

## 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 publicado non DOG nº 153 do 10 de agosto de 2012.

**Enderezo:** Salgado Moscoso, 11  
32400 Ribadavia - Ourense  
Tel.: 988 47 72 00  
Fax: 988 47 72 01  
Correo electrónico: [info@ribeiro.es](mailto:info@ribeiro.es)  
Web: [www.ribeiro.es](http://www.ribeiro.es)

**Presidente:** José Felicísimo Pereira Freijido

#### **Rexistros a 31 decembro de 2015:**

Superficie inscrita:	2.646	ha
Viticultores:	5812	
Industrias:	107	

## Volume de actividade no ano 2015:

Produción uva:	14.283.000	kg
Viño cualificado:	8.427.600	l
Valor económico estimado:	25.283.000	€

## 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.

## **Varietades 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, macabeo, albillo, loureira e albariño.

Destas variedades considéranse como principais a treixadura e os caíños. O Consello Regulador fomentará o cultivo destas variedades.

Os tostados brancos elaboraranse exclusivamente a partir de uvas das variedades: treixadura, loureira, torrontés, godello e albariño e os tostados tintos das variedades caíño tinto, caíño bravo, caíño longo, ferrón, sousón, brancellao e mencía.

### Evolución da produción de viño amparado pola Denominación de Orixe Ribeiro (miles de hl)

