

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIXE RIBEIRO

Creación: Recoñecida a denominación de orixe (DO) polo “Estatuto del Vino” en 1932. Posteriormente crease o Consello Regulador mediante Orde do 6 de decembro de 1956, sendo aprobado o primeiro Regulamento da DO Ribeiro e do seu consello regulador por Orde do 31 de xullo de 1957, do Ministerio de Agricultura (BOE 5.09.1957).

Regulamentación: Orde do 30 de xullo de 2009 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe Ribeiro e do seu Consello Regulador (DOG nº 149, do 31 de xullo de 2009). Corrección de erros DOG nº 166, do 25 de agosto de 2009). Publicitada no BOE mediante Resolución do 14 de setembro de 2009 da Dirección Xeral de Industria e Mercados Alimentarios (BOE 27.10.2009).

Prego de condicións: aprobada a última modificación mediante o Regulamento de Execución (UE) nº 2020/1753 da Comisión, de 18 de novembro de 2020.(DOUE L 395/2 do 25.11.2020)

Enderezo:

Rúa Redondela, 3 - 2º andar.
32400 Ribadavia (Ourense)
Tel.: 988 47 72 00 Fax: 988 47 72 01
Correo electrónico: info@ribeiro.wine
Web: www.ribeiro.wine

Presidente: José Manuel Casares Gándara

Rexistros a 31 decembro de 2020:

Superficie inscrita:	1301 ha
Viticultores:	1678
Industrias:	96

Volume de actividade no ano 2020:

Produción uva:	9.543.745 kg
Viño cualificado:	8.226.061 l
Valor económico:	31.670335 €

Zona amparada pola do Ribeiro

Concellos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín e Cortegada; as parroquias de Banga, Cabanelas e O Barón, no concello do Carballiño; as parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa e Moldes no concello de Boborás; os lugares de Santa Cruz de Arrabaldo e Untes no concello de Ourense, e do concello de Toén os lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, a aldea de Feá e Celeirón e a parroquia de Alongos; e o lugar da Touza do Concello de San Amaro.



Características dos viños da DO Ribeiro

Os viños desta denominación responden a unha serie de combinacións de exquisitos aromas afroitados e florais que case sempre resultan sorprendentes ao elaborarse con variedades autóctonas tradicionais (Treixadura, Torrontés, Loureira, Caíño, Brancellao, Sousón) posuíndo unha acusada personalidade que os fai incomparables.

Os viños brancos do Ribeiro son lixeiros, frescos, secos, afroitados, de cor de palla pálida, elevada acedume fixa e unha graduación alcólica entre 9º e 13º. Estes viños deben consumirse preferentemente no primeiro ou segundo ano, ao non ser sometidos a procesos de avellentado.

Os viños tintos do Ribeiro, son de cor vermella morada e compensados de acedume, sendo a graduación comprendida entre 9º e 12º.

Os viños monovarietais presentan unha excelente estrutura, cunha cor non moi acentuada. Ao igual que os brancos, os tintos tradicionais do Ribeiro son plurivarietais, sendo o conxunto brancellao-caíño-sousón o máis característico, aportando o brancellao estrutura, o caíño aromas e o sousón cor.

O viño tostado do Ribeiro, é un viño obtido a partir da selección das mellores uvas autóctonas da DO, sometidas a un proceso de secado e pasificación baixo cuberta.

Variedades de uva e tipos de viños da DO Ribeiro

A elaboración de viños protexidos farase exclusivamente con uvas das variedades seguintes: caíño tinto, caíño bravo, caíño longo, garnacha tintureira, ferrón, sousón, mencía, tempranillo e brancellao, entre as tintas, e coas variedades brancas: treixadura, palomino, torrontés, godello, lado, caíño branco, albillo, loureira e albariño.

Destas variedades considéranse como principais: treixadura, torrontés, godello, Lado, caíño branco, loureira, albariño, caíño tinto, caíño bravo, Caíño longo, ferrón, sousón, mencía e brancellao; e considéranse secundarias: palomino, albillo, garnacha tintureira e tempranillo.

Os tipos de viños amparados pola D.O Ribeiro son:

- Ribeiro Castes branco e tinto que son viños que deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principais.
- Ribeiro branco e tinto, que son os viños que non están elaborados exclusivamente con variedades principais.

- Tostados brancos e tintos, viños naturalmente doces que se elaboran exclusivamente a partir de uvas das variedades principais.
- Ribeiro Barrica branco e tinto, son viños que nalgún momento da súa elaboración estivesen contidos en barrica dun volume máximo de seiscentos litros, conforme ao establecido no anexo III do Real decreto 1363/2011; e serán elaborados exclusivamente con variedades preferentes.
- Ribeiro Espumoso brancos e rosados, que están elaborados exclusivamente con variedades preferentes, cumprindo os límites estipulados no prego de condicións e na normativa nacional e comunitaria referente aos viños espumosos de calidade elaborados polo método tradicional, nos seus tipos de Brut e Brut nature.

