

## **FICHA TÉCNICA**

### **INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA BARBANZA E IRIA**

**Creación:** Por Orde do 11 de decembro de 2006 da Consellería de Medio Rural (DOG ) pola que se recoñece e se establecen as normas de utilización nos viños de mesa producidos nesta área xeográfica. Corrección de erros do 7 de febreiro de 2007 (DOG 2007)

**Regulamentación:** Orde do 11 de decembro de 2006 da Consellería de Medio Rural pola que se recoñece e se establecen as normas de utilización nos viños de mesa producidos nesta área xeográfica (DOG 18.12.2006, corrección de erros no DOG 7.02.2007). Modificada por: Orde do 28 de abril de 2008 (DOG nº 89, do 9.05.2008) e Orde do 1 de febreiro de 2012 (DOG nº 31, do 14.02.2012).

**Enderezo:** Pazo de Quián, s/n. Sergude  
15.681 Boqueixón. A Coruña  
Tel: 881 997 391 / 881 997 276  
Fax: 981546 676  
correo electrónico: [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

#### **Rexistros a 31 de decembro de 2011:**

Superficie en produción:	5,10 ha
Viticultores:	6
Industrias:	4

#### **Volume de actividade no ano 2011:**

Produción uva:	46.690 kg
Viño comercializado:	12.550 l
Valor económico estimado:	50.200 €



## **Características dos viños da IXP Barbanza e Iria**

Os viños obtidos son lixeiros, limpos, brillantes e cunha cor intensa na fase visual; con aromas francas, nas que se aprecian as características propias da materia prima da que proceden, con graduacións alcohólicas moderadas, con aromas florais e de froitas; na boca son suaves, frescos, saborosos e equilibrados e ó final con pequenos toques de acidez.

## **Variedades de uva da IXP Barbanza e Iria**

- **Brancas:** albariño, caíño branco, godello, loureiro branco (loureira ou marqués), treixadura, branco lexítimo (albarín branco), agudelo (chenín branco) e torrontés.
- **Tintas:** brancellao, caíño tinto, espadeiro, loureiro tinto, mencia e sousón.

## **Tipos de viños amparados:**

Elabóranse viños brancos e tintos. Os monovarietais deben ter unha graduación alcohólica mínima do 11% vol. Os restantes viños deberán ter unha graduación alcohólica mínima do 10% en volume.