



DOCUMENTO ÚNICO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
RIBEIRO

1. Nombre y tipo

a) Denominación que debe registrarse:

Ribeiro

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) Vino Blanco (Ribeiro Blanco)

- Breve descripción textual

- Fase visual: Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas.
- Fase olfativa: Olores limpios y francos con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos.
- Fase gustativa: Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol): 9.5
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 9,5



- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 200

a.2) Vino blanco (Ribeiro Castes blanco)

- Breve descripción textual

- Fase visual: Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas.
- Fase olfativa: Olores limpios y francos con la presencia de alguno de los siguientes descriptores :frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos, con una mayor complejidad que los de la categoría Ribeiro Blanco e intensidades medias-altas.
- Fase gustativa: Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos; con una mayor estructura, volumen, sapidez, extracto y persistencia que los de la categoría Ribeiro Blanco.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol): 11
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro): 13,33

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 200

a.3) Vino blanco (Ribeiro Barrica Blanco)

- Breve descripción textual

- Fase visual: Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas.
- Fase olfativa: Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados, tostados y empireumáticos.
- Fase gustativa: Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.



- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol): 12
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 12
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 200

a.4) Vino tinto (Ribeiro Tinto)

- Breve descripción textual:

- Fase visual: Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja.
- Fase olfativa: Olores limpios y francos con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos.
- Fase gustativa: Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol): 9,5
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 9,5
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

a.5) Vino Tinto (Ribeiro Castes Tinto)

- Breve descripción textual:

- Fase visual: Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja.
- Fase olfativa: Olores limpios y francos con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos. Con mayor complejidad que los de la categoría Ribeiro Tinto y con intensidades medias-altas.



- Fase gustativa: Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos. Con mayor finura tánica, volumen, sapidez, extracto y persistencia que los de la categoría Rbeiro Tinto.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol): 11
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

a.6) Vino tinto (Ribeiro Barrica Tinto)

- Breve descripción textual

- Fase visual: Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja.
- Fase olfativa: Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras maduras y frescas, frutos secos, flores, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos y empireumáticos.
- Fase gustativa: Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos, y alta persistencia.

- Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol): 12
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 12
- Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 4
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 150

b) Categoría VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

- Breve descripción textual



- Fase visual: Transparente con burbuja fina y persistente de tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado (espumosos blancos), y del rosa frambuesa al rosa anaranjado (espumosos rosados); y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas (espumosos blancos), y tonalidades violáceas a tonalidades naranjas (espumosos rosados).
 - Fase olfativa: Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, de intensidad media a alta, con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, levadura, miga de pan, bollería, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados y tostados.
 - Fase gustativa: Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de media a alta estructura y volumen, con burbuja fina, persistente, agradable, fundente y cremosa, aromática retronasal sin defectos, persistencia media a alta.
- Características analíticas generales
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol): 10
 - Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 10
 - Acidez total mínima (en gramos/litro expresado en ácido tartárico): 5
 - Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro): 16,66
 - Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos/litro): 185

b) Categoría VINO DE UVAS PASIFICADAS (Ribeiro Tostado)

- Breve descripción textual:
- Fase visual: transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño. En el caso de los tintos pueden aparecer tonos rojizos.
 - Fase olfativa: complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, frutos secos, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos y maderas nobles.
 - Fase gustativa: Dulces y equilibrados, con moderado frescor, intensos, volumen alto y sensación grasa, con extracto y muy sápidos, aromática retronasal sin defectos, de intensidad alta y larga persistencia.



- Características analíticas generales:

- Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol): 20,6
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 13
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes/litro): 35
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 250

4. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

a.1) Prácticas enológicas específicas.

- Vinos blancos y tintos: El rendimiento de extracción no será superior a 72 l de vino por cada 100 kg de uva tanto para los vinos de las categorías Ribeiro Castes y Ribeiro Barrica como para los vinos espumosos de calidad. Para el resto de los vinos, excepto los de uvas pasificadas, el máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kg de uva.
- Los vinos Ribeiro Castes deberán estar elaborados exclusivamente con variedades principales. Tienen dicha consideración las siguientes: Brancellao, Albariño, Treixadura, Torrontés, Sousón, Mencía, Loureiro blanco (Loureira), Godello, Ferrón, Lado, Caíño tinto, Caíño longo, Caíño bravo y Caíño blanco.
- Los vinos Ribeiro Barrica estarán elaborados exclusivamente con variedades principales y en algún momento de su elaboración deberán haber estado contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros.
- Los vinos espumosos estarán elaborados por el “método tradicional” y exclusivamente con variedades principales.
- Vinos tostados: Se elaborarán con uvas de las variedades principales. La pasificación se realizará en locales cubiertos, durante un mínimo de 3 meses. El mosto deberá tener un contenido mínimo de azúcares de 350 g/l y el rendimiento de extracción no superará los 40 l de vino por cada 100 Kg de uvas pasas. Se someterá a proceso de maduración en cubas de roble o de cerezo por un tiempo mínimo de 6 meses. Pasará un proceso de maduración en botella no inferior a 3 meses.

a.2) Prácticas culturales.

- Las nuevas plantaciones tendrán una densidad mínima de 3000 cepas por hectárea. La poda anual se realizará en Guyot, Cordón, Vaso alto tradicional o a pulgar. La conducción será en espaldera o con



tutores.

b) Rendimientos máximos

La producción máxima por hectárea será de:

- 13.000 Kg y 93,60 hl para las variedades blancas principales destinadas a elaborar vinos de las categorías Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica y Ribeiro Espumoso.
- 13.000 kg y 52 hl/ha para las variedades blancas principales destinadas a elaborar Ribeiro Tostado.
- 12.000 kg y 86,40 hl para las variedades tintas principales destinadas a elaborar vinos de las categorías Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica y Ribeiro Espumoso.
- 12.000 kg y 48 hl/ha para las variedades tintas principales destinadas a elaborar Ribeiro Tostado.
- 19 000 kg y 140,60 hl para las variedades blancas y tintas principales destinadas a la elaboración de vinos distintos de los citados anteriormente.
- 19.000 kg y 140,60 hl para las variedades secundarias.

5. Zona delimitada

La zona de delimitada está formada por la totalidad de los términos municipales de: Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; y parte de los términos municipales de O Carballiño, Boborás, Ourense, Toén y San Amaro. Todos estos términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

6. Principales uvas de vinificación

Brancellao, Albariño, Treixadura, Torrontés, Sousón, Mencía, Loureiro blanco (Loureira), Godello, Ferrón, Lado, Caíño tinto, Caíño longo, Caíño bravo y Caíño blanco.

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

- Vinos

La comarca se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia, generada en conjunto por la orografía protectora del entorno y la proximidad del océano atlántico. Presenta un clima templado de influencia atlántica con importantes diferenciales térmicos entre día y noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo y orografía accidentada. Su natural vocación vitícola ha determinado la explotación agraria desde siempre y ha propiciado la obtención de variedades autóctonas perfectamente adaptadas al entorno mediante selección e hibridación. El resultado son vinos frescos y equilibrados, en los



que destacan los aromas primarios.

-Vinos espumosos de calidad

A principios de los años ochenta del siglo pasado se empezaron a hacer las primeras elaboraciones de vinos espumosos en la DO Ribeiro mediante el "método tradicional". La utilización en exclusiva de variedades principales, todas ellas variedades autóctonas adaptadas al clima de la comarca, templado de influencia atlántica con importantes diferenciales térmicos entre día y noche y una escasa pluviometría desde el cuajado, y a sus suelos, de baja capacidad de campo y enmarcados en una orografía accidentada, dan lugar a vinos espumosos de características singulares.

-Vinos de uva pasificada (Tostados)

El Tostado del Ribeiro es un vino naturalmente dulce que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora, uvas todas ellas autóctonas de la zona adaptadas a las particulares condiciones del medio - con un clima templado de influencia atlántica con importantes diferenciales térmicos entre día y noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo y orografía accidentada-, como a las específicas técnicas de elaboración -entre las que destaca la manera en que se realiza la pasificación de las uvas en locales cubiertos- que fueron desarrolladas a lo largo de los años por los productores locales.

8. Otras condiciones esenciales

a) Envasado en la zona delimitada

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada. El transporte y embotellado fuera de la zona de 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. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la Denominación de Origen de la Ribeiro, hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

b) Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

En las etiquetas de los vinos embotellados figurará el logotipo y el nombre de la denominación de origen.

Los diferentes tipos de vinos elaborados podrán llevar además en el etiquetado las menciones "Castes", "Barrica", "Espumoso" y "Tostado", según corresponda, si cumplen los requisitos establecidos en el pliego de condiciones para el uso de estos términos.



En el etiquetado de los vinos de las categorías "Castes" y "Barrica" deberá figurar el año de cosecha.

Los envases irán provistos de precintas de garantía o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/produtos_calidade/2017/DOP_RIBEIRO_Pliego_Condiciones_mayo_2017.pdf