

## 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: publicada a última comunicación de aprobación de modificación no DOUE C-225 do 5.07.2019.

**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 2019:**

Superficie inscrita:	1.250,94 ha
Viticultores:	2.353
Industrias:	93

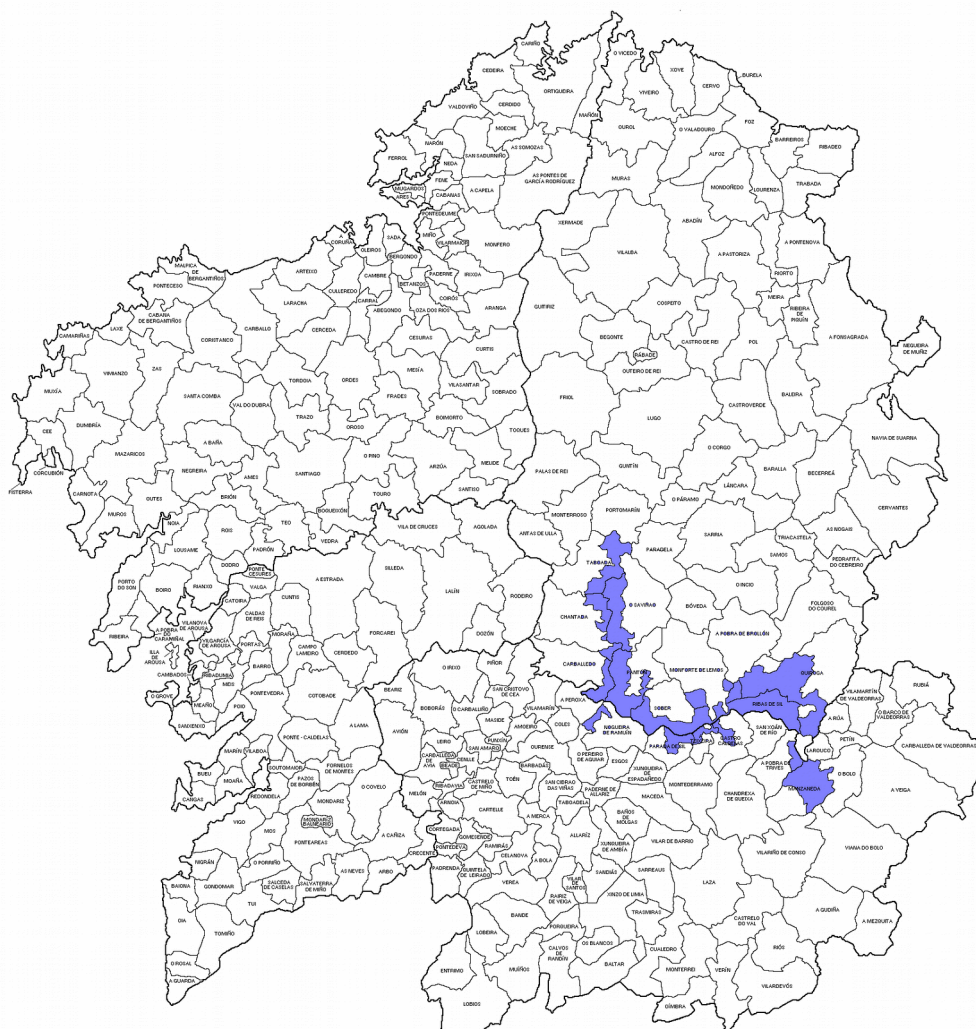
#### **Volume de actividade no ano 2019:**

Produción uva:	7.256.756 kg
Viño cualificado:	3.929.578 l
Valor económico estimado:	21.455.496 €

## 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, torrentés, branco lexítimo e caíño branco.
- Tintas: mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto, caíño longo e caíño ravo.

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 Súmmun 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)

