



DOCUMENTO ÚNICO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

BETANZOS

1. Nombre y tipo

a) Denominación que debe registrarse:

Betanzos

b) Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación geográfica protegida

2. Categorías de productos vitícolas

1.- Vino

3. Descripción de los vinos

a) Vinos blancos y tintos

— Breve descripción textual

Vinos ligeros, de graduaciones alcohólicas moderadas; los elaborados a partir de uvas blancas presentan color amarillo pálido con reflejos verdosos; los aromas son frutales y florales y el sabor es ligeramente ácido y con postgusto persistente; los elaborados a partir de uvas tintas presentan colores de intensidad media de rojo-cereza a rojo-cereza oscuro; aromas a frutos del bosque y el sabor es suave con estructura y persistencia medias.

— Características analíticas generales:

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): No se define
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10 % vol.



- Acidez total mínima (en g/l de ácido tartárico): 4,5 g/l
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro de ácido acético): 13,33 meq/l (excepto para vinos que se comercialicen con al menos un año de envejecimiento, en este caso este límite de acidez volátil será de 16,66 meq/l)
- Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en mg/l): 200 mg/l para vinos blancos y 150 mg/l para vinos tintos

b) Vinos blancos y tintos monovarietales

— Breve descripción textual

Vinos ligeros, de graduaciones alcohólicas moderadas; los elaborados a partir de uvas blancas presentan color amarillo pálido con reflejos verdosos; los aromas son frutales y florales y el sabor es ligeramente ácido y con postgusto persistente; los elaborados a partir de uvas tintas presentan colores de intensidad media de rojo-cereza a rojo-cereza oscuro; aromas a frutos del bosque y el sabor es suave con estructura y persistencia medias. La expresión de las cualidades óptimas de aroma y sabor de estos vinos se acentúa cuando la elaboración se realiza con un mínimo del 85% de uva de las variedades recomendadas, obteniéndose de esta manera vinos monovarietales.

— Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): No se define
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11 % vol.
- Acidez total mínima (en g/l de ácido tartárico): 5 g/l
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro de ácido acético): 13,33 meq/l (excepto para vinos que se comercialicen con al menos un año de envejecimiento, en este caso este límite de acidez volátil será de 16,66 meq/l).
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200 mg/l para vinos blancos y 150 mg/l para vinos tintos



4. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

- Estos vinos se elaborarán con un mínimo del 60% de las variedades que figuran como recomendadas dentro de las variedades de uva de vinificación autorizadas. Estas variedades son: Godello, Blanco legítimo y Agudelo en blancas y Mencía, Brancellao y Merenzao en tintas.
- El rendimiento en la extracción del mosto y su separación de los orujos no será superior a 65 litros de mosto por cada 100 kg de uva.

b) Rendimiento máximo

- 11.500 kilogramos de uvas por hectárea
- 72,80 hectolitros de vino por hectárea

5. Zona delimitada

La totalidad de los términos municipales de Bergondo, Betanzos, Coirós, Miño y Paderne, así como parte de los términos municipales de Abegondo, Oza dos Ríos y Sada; todos ellos en la provincia de A Coruña, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

6. Principales uvas de vinificación

- Blancas: Agudelo (Chenin blanc), Branco lexítimo (Albarín blanco) e Godello
- Tintas: Brancellao, Mencía e Merenzao (María Ordoña)

7. Descripción del vínculo

Los vinos son fiel reflejo de los efectos de las condiciones límite de luz y temperatura para una vitivinicultura de calidad, suavizados estos efectos mediante el uso varietal (el vino es elaborado mayoritariamente con variedades autóctonas de la zona, adaptadas al medio natural), la implantación de las viñas en suelos francos y profundos, característicos de este área geográfica (que fueron escogidos tradicionalmente por los viticultores, con la sabiduría que dan los años de experiencia) así como las adecuadas prácticas culturales, entre las que destaca la poda y conducción de las viñas, que se realiza manualmente y con maestría para hacer un adecuado control del potencial vitivinícola.



8. Otras condiciones esenciales

a) Envasado en la zona delimitada

- El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada.

b) Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

- Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada, que incluirá el logotipo de la indicación geográfica.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/IGP_BETANZOS_Pliego_de_condiciones_junio_2018_CCC.pdf