



DOCUMENTO ÚNICO

DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA

VALDEORRAS

1. Nome e tipo

a) Denominación que debe rexistrarse:

Valdeorras

b) Tipo de indicación xeográfica:

Denominación de Orixe Protexida

2. Categorias de produtos vitícolas

1.- Viño

5.- Viño espumoso de calidade

15.- Viño de uvas pasificadas

3. Descrición dos viños

a) Categoría VIÑO

a.1) Viños Brancos

- Breve descrición textual

- Fase visual: Cores amarelas pálidas con tonalidades de verdosas a ambarinas.
- Fase olfactiva: Aromas primarios limpos e frescos, afroitado de intensidade media.
- Fase gustativa: Móstrase suave, lixeiro e afroitado, equilibrado na súa estrutura.



Os viños que leven a indicación “Producción controlada” (aos que se esixen rendementos de produción en parcela máis limitados) e os viños “Crianza”, “Reserva” e “Gran Reserva” (envellecidos en madeira diferentes períodos, o que matiza as súas características organolépticas) terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5.

- Características analíticas xerais

- Grao alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 10,5
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 160

a.2) Viños Brancos: Valdeorras Godello e Valdeorras Castes nobres

- Breve descrición textual

Cores amarelas pálidas con tonalidades de verdosas a ambarinas. Aromas primarios limpos e frescos, afroitado de intensidade media. Móstrase suave, lixeiro e afroitado, equilibrado na súa estrutura. O “Valdeorras Godello” está elaborado exclusivamente con esa variedade e os “Valdeorras Castes nobres” están elaborados cun mínimo do 85% de variedades brancas consideradas preferentes. Os que leven a indicación “Producción controlada” (con rendementos de produción en parcela máis limitados) e os viños “Crianza”, “Reserva” e “Gran Reserva” (envellecidos en madeira diferentes períodos, o que matiza as súas características organolépticas) terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5.

- Características analíticas xerais

- Grao alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11,5
 - Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 5
 - Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 160

a.3) Viños tintos



- Breve descripción textual

- Fase visual: Cor vermella picota morado, limpo, brillante de boa capa, con reflexos do violeta ao rubí.
- Fase olfactiva: Intensos aromas a froitos vermellos maduros, propios das variedades de que proceden.
- Fase gustativa: Carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta e agradable postgusto.

Os viños que leven a indicación “Producción controlada” (aos que se esixen rendementos de produción en parcela máis limitados) e os viños “Crianza”, “Reserva” e “Gran Reserva” (envellecidos en madeira diferentes períodos, o que matiza as súas características organolépticas) terán unha graduación alcohólica mínima de 12,5.

- Características analíticas xerais

- Grao alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 10,5
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

a.4) Viño tinto: Valdeorras Mencía e Valdeorras castes nobres

- Breve descripción textual:

Cor vermella picota morado, limpo, brillante de boa capa, con reflexos do violeta ao rubí. Intensos aromas a froitos vermellos maduros. Carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta e agradable postgusto. Os “Valdeorras Mencía” elabóranse cun mínimo do 85% da devandita variedade e os “Valdeorras Castes nobres” cun mínimo do 85% de variedades tintas consideradas preferentes. Os identificados como “Producción controlada” (con rendementos en parcela máis limitados) e os viños “Crianza”, “Reserva” e “Gran Reserva” (envellecidos en madeira, o que matiza as súas características organolépticas) terán unha gradación alcohólica mínima de 12,5.

- Características analíticas xerais

- Grao alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11,5



- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

b) Categoría VIÑO ESPUMOSO DE CALIDADE

- Breve descripción textual

- Fase visual: Cores amarelas con tons pálidos ou dourados e brillantes. Carbónico lixeiro con adecuada burbulla fina e persistente.
- Fase olfactiva: Aromas intensos, limpos e con suaves tons do seu paso por botella.
- Fase gustativa: Fresco, con lixeira acidez e agradable carbónico, equilibrado.

- Características analíticas xerais

- Grao alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18
- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 160

c) Categoría VIÑO DE UVAS PASIFICADAS (Tostado)

- Breve descripción textual:

- Fase visual: (brancos ou tintos): Cores amarelas e vermellas intensas, con matices dourados e violetas.
- Fase olfactiva: Aromas limpos, francos, intensos, con recordos da variedade da que proceden moi florais e fondo meloso.
- Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con dulzor e ampla persistencia.

- Características analíticas xerais:

- Grao alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 13
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 40



- Contido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 160

4. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enolóxicas esenciais

Prácticas enolóxicas específicas.

- Nos Valdeorras "Godello" empregarase exclusivamente esta variedade e nos "Mencia", polo menos un 85 % da devandita variedade. Nos "Castes Nobres" empregarase como mínimo un 85% das variedades preferentes.
- Os espumosos elaboraranse polo menos cun 85% de Godello.
- O "Tostado" con uvas tintas das variedades autorizadas ou coa variedade branca Godello.
- O rendemento de extracción de mosto non será superior a 72 %.
- Na elaboración do "Tostado" a pasificación durará un mínimo de 90 días, cun rendemento máximo de 40 l por cada 100 kg de uvas pasas.
- O cómputo do período de envellecemento en barrica non poderá iniciarse antes do día 1 de decembro do ano da colleita.

b) Rendementos máximos

- 15.000 quilogramos de uvas por hectárea e 108 hectolitros por hectárea para las variedades no preferentes.
- 12.500 quilogramos de uvas por hectárea e 90 hectolitros por hectárea para las variedades preferentes.

5. Zona delimitada

A zona de produción dos viños protexidos pola denominación de orixe Valdeorras está constituída polos terreos aptos para a produción de uva coa calidade necesaria para obter viños das características específicas dos amparados pola denominación, e sempre que se atopen situados nos Concellos do Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, e Rubiá, todos eles na provincia de Ourense, na Comunidade Autónoma de Galicia.



6. Principais uvas de vinificación

Mencía e Godello.

7. Descrición do (dos)/dos vínculo(s)

Os solos e o clima mediterráneo-oceánico da zona conforman un ecosistema selectivo ao que se foron adaptando as variedades de vide, en xeral variedades autóctonas, entre as que destacan Godello e Mencía. O cultivo desenvólvese en ladeiras, ás veces con importantes pendentes socalcadas. É fundamental a selección das mellores orientacións que fixeron secularmente os viticultores. O resultado son viños singulares: a variedade Godello dá lugar a viños estruturados e untuosos, cunha acidez natural que os fai frescos e elegantes. Os tintos a base de Mencía teñen intensos aromas a froitos vermellos maduros, con acidez media a alta e equilibrada expresión tánica.

8. Outras condicións esenciais

a) Envasado na zona delimitada

O embotellado realizarase na área delimitada, nas adegas inscritas na denominación de orixe.

b) Disposicións adicionais relativas á etiquetaxe.

- O uso das mencións Godello, Mencía, Variedades nobles/Castes nobres e Producción controlada queda condicionado ao cumprimento dos requisitos do prego e o dos termos Barrica, Crianza, Reserva e Gran Reserva ao da normativa xeral.
- Nos viños de uva pasificada incluírase a mención “Tostado”.
- Nos embotellados por encargo aparecerá o nome do embotellador.
- Os viños comercialízanse con identificadores de garantía, co logo da denominación que figura no prego.

Referencia á publicación do prego de condicións:

http://mediorural.xunta.gal/uploads/media/DOP_VALDEORRAS_Pliego_Condiciones_noviembre_2016_CCC.pdf