



## DOCUMENTO ÚNICO

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

#### VALDEORRAS

#### 1. Nombre y tipo

a) Denominación que debe registrarse:

Valdeorras

b) Tipo de indicación geográfica:

Denominación de Origen Protegida

#### 2. Categorías de productos vitícolas

1.- Vino

5.- Vino espumoso de calidad

15.- Vino de uvas pasificadas

#### 3. Descripción de los vinos

a) Categoría VINO

a.1) Vinos Blancos

- Breve descripción textual

- Fase visual: Colores amarillos pálidos con tonalidades de verdosas a ambarinas.
- Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.
- Fase gustativa: Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.



Los vinos que lleven la indicación “Producción controlada” (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

- Características analíticas generales

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

a.2) Vinos Blancos: Valdeorras Godello y Valdeorras castes nobres

- Breve descripción textual

Colores amarillos pálidos con tonalidades de verdosas a ambarinas. Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media. Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura. El “Valdeorras Godello” está elaborado exclusivamente con esa variedad y los “Valdeorras Castes nobres” están elaborados con un mínimo del 85% de variedades blancas consideradas preferentes. Los que lleven la indicación “Producción controlada” (con rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

- Características analíticas generales

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

a.3) Vinos tintos



- Breve descripción textual

- Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí.
- Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.
- Fase gustativa: Carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

Los vinos que lleven la indicación “Producción controlada” (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

- Características analíticas generales

- Grado 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
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

a.4) Vino tinto: Valdeorras Mencía y Valdeorras castes nobres

- Breve descripción textual:

Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí. Intensos aromas a frutos rojos maduros. Carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto. Los “Valdeorras Mencía” se elaboran con un mínimo del 85% de dicha variedad y los “Valdeorras Castes nobres” con un mínimo del 85% de variedades tintas consideradas preferentes. Los identificados como “Producción controlada” (con rendimientos en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

- Características analíticas generales

- Grado 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
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

#### b) Categoría VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

##### - Breve descripción textual

- Fase visual: Colores amarillos con tonos pálidos o dorados y brillantes. Carbónico ligero con adecuada burbuja fina y persistente.
- Fase olfativa: Aromas intensos, limpios y con suaves tonos de su paso por botella.
- Fase gustativa: Fresco, con ligera acidez y agradable carbónico, equilibrado.

##### - Características analíticas generales

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

#### c) Categoría VINO DE UVAS PASIFICADAS (Tostado)

##### - Breve descripción textual:

- Fase visual: (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados y violetas.
- Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden muy florales y fondo meloso.
- Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con dulzor y amplia persistencia.

##### - Características analíticas generales:

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



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

#### **4. Prácticas vitivinícolas**

##### a) Prácticas enológicas esenciales

Prácticas enológicas específicas.

- En los Valdeorras "Godello" se empleará exclusivamente esta variedad y en los "Mencia", al menos un 85 % de dicha variedad. En los "Castes nobres" se empleará como mínimo un 85% de las variedades preferentes.
- Los espumosos se elaborarán al menos con un 85% de Godello.
- El "Tostado" con uvas tintas de las variedades autorizadas o con la variedad blanca Godello.
- El rendimiento de extracción de mosto no será superior a 72 %.
- En la elaboración del "Tostado" la pasificación durará un mínimo de 90 días, con un rendimiento máximo de 40 l por cada 100 kg de uvas pasas.
- El cómputo del período de envejecimiento en barrica no podrá iniciarse antes del día 1 de diciembre del año de la cosecha.

##### b) Rendimientos máximos

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

#### **5. Zona delimitada**

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Valdeorras está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los Ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, y Rubiá, todos ellos en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.



## 6. Principales uvas de vinificación

Mencia y Godello.

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

Los suelos y el clima mediterráneo-oceánico de la zona conforman un ecosistema selectivo al que se han ido adaptando las variedades de vid, en general variedades autóctonas, entre las que destacan Godello y Mencia. El cultivo se desarrolla en laderas, a veces con importantes pendientes abancaladas. Es fundamental la selección de las mejores orientaciones que han hecho secularmente los viticultores. El resultado son vinos singulares: la variedad Godello da lugar a vinos estructurados y untuosos, con una acidez natural que los hace frescos y elegantes. Los tintos a base de Mencia tienen intensos aromas a frutos rojos maduros, con acidez media a alta y equilibrada expresión tánica.

## 8. Otras condiciones esenciales

### a) Envasado en la zona delimitada

El embotellado se realizará en el área delimitada, en las bodegas inscritas en la denominación de origen.

### b) Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

- El uso de las menciones Godello, Mencia, Variedades nobles/Castes nobres y Producción controlada queda condicionado al cumplimiento de los requisitos del pliego y el de los términos Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva al de la normativa general.
- En los vinos de uva pasificada se incluirá la mención "Tostado".
- En los embotellados por encargo aparecerá el nombre del embotellador.
- Los vinos se comercializan con marchamos de garantía, con el logo de la denominación que figura en el pliego.

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[http://mediorural.xunta.gal/uploads/media/DOP VALDEORRAS Pliego Condiciones noviembre 2016 CCC.pdf](http://mediorural.xunta.gal/uploads/media/DOP_VALDEORRAS_Pliego_Condiciones_noviembre_2016_CCC.pdf)