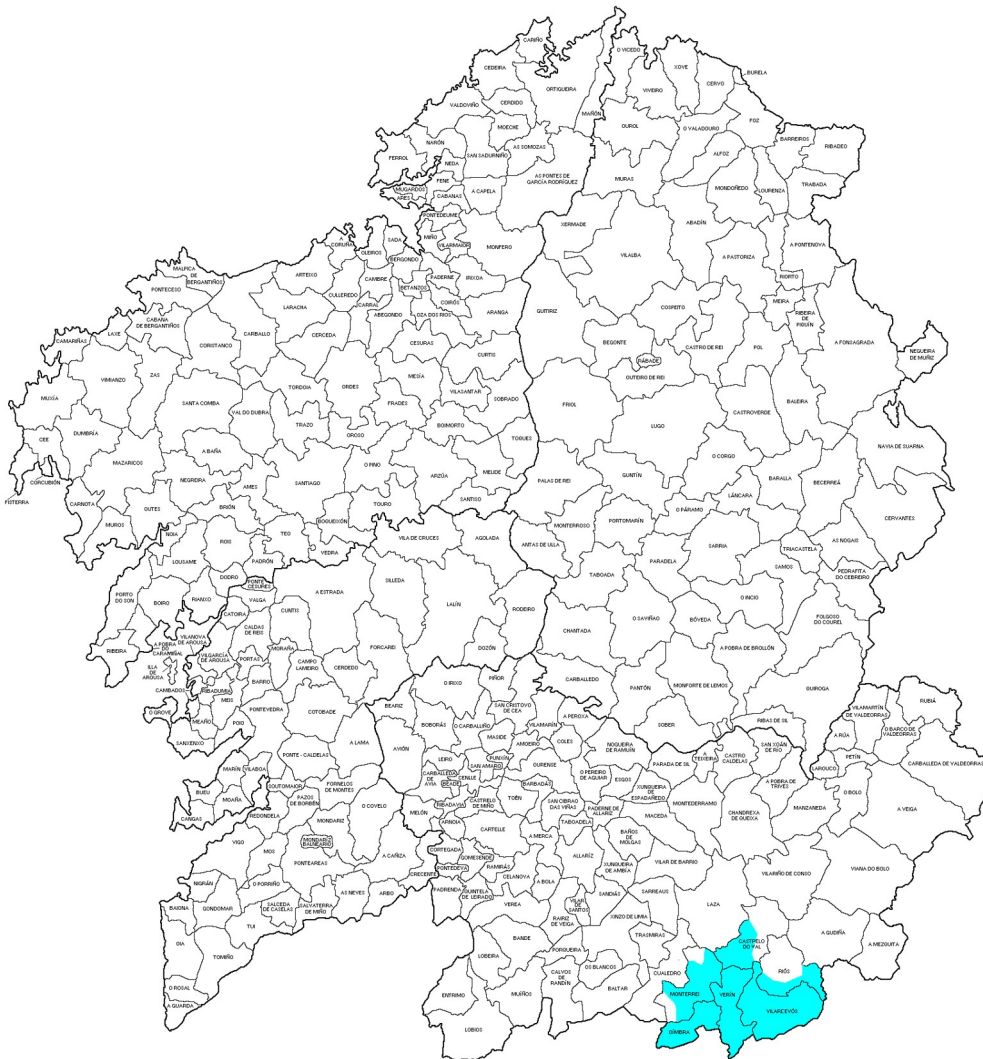
Viño cualificado: 4.453.725 l

Valor económico estimado: 21.111.000 €

**Zona amparada pola DO Monterrei**

A zona amparada pola Denominación de Orixe Monterrei atópase na comarca de Monterrei, constituída polas subzonas seguintes:

- Val de Monterrei
- Ladeira de Monterrei



A conxunción de peculiares solos e clima, xunto coa tradición vitivinícola herdada de xeración en xeración permiten extraer das vellas variedades uns viños con personalidade única, resultando uns brancos de cor amarela pálida ou cor de palla, con irisacións verdes ou douradas. En nariz son potentes, con aromas frescos e a froita madura. Na boca, frescos, afroitados e cunha certa punta de acedume que equilibra e compensa o grao alcohólico (min. 11º) e un final lixeiramente amargo.

En canto aos viños tintos é de subliñar que posúen unha intensa cor morada, con tons violáceos ou cereixa, de capa media ou alta, sobresaíndo o seu potente aroma con notas de froitos negros e froitos vermellos (mora e amorodo). En boca apréciase acedume e alcohol (mín. 11º), harmoniosos e ben conxuntados, frescos e sabor de froita vermella madura.

#### **Variedades de uva da DO Monterrei**

- **Brancas preferentes:** dona branca (moza fresca), godello e treixadura.
- **Brancas autorizadas:** albariño, caíño branco, loureira e branca de Monterrei.
- **Tintas preferentes:** mencía e merenzao (maría ordoña ou bastardo).
- **Tintas autorizadas:** tempranillo (araúxa), caíño tinto e sousón.

#### **Tipos de viños amparados:**

- **Branco Monterrei:** elaborado cun mínimo do 60% de uvas das variedades brancas preferentes, tendo unha graduación alcohólica mínima en volume do 11% e unha acidez volátil máxima de 0,75 g/l.
- **Tinto Monterrei:** elaborado cun 60% de uvas de variedades tintas preferentes, tendo unha graduación alcohólica mínima en volume do 11% e unha acidez volátil máxima de 0,8 g/l.
- Os viños brancos e tintos sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de carballo poderán utilizar os termos "barrica", "crianza", "reserva", e "gran reserva" segundo a lexislación vixente. Terán unha graduación alcohólica mínima do 12% os viños tintos e os brancos 11,5%.

Evolución da produción de viño amparado pola denominación de orixe Monterrei (hl)

