

## **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 publicado no DOG nº 152 do 10 de agosto de 2012.

**Enderezo:** Mercado comarcal, 1  
32600 Verín – Ourense  
Tel.: 988 41 06 34, 988 59 00 07  
Fax: 988 41 06 34  
Correo electrónico: [info@domonterrei.com](mailto:info@domonterrei.com)  
Web: <http://www.domonterrei.com>

**Presidente:** Antonio Ángel Méndez Atanes

## Rexistros a 31 de decembro de 2011:

Superficie inscrita	394 ha
Viticultores:	348
Industrias:	25

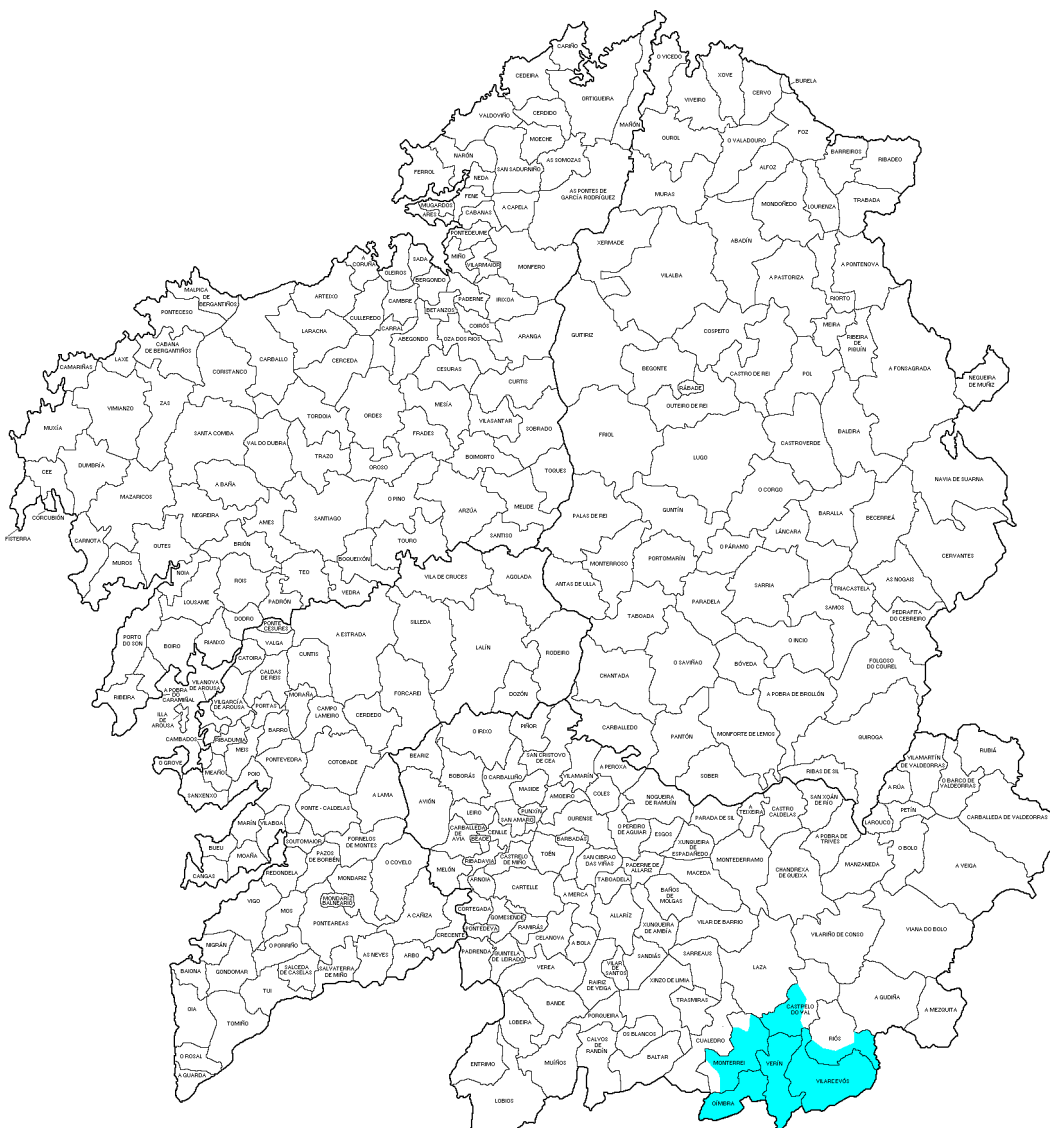
## Volume de actividade no ano 2011:

Producción uva:	2.199.420 kg
Viño cualificado:	1.024.280 l
Valor económico estimado:	4.301.976 €

## 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



## **Características dos viños da DO Monterrei**

A conxunción de peculiares solos e clima, xunto coa tradición vitivinícola herdada de xeración en xeración permiten extraer das vellas variedades uns caldos con personalidade única, resultando uns viños brancos de cor amarela pálida ou cor de palla, con irisacións 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, sobresaíndo o seu potente aroma con notas de froitas do bosque e froitos vermellos (framboesa 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:** mencia e merenzao (maría ardoña 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 protexida Monterrei

