

## **FICHA TÉCNICA**

### **DENOMINACIÓN DE ORIXE VALDEORRAS**

**Creación:** Por Orde ministerial do 30 de xullo de 1957.

**Regulamentación:** Orde do 24 de novembro de 2009 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe Valdeorras e do seu Consello Regulador (DOG nº 234, do 30 de novembro de 2009). Modificado pola Orde do 1 de febreiro do 2012 (DOG nº 31 do 14 de febreiro de 2012). Corrección de erros no DOG nº 38, do 23.02.2012.  
Prego de condicións publicado non DOG nº 153 do 10 de agosto de 2012.

**Enderezo:** Estrada N-120, p.k. 463  
32340 Vilamartín de Valdeorras – Ourense  
Tel.: 988 30 02 95  
Fax: 988 33 68 87  
Correo electrónico: [consello@dovaldeorras.com](mailto:consello@dovaldeorras.com)  
[Web: www.dovaldeorras.com](http://www.dovaldeorras.com)

**Presidente:** Xosé Luís García Pando

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

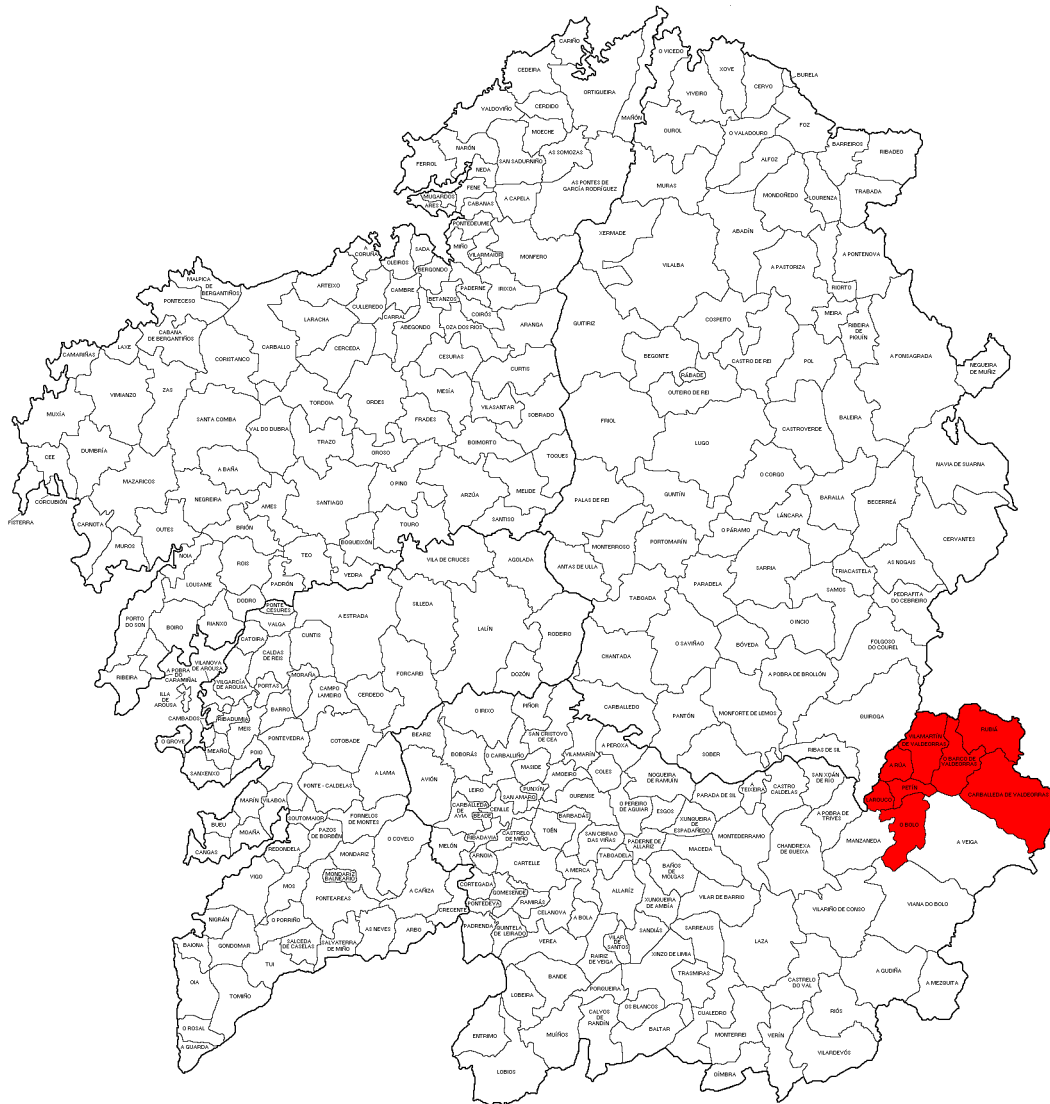
Superficie inscrita:	1.159 ha
Viticultores:	1.552
Industrias:	46

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

Produción uva:	7.627.358 kg
Viño cualificado:	3.514.925 l
Valor económico estimado:	15.997.482 €

## Zona amparada pola DO Valdeorras

A zona amparada para a produción de viño con denominación de orixe Valdeorras localízase no nordeste da provincia de Ourense e abarca os concellos de O Barco de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, A Rúa, Rubiá e Vilamartín de Valdeorras.



## **Características dos viños da DO Valdeorras**

Os viños brancos elaborados a partir da variedade Godello posúen cores amarelo-palla con matices verdosos, os seus recendos son francos e intensos lembrando algunha variedade de mazá. En boca amósanse perfectamente estruturados e untuosos, cunha acedume natural que os fai frescos e elegantes, resultando viños plenos, con postgusto largo e satisfactorio. A súa graduación media sitúase arredor dos 12,5°.

Os monovarietais tintos, elaborados con Mencía, están dotados dunha fermosa cor entre vermello-rubí e picota, de capa media e matices violáceos que identifican a súa xuventude con sutís expresións aromáticas de intensidade media que lembran as froitas do bosque como a grosella, framboesa e amora. O seu paso en boca resulta suave e carnoso, cun final limpo e fresco.

## **Variedades de uva da DO Valdeorras:**

- **Variedades brancas preferentes:** godello, loureira, treixadura, dona branca (moza fresca), albariño, torrentés e lado.
- **Variedades tintas preferentes:** mencía, tempranillo (araúxa), brancellao, merenzao (maría ardoña ou bastardo), sousón, caíño tinto, espadeiro e ferrón.
- **Variedades brancas autorizadas:** palomino.
- **Variedades tintas autorizadas:** garnacha tintureira, gran negro e mouratón.

## **Tipos de viño.**

Os viños máis característicos da DO Valdeorras son os monovarietais, da variedade godello en brancos e mencía en tintos, elaborándose tamén viños co resto das variedades.

Os tipos de viño amparados pola denominación de orixe Valdeorras son os seguintes:

### **a) Brancos.**

- Valdeorras godello: elaborado co 100% de uvas procedentes de la variedade godello.

- Valdeorras castes nobres: elaborados cun mínimo do 85% de uvas de variedades preferentes brancas.

- Valdeorras branco: elaborado con uvas procedentes de variedades brancas preferentes e autorizadas.

b) **Tintos.**

-Valdeorras mencia: elaborado polo menos co 85% de uvas procedentes da variedade mencia.

- Valdeorras castes nobres: elaborados cun mínimo do 85% de uvas de variedades preferentes tintas.

- Valdeorras tinto: elaborado con uvas procedentes de variedades tintas preferentes e autorizadas.

c) **Valdeorras escumoso**: viño escumoso obtido segundo o método tradicional, elaborado cun mínimo do 85% de uvas da variedade godello.

d) **Valdeorras tostado**: viño naturalmente doce, que se elabora a partir de variedades tintas ou, se é de uva branca, esta será da variedade godello.

Os distintos tipos de viños tintos recollidos nos parágrafos anteriores e os brancos Valdeorras godello poderán utilizar na súa etiquetaxe e publicidade a mención “producción controlada” cando estean elaborados exclusivamente con uvas de parcelas sometidas ás condicións especiais de limitación da produción que se especifican no artigo 9º.2 do Regulamento.

Os distintos tipos de viños brancos e tintos aos que se refiren os parágrafos anteriores poderán ser sometidos a un proceso de envellecemento en barricas de carballo e terán dereito a utilizar os termos “barrica”, “crianza”, “reserva” e “gran reserva”, segundo a lexislación vixente.

## Evolución da produción de viño amparado pola denominación de orixe protexida Valdeorras

