



DOCUMENTO ÚNICO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

RIBEIRA SACRA

1. Nombre y tipo

a) Denominación que debe registrarse:

Ribeira Sacra

b) Tipo de indicación geográfica:

Denominación de Origen Protegida

2. Categorías de productos vitícolas

1.- Vino

3. Descripción de los vinos

Categoría VINO

1) Vino tinto (Ribeira Sacra Súmmun tinto)

- Breve descripción textual

- Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).
- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.



- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): No se define
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro de ácido acético): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 120

2) Vino tinto (Ribeira Sacra tinto)

- Breve descripción textual

- Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).
- Fase gustativa: franco, aromas de la serie bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): No se define
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro de ácido acético): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 120

3) Vino blanco (Ribeira Sacra Súmmum blanco)

- Breve descripción textual

- Fase visual: limpio y brillante, color amarillo que va desde el pálido hasta el dorado.



- Fase olfativa: franco, olores de la serie frutas de árbol (frutos blancos de pepita y hueso).
- Fase gustativa: franco, aromas de la serie frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol y acidez.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): No se define
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro de ácido acético): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 160

4) Vino rosado (Ribeira Sacra Súmmum rosado)

- Breve descripción textual:

- Fase visual: limpio y brillante, capa baja o media, color que va del rosa pálido al rojo cereza.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso.
- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): No se define
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro de ácido acético): 11,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 120

5) Vino Tinto (Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto y Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto)



- Breve descripción textual:

Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

- Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.
- Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): No se define
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 12
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro de ácido acético): 16,67
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 140

6) Vino blanco (Ribeira Sacra Barrica Blanco y Ribeira Sacra Garda Blanco)

- Breve descripción textual

Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

- Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.
- Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): No se define
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 12
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4,5
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro de ácido acético): 16,67



- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 160

4. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

a.1) Prácticas enológicas específicas.

- El rendimiento en la extracción no será superior a 69 l de vino por cada 100 kg de uva. En el caso de los vinos rosados no será superior a 40 l de vino por cada 100 kg de uva.
- Se permite la mezcla de mostos y vinos con una cosecha anterior hasta un 15%. En años excepcionales y previo informe de la calidad del producto, se podrá autorizar la mezcla de dos cosechas anteriores, con el mismo límite del 15 %.
- Para utilizar el término “barrica” los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de madera con los siguientes requisitos de tiempo mínimo y volumen máximo:
 - Tintos: mínimo de 6 meses en barricas de 500 l de capacidad máxima.
 - Blancos: mínimo de 3 meses en barricas de madera de 600 l de capacidad máxima.
- Para utilizar el término “Garda” los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento mínimo de 7 meses en tintos y 4 meses en blancos en depósitos de madera, hormigón u otros materiales permitidos por la legislación alimentaria distintos del acero y el poliéster, con los siguientes requisitos de volumen:
 - en los tintos:
 - depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 10.000 l
 - depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5.000 l
 - en los blancos:
 - depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 8.000 l
 - depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5.000 l

a.2) Restricciones pertinentes en la vinificación:

- Las variedades tintas Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo y Caíño bravo y las blancas Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo y Caíño



blanco tienen la consideración de preferentes o principales. Los vinos que lleven la mención “Súmmum” estarán elaborados con un mínimo del 85% de estas variedades. Los vinos tintos que no se comercialicen como “Súmmum” deberán elaborarse al menos con un 70% de la variedad Mencía.

- No se permite la utilización de prensas continuas ni de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidad.
- No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos para forzar la extracción de materia colorante.
- En la elaboración de los Ribeira Sacra rosados el tiempo de maceración del mosto con los hollejos no podrá ser superior a 48 horas.
- No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.

a.3) Prácticas culturales.

- La vendimia se realizará con el mayor esmero, íntegramente de forma manual en cajas de vendimia autorizadas por el Consello Regulador, y para la elaboración de vinos protegidos se emplearán exclusivamente uvas sanas y con el grado de madurez necesario.

b) Rendimientos máximos

Las producciones máximas admitidas por hectárea son las siguientes:

- 9500 kilogramos de uva por hectárea para las variedades tintas.
- 12.000 kilogramos de uva por hectárea para las variedades blancas.

El rendimiento expresado en hectolitros del producto final por hectárea es:

- 65,55 hectolitros por hectárea para las variedades tintas.
- 82,80 hectolitros por hectárea para las variedades blancas.

5. Zona delimitada

La zona de delimitada está formada por cinco subzonas que comprenden parte de los términos municipales que se indican a continuación:



- Subzona de Amandi: Sober y Monforte de Lemos.
- Subzona de Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo y A Peroxa.
- Subzona de Quiroga-Bibeí: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda y San Xoán de Río.
- Subzona de Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober y Monforte de Lemos.
- Subzona de Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas y Nogueira de Ramuín.

Estos términos municipales se distribuyen entre las provincias de Lugo y Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

6. Principales uvas de vinificación

Tintas: Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo y Caíño bravo.

Blancas: Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo y Caíño blanco

7. Descripción del (de los) vínculo(s)

La principal seña de identidad de estos vinos es su viticultura (denominada “viticultura heroica”), que se desarrolla sobre bancales en escarpadas laderas, conformando un impresionante paisaje antropizado. La orografía determina la existencia de multitud de microclimas, por lo que la selección de la altitud y la orientación es determinante en la adecuada maduración. Además, las uvas utilizadas son principalmente de variedades autóctonas, seleccionadas a lo largo de los siglos por los vitivinicultores y adaptadas al clima y suelo de la zona. Se elaboran principalmente tintos, en los que la variedad Mencía es la protagonista, dando lugar a vinos color cereza con acidez equilibrada y afrutados.

8. Otras condiciones esenciales

a) Zona de elaboración

La zona de producción está constituida principalmente por zonas de ladera con fuertes pendientes, lo que dificulta la construcción de bodegas. Por ello se permite la elaboración en bodegas construidas en terrenos de algunas parroquias colindantes con la zona de producción en las subzonas y términos municipales siguientes:



Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada y Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón y O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira y Castro Caldelas.

b) Envasado en la zona delimitada

El envasado debe realizarse en origen. El transporte y embotellado fuera de la zona de producción y elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido-reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto.

c) Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

El nombre de la denominación de origen figurará con caracteres de una altura mínima de 4 mm. El nombre de la subzona y la variedad, de indicarse, deberán recogerse con caracteres como máximo de la mitad de la altura que se utilice para el nombre de la DOP.

Es obligatorio el uso de marca comercial. Cuando se utilicen marcas que sean empleadas también en otras denominaciones de origen, la mención «Ribeira Sacra» tendrá que ir en el mismo campo visual que el nombre de la marca comercial, siendo el tamaño de la mención «Ribeira Sacra» al menos tres veces superior al nombre de la marca comercial, sobre el mismo fondo y con el mismo tipo de letra.

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen, que figura como anexo II en el pliego de condiciones.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/produtos_calidade/2018/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DO_RIBEIRA_SACRA_CCC_junio_2018.pdf