

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
Web: www.ribeirasacra.org

Presidente: José Manuel Rodríguez González

Rexistros a 31 de decembro do 2018:

Superficie inscrita:	1.238,3 ha
Viticultores:	2.376
Industrias:	94

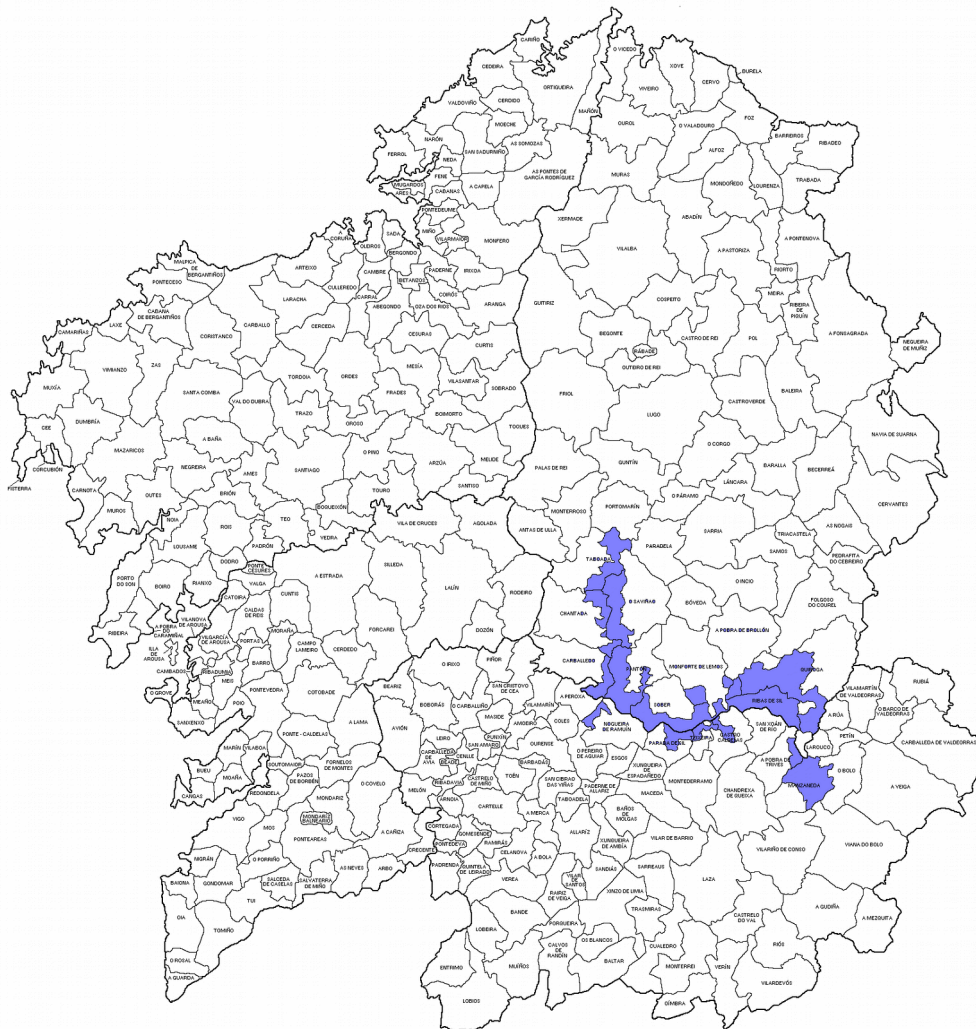
Volume de actividade no ano 2018:

Produción uva:	6.172.222 kg
Viño cualificado:	3.709.340 l
Valor económico estimado:	19.288.568 €

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

Os viños tintos, nos que a Mencía é a variedade maioritaria e fundamental, son limpos e brillantes, de capa media alta, con tonalidades que van dende o vermello cereixa ao vermello con reberetes púrpura; lembran en nariz aos froitos vermellos (de bosque) e á froita de óso (de árbore); acaban, en boca, sendo francos e equilibrados, amplos e de gran persistencia aromática en retronasal.

Os viños bancos, elaborados fundamentalmente coas variedades Godello, Treixadura e Albariño, sendo a primeira delas a máis abundante, son limpos e brillantes, ofrecendo tons dende o amarelo pálido ao dourado; francos en nariz, lembran aos froitos brancos de pebida e óso (de árbore); presentan un gran equilibrio entre acidez e alcohol, sendo o recordo á froita antes mencionada unha característica do seu paso por boca.

Os viños rosados, elaborados fundamentalmente coas variedades Mencía, Brancellao ou Merenzao, son limpos e brillantes, abertos de capa, con tonalidades entre o rosa pálido e o vermello cereixa. Os seus aromas lembran sutilmente aos froitos do bosque e á froita vermella de óso (de árbore). En boca, o seu equilibrio entre alcohol e acidez dá paso a unha sensación en retronasal devedora da froita antes nomeada e persistente.

Variedades de uva e tipos de viño

Variedades:

A elaboración dos viños protexidos realizarase exclusivamente con uvas das variedades seguintes:

a) Principais (ou preferentes):

– Brancas: Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo e Caíño Branco.

– Tintas: Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño Tinto, Caíño Longo e Caíño Bravo.

b) Secundarias (ou autorizadas):

– Garnacha Tintureira, Mouratón, Tempranillo e Gran Negro.

Tipos de viños:

Os viños máis característicos da DO Ribeira Sacra son os tintos elaborados sobre a base da variedade mencia, aínda que tamén se elaboran viños monovarietais e plurivarietais das distintas variedades principais e secundarias.

- Os Ribeira Sacra Súmmum estarán elaborados como mínimo cun 85% de variedades das consideradas principais.
- Os Ribeira Sacra tintos deben estar elaborados polo menos cun 70% da variedade mencia.
- Os Ribeira Sacra Rosados estarán elaborados como mínimo cun 85% de variedades tintas das consideradas principais, polo tanto pertencerán sempre á categoría Súmmun.

Para comercializar estes viños co termo “barrica” deben ter sido sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de madeira cos seguintes requisitos de tempo mínimo e volume máximo:

- Nos tintos será un tempo mínimo de 6 meses en barricas de ata 500 litros de capacidade máxima.
- Nos brancos, será un tempo mínimo de 3 meses en barricas de madeira de ata 600 litros de capacidade máxima.

Para comercializar estes viños co termo “garda” deben ter sido sometidos a un proceso de envellecemento mínimo de 7 meses en tintos e 4 meses en brancos en depósitos de madeira, formigón ou outros materiais permitidos pola lexislación alimentaria distintos do aceiro e o poliéster, cos seguintes requisitos de volume:

- Nos tintos:
 - depósitos de madeira con volumes desde 225 l asta 10.000 l
 - depósitos de formigón ou outros materiais con volumes de ata 5.000 l.
- Nos brancos:
 - depósitos de madeira con volumes desde 225 l ata 8.000 l.
 - depósitos de formigón ou outros materiais con volumes de ata 5.000 l.

Evolución da produción de viño amparado pola denominación de orixe Ribeira Sacra (hl)

