

FICHA TÉCNICA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA BARBANZA E IRIA

Creación: Por Orde do 11 de decembro de 2006 da Consellería de Medio Rural (DOG) pola que se recoñece e se establecen as normas de utilización nos viños de mesa producidos nesta área xeográfica. Corrección de erros do 7 de febreiro de 2007 (DOG 2007)

Regulamentación: Orde do 11 de decembro de 2006 da Consellería de Medio Rural pola que se recoñece e se establecen as normas de utilización nos viños de mesa producidos nesta área xeográfica (DOG 18.12.2006, corrección de erros no DOG 7.02.2007). Modificada por: Orde do 28 de abril de 2008 (DOG nº 89, do 9.05.2008) e Orde do 1 de febreiro de 2012 (DOG nº 31, do 14.02.2012).

Enderezo: Pazo de Quián, s/n. Sergude
15.681 Boqueixón. A Coruña
Tel: 881 997 391 / 881 997 276
Fax: 981546 676
correo electrónico: ingacal@xunta.es

Rexistros a 31 de decembro de 2013:

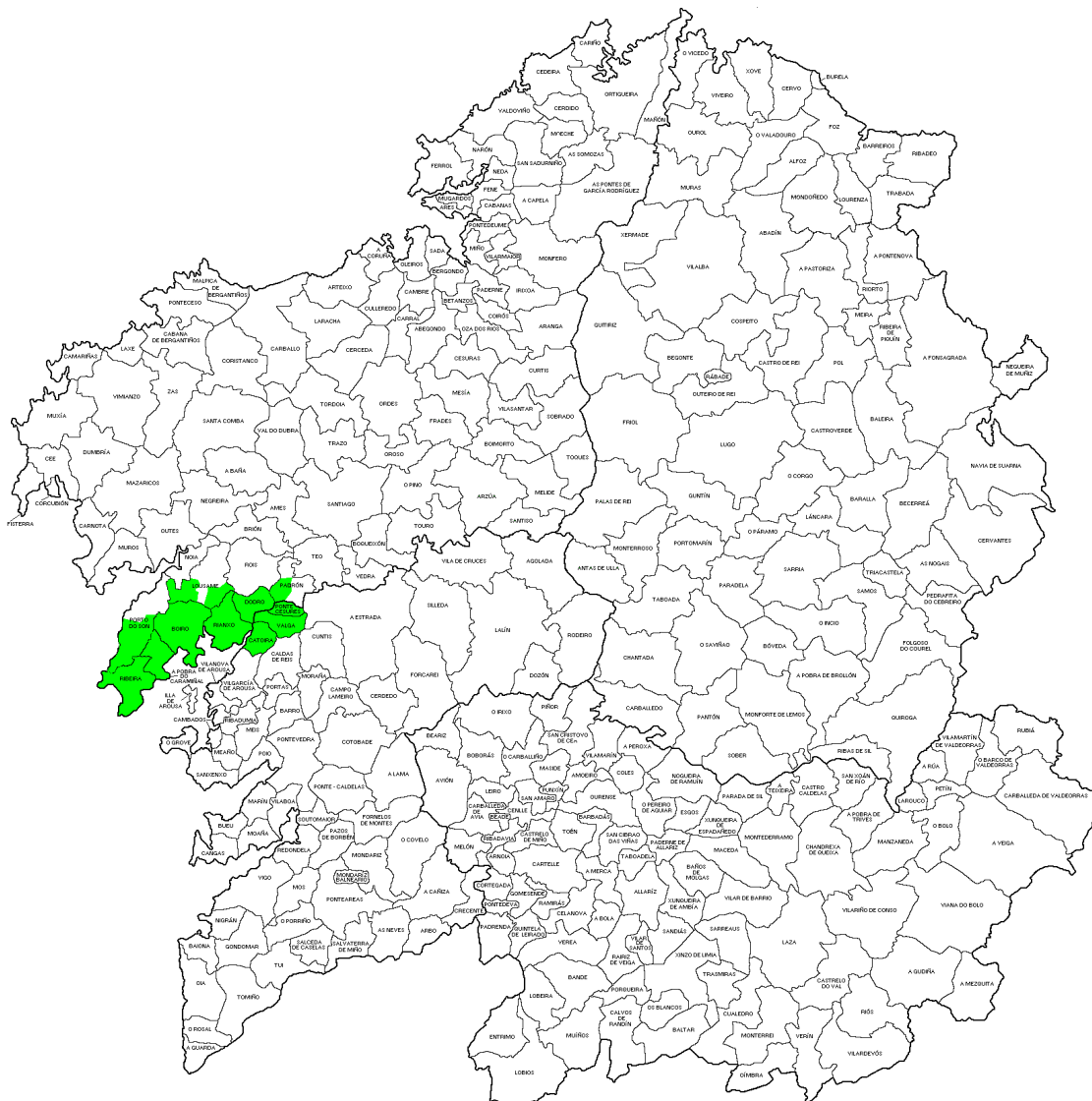
Superficie en produción:	8,1 ha
Viticultores:	13
Industrias:	4

Volume de actividade no ano 2013:

Produción uva:	49.243 kg
Viño comercializado:	19.950 l
Valor económico estimado:	79.800 €

Zona amparada pola IXP Barbanza e Iria

A zona amparada pola Indicación Xeográfica Protexida Barbanza e Iria está constituída polas terras aptas para a produción de uva dos concellos de Boiro, Catoira, Dodro, A Pobra do Caramiñal, Pontecesures, Rianxo, Ribeira e Valga, así como as parroquias de Camboño, Fruíme e Tállara do concello de Lousame; as parroquias de Iria Flavia e Padrón, do concello de Padrón; e as parroquias de Baroña, Caamaño, Queiruga, Ribasieira, San Pedro de Muro e Xuño, do concello de Porto do Son.



Características dos viños da IXP Barbanza e Iria

Os viños obtidos son lixeiros, limpos, brillantes e cunha cor intensa na fase visual; con aromas francas, nas que se aprecian as características propias da materia prima da que proceden, con graduacións alcohólicas moderadas, con aromas florais e de froitas; na boca son suaves, frescos, saborosos e equilibrados e ó final con pequenos toques de acidez.

Variedades de uva da IXP Barbanza e Iria

- **Brancas:** albariño, caíño branco, godello, loureiro branco (loureira ou marqués), treixadura, branco lexítimo (albarín branco), agudelo (chenín branco) e torrontés.
- **Tintas:** brancellao, caíño tinto, espadeiro, loureiro tinto, mencia e sousón.

Tipos de viños amparados:

Elabóranse viños brancos e tintos. Os monovarietais deben ter unha graduación alcohólica mínima do 11% vol. Os restantes viños deberán ter unha graduación alcohólica mínima do 10% en volume.