

## **FICHA TÉCNICA**

### **DENOMINACIÓN DE ORIXE RIBEIRA SACRA**

**Creación:** Denominación de Orixe recoñecida por Orde do 30 de maio de 1995, da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes (DOG 7.07.1995).

**Regulamentación:** Regulamento aprobado por Orde do 29 de setembro de 2009 pola que se aproba o regulamento da Denominación de Orixe Ribeira Sacra e do seu Consello Regulador (DOG nº 194, do 2 de outubro de 2009 e BOE nº 48 do 24.02.2010). 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 de 9 de agosto de 2012.

**Enderezo:** Rúa do Comercio, 6 - 8  
27400 Monforte de Lemos – Lugo  
Tel.: 982 41 09 68 Fax: 982 41 12 65  
Correo electrónico: [info@ribeirasacra.org](mailto:info@ribeirasacra.org)  
Web: [www.ribeirasacra.org](http://www.ribeirasacra.org)

**Presidente:** José Manuel Rodríguez González

#### **Rexistros a 31 de decembro do 2017:**

Superficie inscrita:	1.229,4 ha
Viticultores:	2.397
Industrias:	91

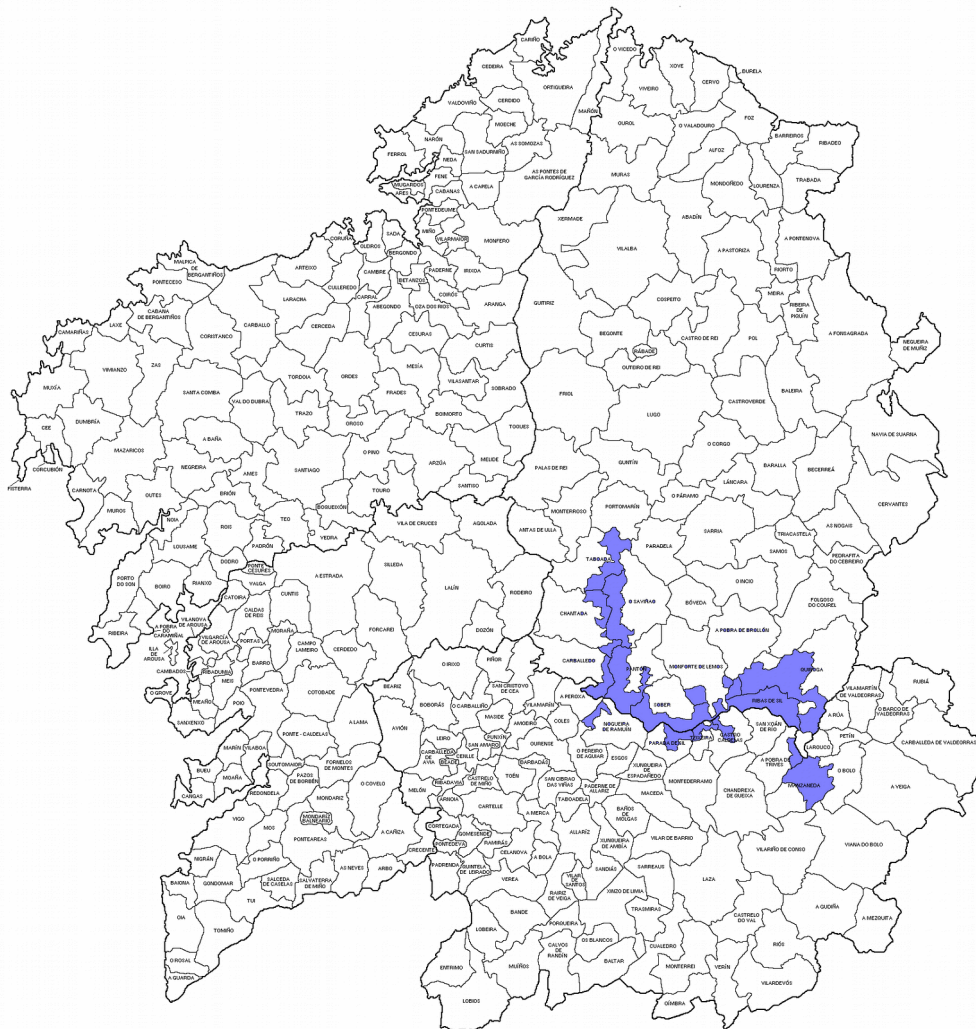
#### **Volume de actividade no ano 2017:**

Produción uva:	5.520,328 kg
Viño cualificado:	3.687.580 l
Valor económico estimado:	18.954.602 €

## Zona amparada pola DO Ribeira Sacra

A zona amparada para a produción do viño con denominación de orixe Ribeira Sacra comprende parroquias e lugares de 20 municipios situados ao longo das ribeiras do Miño e do Sil, no sur da provincia de Lugo e no norte da provincia de Ourense, e está constituída polas subzonas seguintes:

- Amandi
- Chantada
- Quiroga-Bibei
- Ribeiras do Miño
- Ribeiras do Sil



## **Características**

A DO Ribeira Sacra está orientada fundamentalmente á produción de viños tintos, elaborándose tamén brancos moi interesantes. É a Mencía, señorial variedade tinta, a máis cultivada na Ribeira Sacra, dando lugar a viños de gran calidade, que salientan polos seus recendos limpos, elegantes e intensos, a súa cor cereixa intensa, brillante e cun ribete púrpura. Entre os viños brancos, cunha produción menor, destacan os que se obteñen das variedades Godello, Albariño e Treixadura, de gran frescura e ao mesmo tempo con gran plenitude en boca. Afroitados e cun fino toque de acidez, destacando polo seu lixeiro retrogusto e delicada presenza no padal. A graduación alcohólica mínima destes viños é de 11°.

## **Variedades de uva e tipos de viño**

### **Variedades:**

- **Brancas preferentes:** godello, albariño, loureira, treixadura, dona branca e torrontés.
- **Tintas preferentes:** mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto e tempranillo.
- **Tintas autorizadas:** mouratón e garnacha tintureira.

### **Tipos de viños:**

Os viños máis característicos da DO Ribeira Sacra son os tintos elaborados sobre a base da variedade mencía, aínda que tamén se elaboran monovarietais brancos das variedades godello e albariño, e viños plurivarietais das distintas variedades preferentes e autorizadas.

#### **Ribeira Sacra Súmmun:**

- a) Os tintos elaborados, como mínimo, cun 85% de variedades tintas preferentes, sendo a variedade mencía, polo menos, un 60% do total.
- b) Os brancos elaborados coas variedades brancas preferentes.

#### **Ribeira Sacra:**

- a) Os tintos elaborados, como mínimo, cun 70% de variedades tintas preferentes.
- b) Os Súmmun que non acaden os niveis analíticos ou organolépticos esixidos para esa mención.

Só poderán facer referencia ás variedades os viños Ribeira Sacra Súmmum Cando se mencione unha única variedade, o viño deberá estar elaborado cun 85%, como mínimo, desa variedade.

Poderán facer mención a barrica os viños Ribeira sacra que cumpran:

- Viños tintos deberán permanecer un mínimo de seis meses en barricas de madeira de 500 litros como máximo.
- Viños brancos deberán permanecer un mínimo de tres meses en barricas de madeira de 600 litros como máximo.

**Evolución da produción de viño amparado pola Denominación de Orixe Ribeira Sacra (hl)**

