



Ribeiro

Denominación de Orixe



Ribeiro

Catálogo informativo 2017
Fecha de edición: mayo de 2017
Diseño y maquetación: Incubarte creatividad
www.ribeiro.wine



Presentación



“Porque la verdadera tradición no emana del pasado, ni está en el presente, ni en el porvenir; no es sirviente del tiempo. La tradición es el alma eterna de Galicia, que vive en el instinto popular y en las entrañas granítica de nuestro suelo. La tradición no es la historia. La tradición es la eternidad”.

Castelao

Durante el año 2017 el Consejo Regulador de la D.O. Ribeiro celebra varios aniversarios. Comenzamos el año presentando en el mes de enero la nueva imagen de la Precinta Certificadora de la D.O. Ribeiro. Un acto histórico pues hacía 40 años que la imagen que representa y certifica el origen y calidad de los vinos no se cambiaba. Un nuevo diseño adaptándolo a una nueva época y con una nueva imagen. El objetivo es mostrar la personalidad de los vinos de la D.O. Ribeiro aunando la esencia de una denominación de origen centenaria con una marca armónica y genuina que apuesta por el futuro. Uno de los cambios más destacables es la unificación en una sola precinta de todos los tipos de vino que se elaboran bajo el amparo de la Denominación de Origen: blancos, tintos, Tostado Ribeiro y Espumosos. Con una numeración específica en cada precinta, el control de calidad, garantía de origen y trazabilidad de las partidas están

aseguradas. La impresión es realizada por la Real Casa de la Moneda, Fábrica Nacional de Moneda y Timbre de España.

Además, celebramos el 60 aniversario de la constitución del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro y de su primer Reglamento. El Estatuto del Vino, aprobado por Decreto de 8 de septiembre de 1932, reconoció la Denominación de Origen Ribeiro, la más antigua e histórica de Galicia. Posteriormente se constituyó su Consejo Regulador, mediante la orden del 6 de diciembre de 1956, siendo aprobado su primer Reglamento en 1957.

El 5 de enero se publicó en el Diario Oficial de Galicia la Orden del 23 de diciembre de 2016 de la Consellería de Medio Rural por el que se aprueba en nuevo Pliego de Condiciones de la D.O. Ribeiro. Un hecho de gran importancia porque supone la adaptación y actualización de las condiciones generales de la protección de la calidad de los vinos amparados bajo la denominación. Son varios los cambios realizados, pero quizá el más destacado de cara al consumidor y a la protección de la marca de calidad Ribeiro es la incorporación de la categoría Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica y Espumosos a los ya establecidos Ribeiro y Tostado Ribeiro, con la intención de distinguir y valorar los vinos elaborados 100% con uvas preferentes de los que incorporan otras variedades autorizadas.

Ribeiro se caracteriza por su patrimonio vitivinícola, riqueza de uvas autóctonas y la diversidad de su territorio. Los vinos basados en la elaboración de variedades preferentes son los que identifican en mayor medida la denominación de origen y suelen tener una mayor calidad. Por esta razón se establecen sistemas de diferenciación entre los vinos basados en variedades preferentes de los que no lo están, tanto en los requisitos de producción y elaboración como en el etiquetado, para que el consumidor pueda

diferenciarlos adecuadamente. De entre todas las variedades destaca la Treixadura que, en la vendimia del 2016, ha superado en producción de kilos de uva a las autorizadas.

Celebramos también el Premio al Mejor Consejo Regulador del 2016 otorgado por la prestigiosa publicación Verema y en base a las votaciones del sector profesional y comunidad de aficionados al vino. Además, la consultora Nielsen publicó a inicios del año los resultados de una reciente investigación de mercados en el que señala que los vinos de la D.O. Ribeiro son los segundos consumidos con más frecuencia y segundos como vino que prefieren los jóvenes y mujeres españolas. Además, la consultora AC Nielsen publicó los resultados de una reciente investigación de mercado en el que señala que los vinos blancos de la D.O. Ribeiro son los segundos preferidos del consumidor español y los segundos que se consume con más frecuencia.

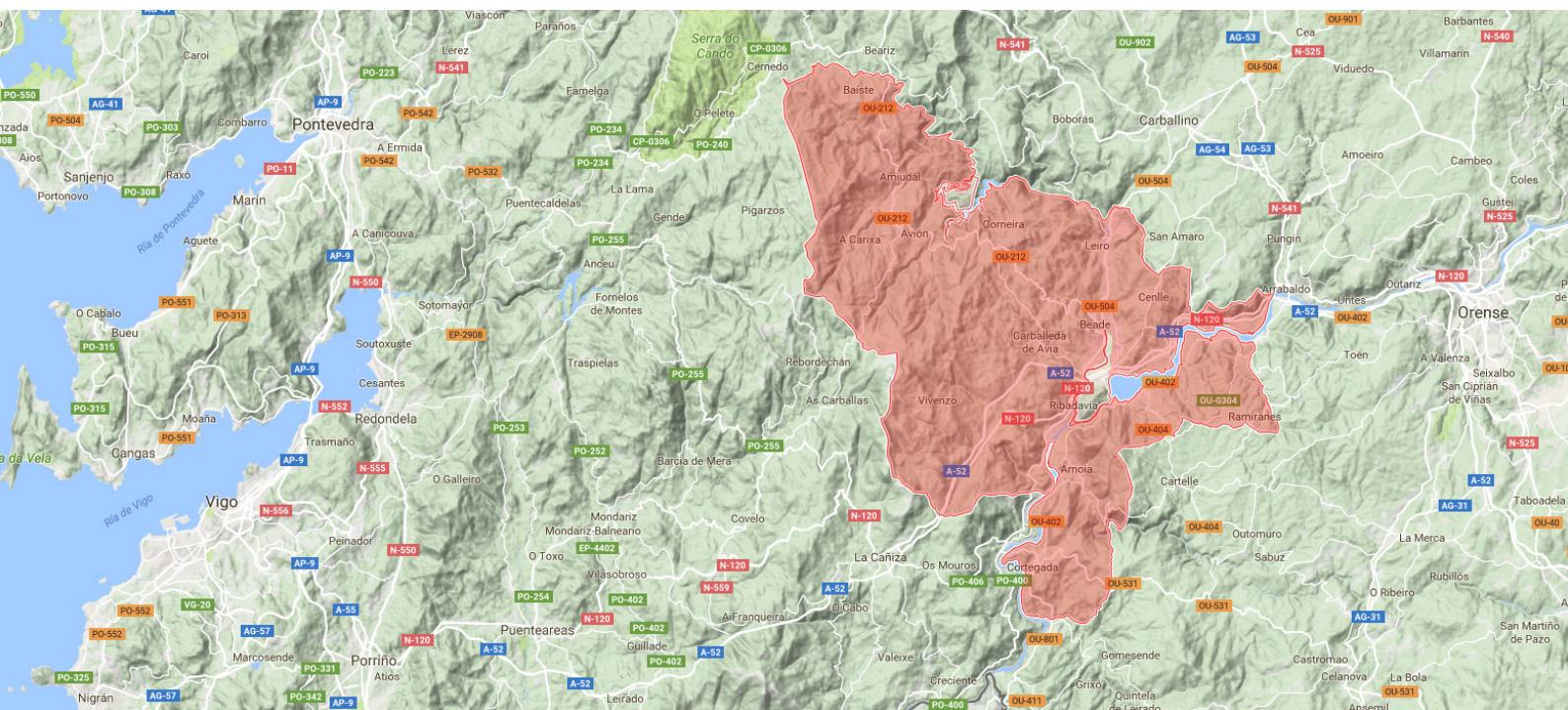
Desde los primeros embotellados en el año 1957, comercializados principalmente en Galicia, hasta la actualidad, muchos han sido los cambios que han hecho evolucionar la Denominación de Origen. Seguimos creciendo en percepción de calidad de marca en Galicia, territorio que supone sobre el 70% de las ventas de vino, y apostamos por el mercado nacional e internacional. Promoción de marca Ribeiro, variedades autóctonas, defensa de los vinos como parte del paisaje y territorio, el valor de la esencia, lo auténtico y genuino, son parte de nuestra filosofía.

Así como a lo largo de los siglos los viticultores de la región buscaron las mejores zonas para el cultivo, terrenos bien orientados, suelos más adecuados y construyeron muros en las laderas para contener el terreno moldeando un paisaje singular, el Consejo Regulador debe ser garante de su patrimonio, calidad y futuro. Porque no hay nada más universal que lo local genuino.

Situación del Ribeiro

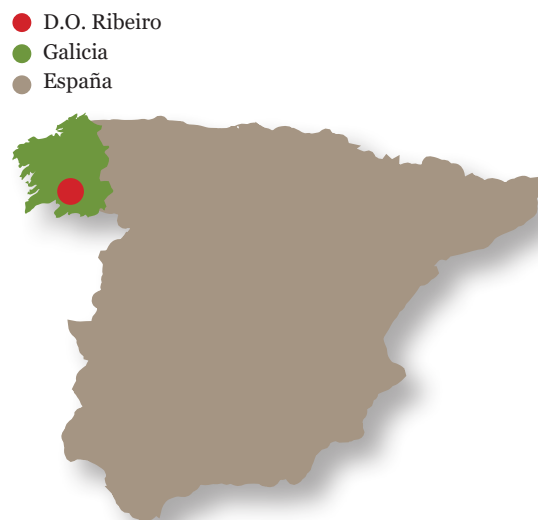


Situación del Ribeiro



La región del Ribeiro está situada en el hemisferio norte y sus coordenadas aproximadas son: 42°17'15.7"N 8°08'36.3"W España se encuentra en la zona suroeste de Europa. Dentro de España nos ubicamos al noroeste, en la comunidad autónoma de

Galicia, y en la zona sur, dentro de la provincia de Ourense. Una comarca a 45 kilómetros del Océano Atlántico, en una zona de transición de Galicia muy particular y de excelente aptitud para el cultivo de la vid.



Territorio



Delimitación de la Denominación de Origen

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro está constituida por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes: ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el lugar de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.



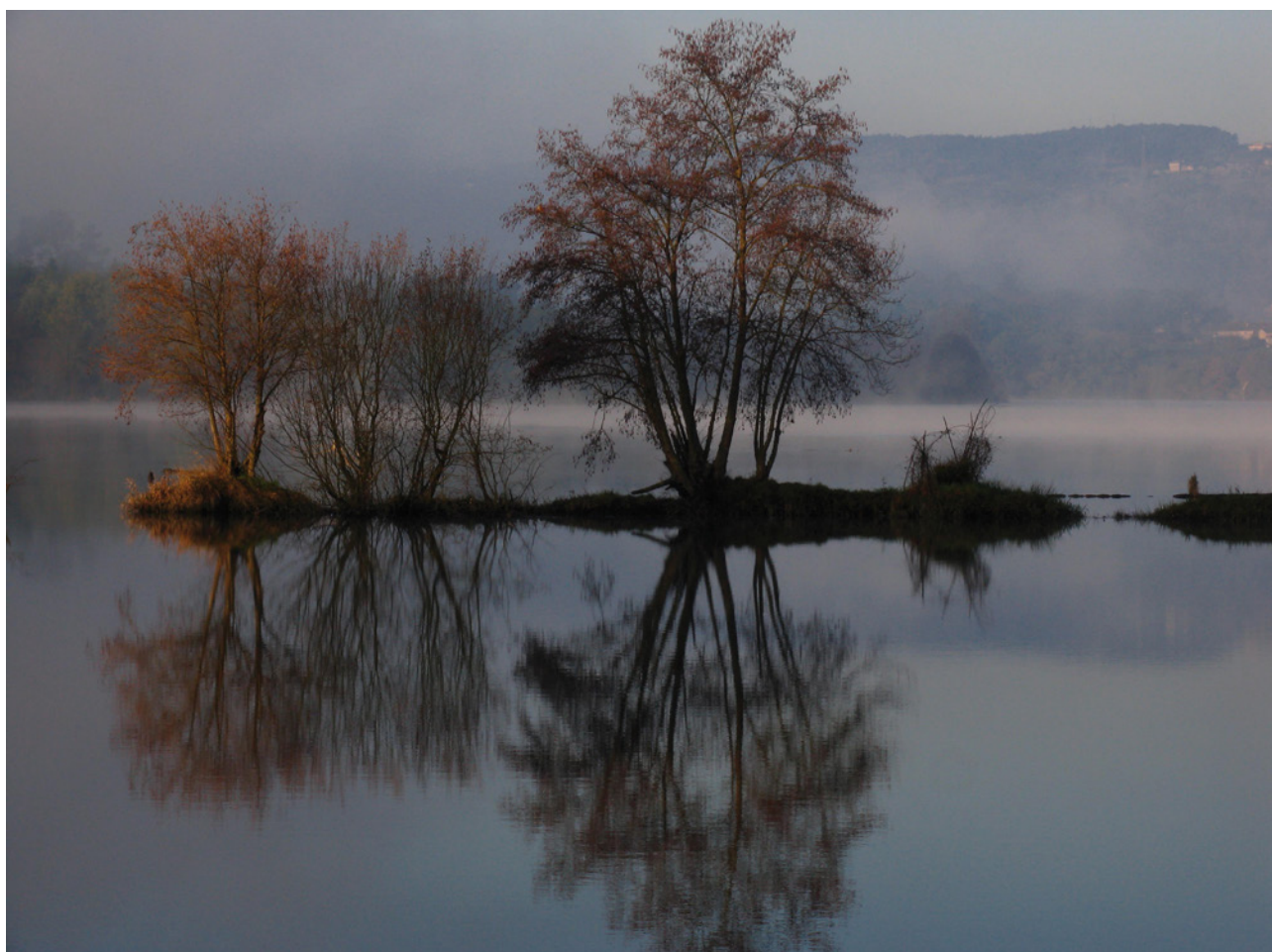
Territorio

En Ribeiro se distinguen tres valles generados por sus tres ríos principales: Miño, Avia y Arnoia. Un entorno natural formado por laderas, bancales y terrazas, excelentes para la producción de vinos de calidad basados en la viticultura. Todo ello favorecido por un microclima muy peculiar, ventilado y con buena exposición para la maduración de las variedades autóctonas del Ribeiro.

El río Miño atraviesa de este a oeste la comarca del Ribeiro, dividiéndola en dos zonas, norte y sur. La zona norte está atravesada por el río Avia, con una orientación norte-sur y la zona sur por el río Arnoia, con una orientación

este-oeste. Ambos desembocan en el río Miño, conformando los valles vitícolas y las tres subzonas más importantes.

Gran parte del cultivo de los suelos están abancalados para disminuir las pendientes y facilitar el laboreo aprovechando las laderas y la insolación. Una característica que marca el territorio de la D.O. Ribeiro es el minifundismo, la compleja orografía y el uso de técnicas tradicionales en los trabajos del viñedo



Territorio



VALLE DEL AVIA

Este valle sigue el curso del río Avia y transcurre por los municipios de Beade, Carballeda de Avia, Cenlle, Leiro y por parte de los de Boborás, Cenlle, O Carballiño, Ribadavia y San Amaro. Predomina una amplia gama de suelos, principalmente los de aluvión seguidos de los arenosos y graníticos. Es una zona con mucho “sábrego” (granito descompuesto), muy característico del Ribeiro. En la zona norte los viñedos se ubican en bancales sobre pendientes con muy distintas orientaciones y condiciones climatológicas particulares. En la zona sur los viñedos continúan el cauce del río hasta su desembocadura en el río Miño. Un paisaje de hermosas terrazas en las laderas que nos llevan a los picos más altos de Pena Corneira, Carballiño y San Amaro. Un clima de influencia atlántica, pero con gran oscilación térmica entre los meses de primavera y verano.



Territorio



VALLE DEL ARNOIA

Por el valle transcurre el río Arnoia y comprende los municipios de Arnoia y Cortegada. El río marca dos pequeños valles diferenciados. El primero se sitúa en la zona norte y se denomina San Amaro, y en la zona más al sur se encuentra el valle de San Vicente. La zona norte es mucho más cálida y se caracteriza por la gran concentración de minifundios y la diversidad de tipos de suelos. Predominan los aluviones por la sedimentación del río Arnoia pero también hay presencia de suelos graníticos y en menor medida de esquistos. La zona sur que es la parte más alta del valle y, como consecuencia, la más fresca por su altitud.



Territorio



VALLE DEL MIÑO

Comprende los municipios de Castrelo de Miño, Punxín y partes del de Cenlle, Ourense, Ribadavia y Toén.

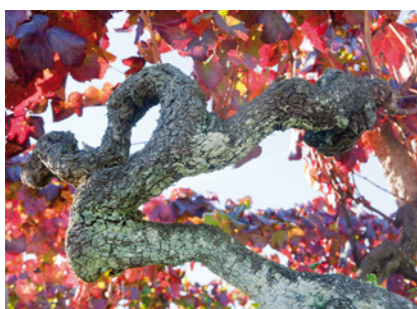
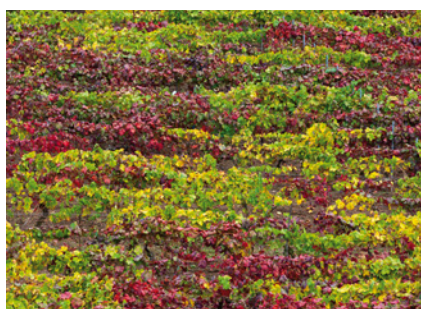
Es la zona es la más extensa en superficie y mayor concentración de bodegas. El valle del Miño es el que más influencia atlántica tiene de todo

el Ribeiro debido a los vientos que proceden del océano Atlántico, que penetran por el cauce del río Miño.

Predominan los suelos arcillosos con presencia también de granitos y en menor medida los aluviones. Sus viñedos se encuentran mayoritariamente en las laderas orientados al sur y es la zona con menor altitud media.



Territorio

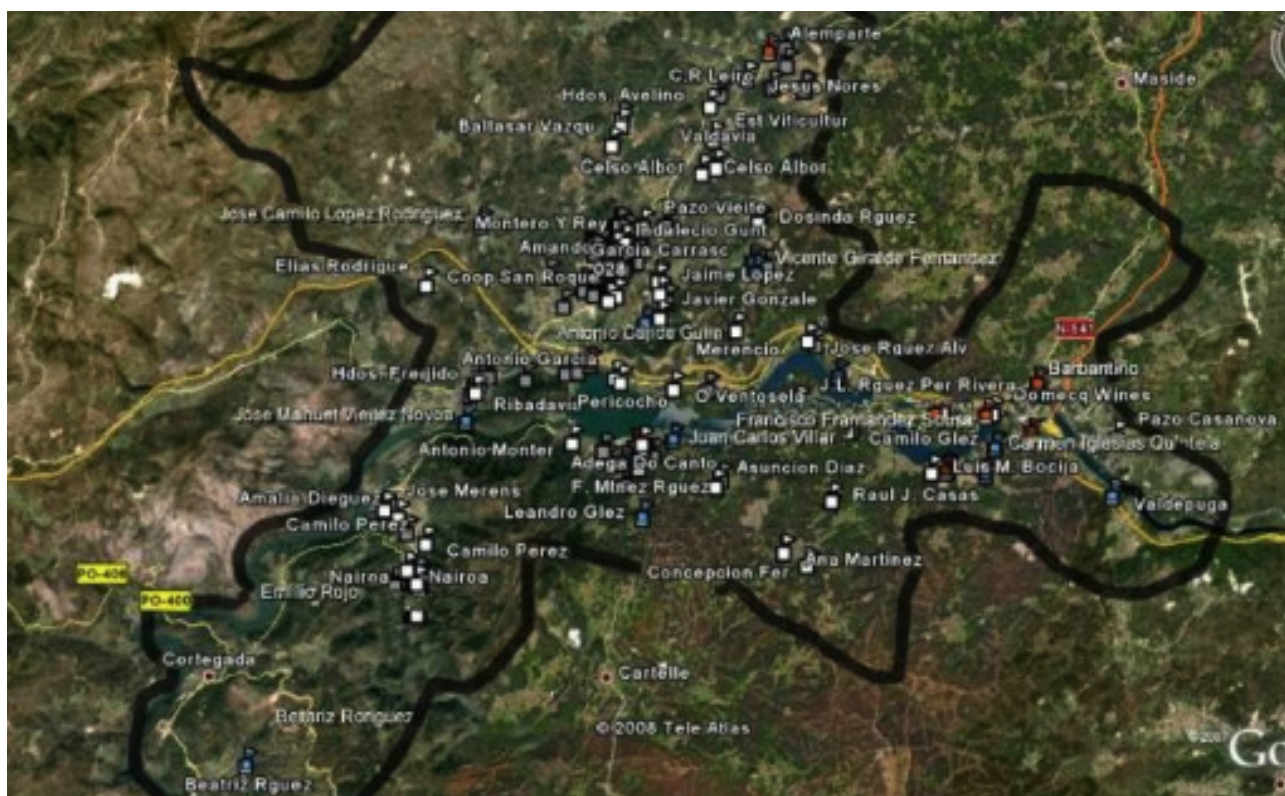


Estructura productiva

Tradicionalmente, en el territorio de la D.O. Ribeiro tiene una gran presencia y relevancia la figura del viticultor. Actualmente, están registrados unos 5.700 que, junto con 115 bodegas y colleiteiros representan la estructura productiva de la denominación. Con unas 2.500 hectáreas de viñedo y una producción media 14 millones de kilos de uva, Ribeiro es una denominación de origen caracterizada por su gran parcelación y diversificación. Un patrimonio vitivinícola que representa

la esencia gallega por su paisaje, territorio y factor humano.

Una de las particularidades de la D.O. Ribeiro es la distinción entre la figura de adega (bodega) y colleiteiro (cosechero). Así, se contempla la diferencia en el artículo 17 del Reglamento relativo a los registros de bodegas, en el cual existe un subregistro de bodegas de colleiteiros. Se entiende por colleiteiro las bodegas que elaboran menos de 60.000 litros al año a partir de uva de cosecha propia.



Situación de las adegas y colleiteiros de la D.O. Ribeiro

Registro de
viticultores:

5.782

Registro de
hectáreas:

2.232

Registro de
kg de uvas:

11.655.096

Registro
de parcelas:

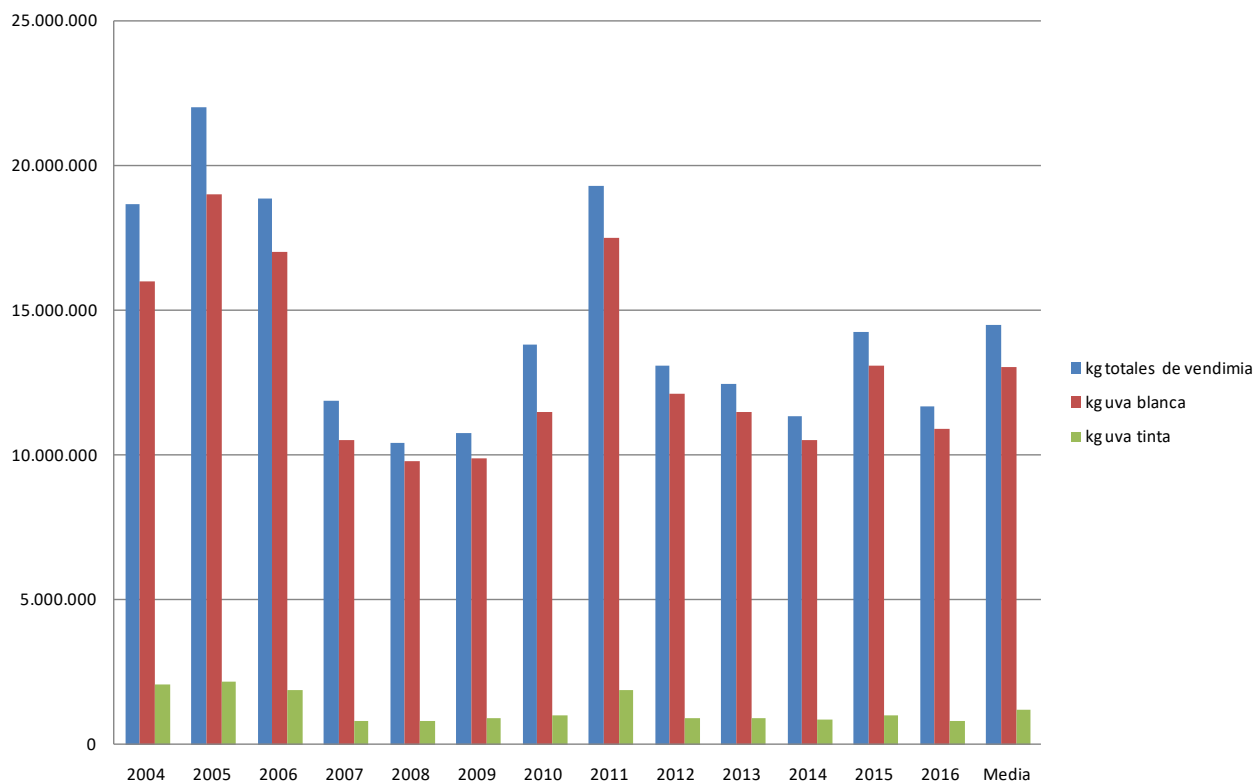
65.000

Registro de
bodegas y
colleiteiros:

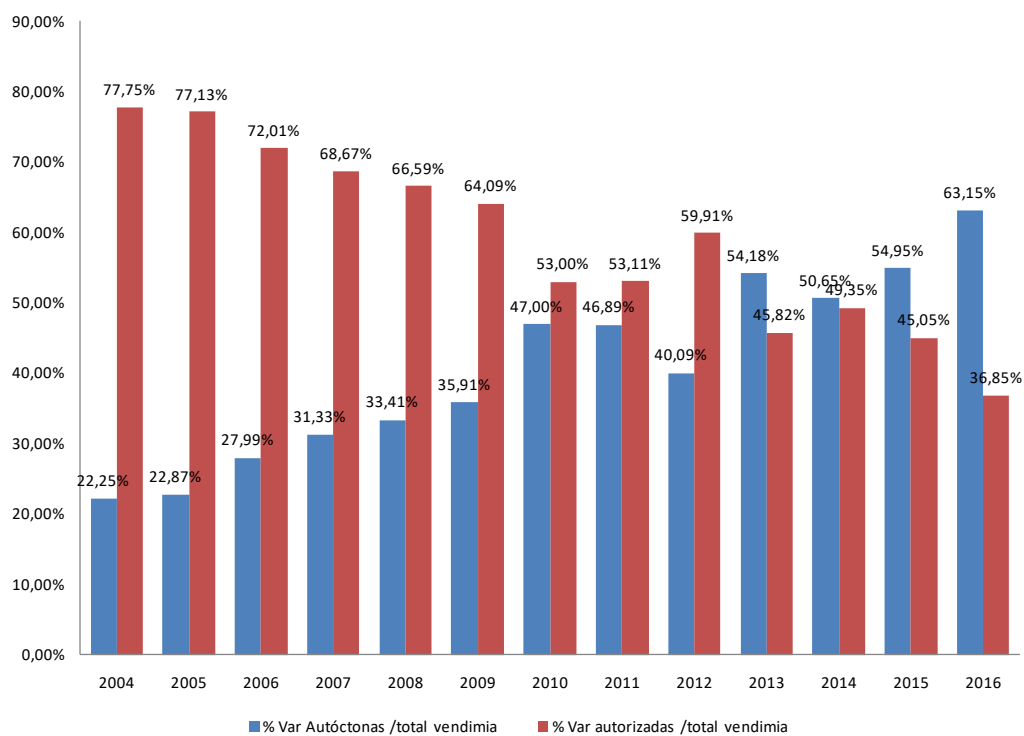
115

Estructura productiva

Histórico de producción de kg de uva

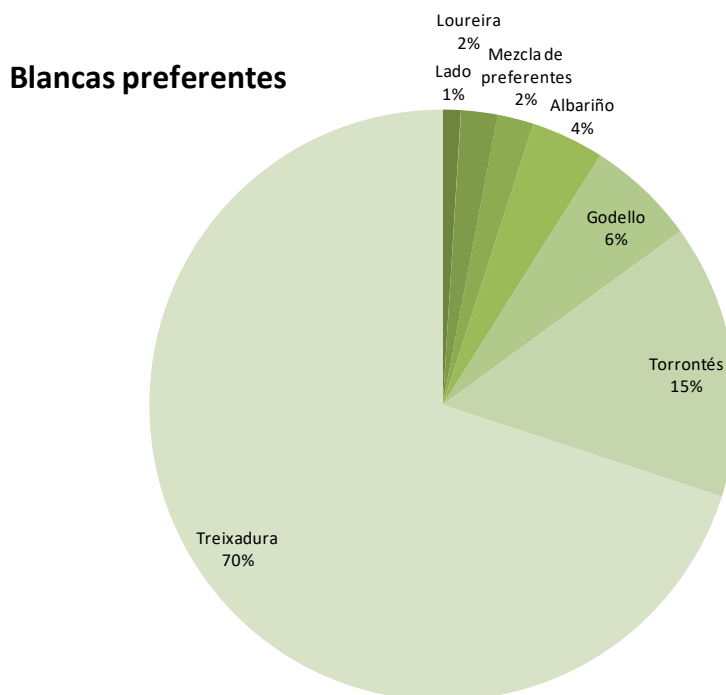


Histórico de producción de kg de uva preferente y autorizada

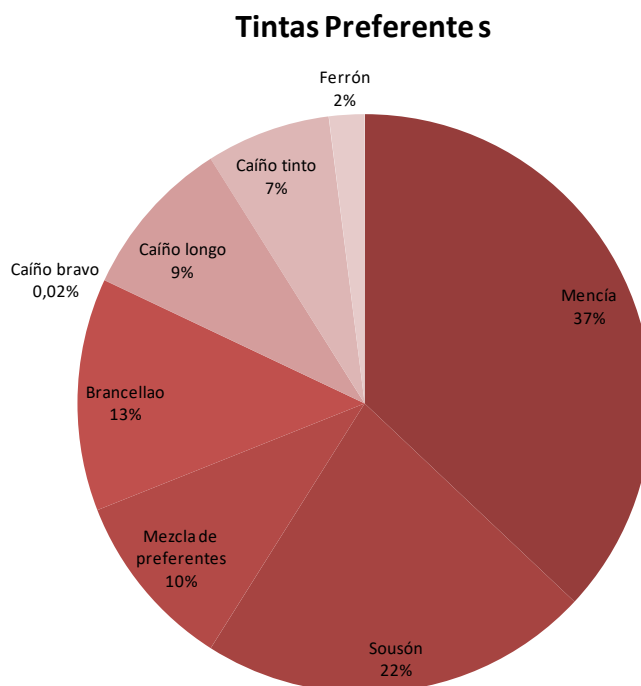


Estructura productiva

Producción de uva blanca preferente



Producción de uva tinta preferente



Climatología



Climatología

El clima es el factor clave que determina la agronomía, variedades y estilo de vinos. La D.O. Ribeiro se sitúa en una zona de transición de Galicia de carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica debida a la escasa distancia del océano. De hecho, esta distancia debería suponer un mayor carácter atlántico del entorno, pero la orografía de cadenas montañosas que limita la denominación por el oeste y norte, ejerce un importante efecto protector, generando así una viticultura en donde la maduración alcohólica se desarrolla

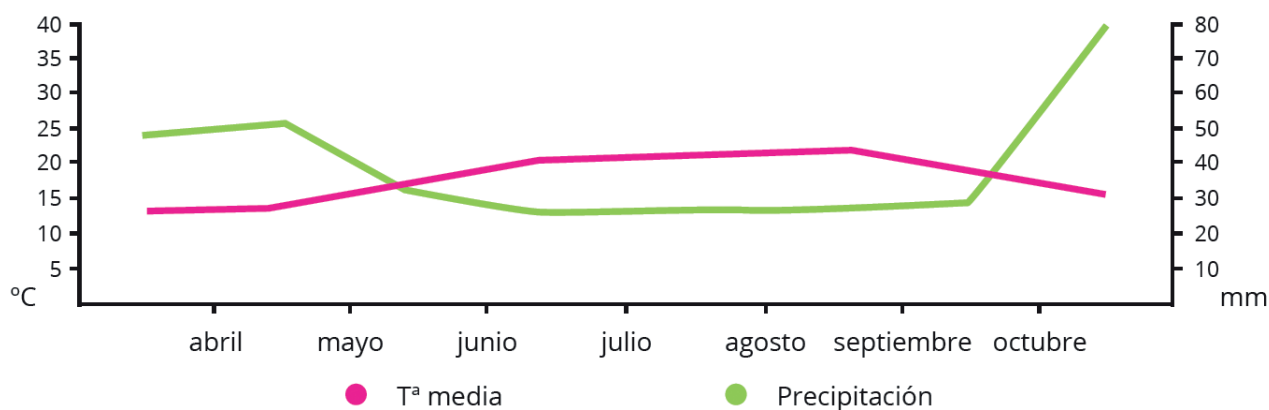
paralela a la maduración fenólica, conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural y con un dominio del tartárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provocan una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la lenta maduración respetando el componente aromático y frescor natural.

Temperatura media anual: 14,5°C

Pluviometría media anual: 950 mm

Insolación: 1.915 horas, 40% en el período de julio-agosto y un mínimo del 8% en el período diciembre-enero.

Diagrama de Gaussen. Ribeiro



Climatología

En la siguiente tabla podemos ver las lluvias para el año 2015 tomadas por la estación meteorológica de la EVEGA en Leiro

Lluvia (l/ m ²)	
Enero	94,6
Febrero	50,8
Marzo	5,6
Abril	74,6
Mayo	56,6
Junio	9,8
Julio	1,4
Agosto	10,2
Septiembre	78,6
Octubre	136,6
Noviembre	45,8
Diciembre	94,6

En la siguiente tabla podemos ver las temperaturas para el año 2015 tomadas por la estación meteorológica de la EVEGA en Leiro

	Temperatura máxima	Temperatura mínima	Temperatura media
Enero	18	-5,8	5,4
Febrero	18,3	-4,9	6,6
Marzo	26,8	-3,1	10,5
Abril	30,8	0	14,1
Mayo	34,2	2,9	16,9
Junio	40,6	7,2	21
Julio	41,2	8	22,9
Agosto	40,2	7,4	21,2
Septiembre	34,7	4,6	17,4
Octubre	27,9	2,7	14,3
Noviembre	27,1	-2,7	11,3
Diciembre	21,8	0	9,4

Climatología



La denominación de origen se localiza en el área establecida por Wagner como templada con cuatro estaciones bien diferenciadas y propicia para la producción de vinos de calidad. Entre estas líneas se da una moderación en las temperaturas, aridez y ciclo termolumínico durante el período de maduración de los racimos que dan lugar a vinos con graduaciones alcohólicas moderadas y equilibradas con la acidez, obteniéndose vinos con aromas intensos y personales.

En cuanto al índice Winkler, que diferencia las zonas por la integral térmica eficaz, la denominación de origen Ribeiro se encuentra en su mayoría en la zona II, ascendiendo en las cotas u orientaciones menos soleadas domina la zona I y en las cotas más bajas e insoladas se acerca a la zona III, lo que nos indica que desde un punto de vista térmico, se encuentra en un entorno muy apropiado para la producción de vinos de la más alta calidad.

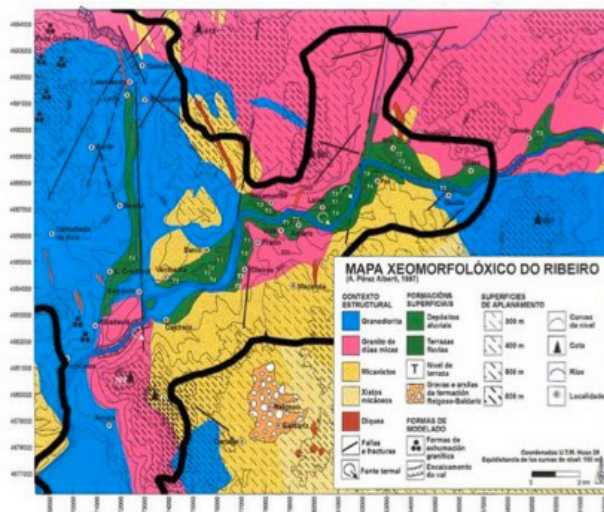
Suelos



Suelos



El Ribeiro es una zona de intenso cultivo del viñedo desde muy antiguo. Desde la recuperación de la agricultura por los monjes benedictinos hacia el final del primer milenio hasta la actualidad, las características de los suelos cultivados difieren notablemente de los suelos naturales, ya que el hombre viene cultivándolos a lo largo de generaciones. Los suelos del Ribeiro se caracterizan por estar englobados en tres tipos principales. La mayoría se desarrollan a partir de materiales graníticos, con texturas franco-arenosas y en menor medida areno-francosas. También encontramos suelos de materiales metamórficos de esquistos, y los desarrollados a partir de materiales sedimentarios con texturas más francas. Característico del Ribeiro es el “sábrego”, granito descompuesto, muy abundante en la zona.



Mapa geomorfológico del Ribeiro

Suelos

Los suelos de cultivo disponen de una profundidad media efectiva que oscila entre 70 y 100 cm. Sus elevados contenidos en arena, sobre todo en el horizonte superficial, contrastan con el escaso contenido en arcilla, por debajo del 20%. Normalmente son suelos de reacción ácida, pobres en materia orgánica y con un contenido en calcio que tiende a ser bajo.

Gran parte del cultivo de los suelos están abancalados para disminuir las pendientes y facilitar el laboreo aprovechando las laderas y la insolación. Una característica que marca el territorio de la D.O. Ribeiro es el minifundismo, la compleja orografía y el uso de técnicas tradicionales en los trabajos del viñedo.



Xistos



Arenoso-granítico



Sábrego

Variedades de uva blanca



Variedades preferentes de uva blanca

Treixadura

Distinguida y armoniosa, la Treixadura es la uva blanca reina del viñedo del Ribeiro. Variedad de brotación y maduración tardía, y por lo tanto sensible a la altitud, su cultivo predomina en valles y laderas bien orientadas. Presenta fuerte vigor y fertilidad media, y su producción es de 12 a 15 Tn/Ha de excelente potencial cualitativo. Es poco resistente a la sequía y necesita de terrenos cálidos. Tiene sensibilidad media al oídio y al mildiu, y es sensible a la Botrytis cinerea y excoriosis. Los vinos que produce son aromáticos, finos y elegantes, con recuerdos a frutas, delicadas notas florales y toques balsámicos. Alcanzan fácilmente los 12-13.5 ° alcohólicos, que se compensan con su acidez total entre 5.5 y 7 gr/l. expresada en ácido tartárico, lo que hace que resulten frescos, equilibrados, sabrosos y untuosos.

Se pueden encontrar monovarietales de Treixadura en Ribeiro aunque la mayoría son elaborados mezclados con otras variedades autóctonas, pero con predominio de la Treixadura. Así se consiguen vinos armónicos y equilibrados desde el viñedo, vinos diferentes, singulares y únicos. Los vinos en los que predomina la Treixadura suelen tener una buena y positiva evolución en botella.

Racimo

Tamaño	Mediano
Compacidad	Compacto
Longitud pedicular	Muy corto

Baya

Tamaño	Mediano
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Verde amarilla
Forma del perfil	Elíptica corta
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Gruesa
Pigmentación pulpa	Ausente o muy débil
Consistencia pulpa	Ligeramente dura
Suculencia pulpa	Jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón oscuro
Relieve superficial	Lisa



Treixadura

Variedades preferentes de uva blanca

Torrontés

Es la segunda variedad blanca autóctona más elaborada en Ribeiro. Es propia de la zona y una variedad bastante completa que aporta ciertas peculiaridades organolépticas. Suele utilizarse para dar complejidad a las distintas mezclas siendo escasos los monovarietales. La brotación de esta cepa es precoz por lo que resulta sensible a las heladas primaverales que afectan a la zona algunos años y su ciclo de maduración es corto. Es bastante productiva, entre 14-15 Tn/Ha y presenta moderado desarrollo vegetativo siendo su zona de plantación más adecuada las tierras ligeras de ladera con cierta humedad. Es moderadamente sensible al mildiu y al oídio, y es bastante sensible a la Botrytis cinerea y al corrimiento. Los vinos que produce son muy aromáticos y peculiares, con olores predominantes frutales, florales y notas de heno. Pueden alcanzar con facilidad 12 -13 grados de alcohol una conservación de la acidez total moderada que ronda los 4-5 gr/l. expresado en ácido tartárico. En boca son ligeros dejando un elegante y tenue recuerdo amargoso. Tiene ligera tendencia a evolucionar con cierta rapidez, por lo que necesitan el aporte de variedades de mayor estructura y contenido ácido, siendo normalmente utilizada como complementaria, mezclándose con otras variedades autóctonas a las que le aporta principalmente complejidad aromática y ligereza.

Racimo

Tamaño	Mediano
Compacidad	Media
Longitud pedicular	Muy corto

Baya

Tamaño	Mediano
Color epidermis	Verde amarilla
Forma del perfil	Circular
Separación pedicelo	Muy simple
Pigmentación pulpa	Ausente
Sabores particulares	Gusto especial
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón
Relieve superficial	Lisa



Torrontés

Variedades preferentes de uva blanca

Godello

Es la tercera uva blanca autóctona de mayor representación en la zona. Variedad muy completa con un importante aporte en la fase gustativa de los vinos del Ribeiro. Suele utilizarse como complementaria o como base de la mezcla.

Es la primera variedad en vendimiarse, su brotación es muy precoz por lo que es sensible a las heladas tardías y ciclo de maduración corto. Tiene un fuerte vigor y una buena fertilidad, con una producción media de 13 a 15 Tn/Ha. El terreno más apropiado para su plantación debe ser cálido, tolera bien el estrés hídrico. Es muy sensible al golpe de sol, al oídio y a la Botrytis, y es moderadamente sensible al mildiu y a la excoresis.

Produce vinos que en boca son amplios, untuosos y sabrosos, alcanzado fácilmente los 14 ° alcohólicos y conservando una buena acidez que ronda los 6 gr/l expresada en ácido tartárico, resultando mostos muy equilibrados que aportan potencia gustativa a las mezclas en las que participan.

En la D. O. Ribeiro suele utilizarse como complementaria aportando volumen, grasa y untuosidad al conjunto si bien se comporta bien como monovarietal o como base.

Racimo

Tamaño	Pequeño - Mediano
Compacidad	Compacto
Longitud pedicular	Medio - Corto

Baya

Tamaño	Pequeño
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Verde amarilla
Forma del perfil	Elíptica
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Media - Gruesa
Pigmentación pulpa	Ausente o muy débil
Consistencia pulpa	Ligeramente dura
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón amarillento / oscuro
Relieve superficial	Lisa



Variedades preferentes de uva blanca

Albariño

Es la cuarta variedad blanca autóctona de mayor representación en la zona. De excelente comportamiento, se caracteriza por ser muy completa y algo exuberante. Normalmente es utilizada como complementaria aportando complejidad aromática, acidez y glicerol, si bien es apta para la elaboración de monovarietales.

Variedad de porte erguido, su brotación es precoz por lo que puede tener problemas con las heladas tardías. Su ciclo de maduración es corto, con un vigor medio y fertilidad media obteniéndose rendimientos de 12-14 Tn/Ha. Los suelos más apropiados son los que dispongan de un buen drenaje. Presenta buena resistencia a la Botrytis, tiene sensibilidad media al oídio, al mildiu, a la excoriosis y es muy sensible al corrimiento.

Los vinos que produce son bastante aromáticos, terpénicos, destacando sensaciones florales, frutales y balsámicas, con boca glicérica, untuosa y a su vez fresca. Alcanzan altas graduaciones con facilidad que pueden rondar los 13-14° alcohólicos con una buena conservación de la acidez entre 6 y 8 gr/l de acidez total expresada en ácido tartárico, presentando buenas aptitudes para el envejecimiento. En la D.O. Ribeiro suele utilizarse como complementaria o como base aportando al conjunto una buena complejidad aromática y grasa. No es común su uso como monovarietal.

Racimo

Tamaño	Pequeño
Compacidad	Media
Longitud pedicular	Corto

Baya

Tamaño	Pequeño
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Verde amarilla
Forma del perfil	Circular
Separación pedicelo	Simple
Grosor piel	Gruesa - Mediana
Pigmentación pulpa	Ausente
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Gusto especial
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón oscuro
Relieve superficial	Lisa-estriada



Variedades preferentes de uva blanca

Lado

Es la sexta variedad blanca autóctona de mayor representación en la zona.

Su brotación es media-tardía y la época de maduración es media. Presenta fuerte vigor y fertilidad media obteniendo rendimientos de 12-13 Tn/Ha. Tiene sensibilidad alta a la Botrytis y al oídio y media al mildiu.

Alcanza con facilidad altas graduaciones que rondan los 13% vol. con una excelente conservación de la acidez en torno a los 7 gr/l. de acidez total expresada en ácido tartárico.

Proporciona vinos de peculiares aromas afrutados y especiados con una boca fresca pero corta en extracto.

En la D. O. Ribeiro se utiliza como complementaria mezclándose con otras variedades autóctonas de mayor estructura y volumen, aportando complejidad y frescor al conjunto.

Racimo

Tamaño	Pequeño
Compacidad	Compacto
Longitud pedicular	Muy corto

Baya

Tamaño	Mediano - Grande
Color epidermis	Verde amarilla
Forma del perfil	Elíptica corta
Separación pedicelo	Medio
Pigmentación pulpa	Ausente
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón
Relieve superficial	Lisa (acanalado)



Lado

Variedades preferentes de uva blanca

Loureira

Es la quinta uva autóctona más plantada en la D.O. Ribeiro. Una variedad exuberante y fresca. Se caracteriza por sus intensos aromas de expresión floral, cítricos y hierbas aromáticas frescas. Su graduación alcohólica media está sobre los 11-12 % y respecto a la acidez entre los 7-9 gr/l.

Es una variedad de calidad complementaria en la elaboración de vinos de la D.O. Ribeiro. Su aporte principal en las mezcla de vinos es el toque de delicadeza, elegancia, ligereza a la par que frescor.



Caíño Blanco

Variedad autóctona de muy buena intensidad aromática y muy personal. Alcanza con facilidad altas graduaciones que rondan los 13-14 grados alcohólicos y una excelente conservación de la acidez en torno a los 10 gr/l. de acidez total expresada en ácido tartárico. Una variedad preferente que se utiliza como complemento en la mezcla. Se caracteriza por sus aromas de manzana y notas forales. En boca los vinos son estructurados, con cuerpo y muy buena acidez.



Variedades autorizadas de uva blanca

Palomino

Variedad foránea repartida ampliamente por toda la península y que fue introducida en la denominación en el siglo XX después de las plagas de oídio y filoxera. Desde hace décadas su producción está decreciendo a favor de variedades autóctonas.

Variedad de porte rastrero, de alta fertilidad y productividad con brotación y ciclo de maduración medios, se adapta bien a terreno seco y necesita una buena insolación. Presenta alta sensibilidad al mildiu y media a la Botrytis y oídio.

Esta variedad produce vinos sencillos, poco expresivos, de baja graduación y acidez, y con tendencia a la evolución oxidativa.

Racimo

Tamaño	Mediano - Grande
Compacidad	Compacto
Longitud pedicular	Muy corto

Baya

Tamaño	Mediano
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Verde amarilla
Forma del perfil	Circular - Aplanada
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Fina - Media
Pigmentación pulpa	No coloreada
Consistencia pulpa	Ligeramente dura
Suculencia pulpa	Ligeramente jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón amarillento
Relieve superficial	Estriado



Variedades autorizadas de uva blanca

Albilla

Variedad ampliamente repartida por la península con diferentes sinonimias, no es autóctona del Ribeiro, y es muy poco representativa en la denominación, su utilización siempre es como complementaria. Variedad de porte erguido, fertilidad y vigor medio, su brotación temprana la hace sensible a las heladas tardías. Su ciclo de maduración es corto y se obtienen buenas maduraciones. Es poco sensible a las enfermedades criptogámicas.

Racimo

Tamaño	Pequeño
Compacidad	Compacto
Longitud pedicular	Muy corto

Baya

Tamaño	Pequeño
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Verde amarilla
Forma del perfil	Circular
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Fina
Pigmentación pulpa	Ausente
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón
Relieve superficial	Estriado



Albilla

Variedades de uva tinta



Variedades preferentes de uva tinta

Sousón

Es la variedad tinta autóctona más plantada en la D.O. Ribeiro. Aunque no se suele encontrar como monovarietal, es la base para las mezclas de los vinos tintos del Ribeiro por su gran potencial polifenólico y complejidad aromática. Es una planta con poco vigor, resistente a la sequía adaptándose bien a terrenos sueltos, tiene una fertilidad media y poca productividad, entre 8-11 Tn/Ha. Su época de brotación es media tardía y su ciclo de maduración es largo por lo que su localización predomina en zonas propicias para la maduración temprana. Tiene sensibilidad alta al oídio, media al mildiu y baja a la Botrytis. Sus vinos pueden alcanzar altas graduaciones alcohólicas entre 12.5-14 %vol. conservando una excelente acidez total 6-8 gr/l expresada en ácido tartárico. La característica más representativa es su alto contenido polifenólico que proporciona una excelente estructura e intensa coloración.

Aromáticamente destaca por las notas de frutos negros (mora, cassis) y florales de intensidad moderada. Sus vinos tienen una muy buena evolución en botella y presentan excelente aptitud para la crianza en madera.

Racimo

Tamaño	Pequeño
Compacidad	Media (suelta)
Longitud pedicular	Corto

Baya

Tamaño	Pequeño
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Azul - Negra
Forma del perfil	Circular - Acuminada
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Fina - Media
Pigmentación pulpa	Ligera
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón rojizo
Relieve superficial	Lisa - Estriada



Variedades preferentes de uva tinta

Ferrón

También llamada Ferrol, es la quinta variedad tinta autóctona plantada en la D.O. Ribeiro. Suele utilizarse mezclada con otras variedades aportando aroma y volumen en boca a los vinos.

Agronómicamente es una variedad difícil, vigorosa y fertilidad y productividad media. Se adapta bien a terrenos sueltos y tiene un buen comportamiento en poda larga siempre que se controle la producción. Es medianamente sensible a la sequía y muy sensible al viento y al golpe de sol. Su época de desborre y maduración son medias. Tiene buena resistencia al mildiu y baja a la Botrytis y al oídio.

Se obtienen buenas maduraciones con graduaciones de 12-13% vol. y con excelente mantenimiento de la acidez proporcionando vinos equilibrados, frescos, con mucha personalidad, aromáticos, destacando los recuerdos a fruta roja, fresas, cerezas, frambuesa e incluso notas de hierbas aromáticas y especias. En boca tienen una buena estructura y cuerpo. Su buen contenido polifenólico y de acidez hace que sea una variedad muy apta para la crianza.

Racimo

Tamaño	Mediano
Compacidad	Media - Compacta
Longitud pedicular	Muy corto

Baya

Tamaño	Pequeño mediano
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Azul - Negra
Forma del perfil	Circular
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Media
Pigmentación pulpa	Ausente
Consistencia pulpa	Ligeramente dura
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón
Relieve superficial	Lisa - Estriada



Ferrón

Variedades preferentes de uva tinta

Brancellao

Es la tercera variedad tinta autóctona del Ribeiro de mayor representación en la zona. Se caracteriza por su buena expresión aromática y aporte glicérico.

Agronómicamente es una variedad de producción media, de porte semierguido y horizontal que tiene facilidad para alcanzar la maduración. Su ciclo es algo largo con desborre temprano y maduración media. Es una vid que presenta resistencia alta frente a la Botrytis, media para el mildiu y escasa frente al oídio.

Sus buenas aptitudes para la maduración permite la obtención de mostos con un alto contenido en azúcares y una acidez media, produciendo vinos aromáticos, con cuerpo, grasos y untuosos de poca estructura.

Suele mezclarse con otras variedades de mayor contenido polifenólico, aportando complejidad aromática donde destacan los olores a frutos rojos y equilibrio sávido potenciando la untuosidad, volumen y grasa del conjunto.

Racimo

Tamaño	Medio
Compacidad	Media (suelta)
Longitud pedicular	Corto

Baya

Tamaño	Medio
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Amarillo - Violeta
Forma del perfil	Elíptica corta
Separación pedicelo	Relativamente sencilla
Grosor piel	Gruesa
Pigmentación pulpa	Ausente
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Jugosa - Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón amarillento
Relieve superficial	Lisa - Estriada



Brancellao

Variedades preferentes de uva tinta

Mencia

Variedad cultivada en principalmente en el noroeste español, en el Ribeiro resulta una variedad bastante completa para la elaboración de vinos jóvenes, de paso amable y de buena intensidad aromática. Actualmente, es la uva más plantada en la denominación de origen.

Agronómicamente es una variedad de brotación temprana y de ciclo corto, por lo que madura con facilidad y es sensible a heladas tardías. Es una variedad de fertilidad y productividad alta rondando las 14-16 Tn/Ha. Su cultivo se extiende y es apto para todas las zonas de la denominación destacando su aptitud para localizaciones de maduración tardía. Su porte es semi erguido y es sensible al mildiu, oídio, Botrytis y excoriosis.

Los vinos monovarietales que produce son finos, elegantes y afrutados recordándonos principalmente a pequeños frutos del bosque rojos y negros. Puede alcanzar altas graduaciones que rondan los 12-14 % vol. y normalmente su acidez total está sobre los 4-4.5 gr/l expresada en ácido tartárico.

En general, suele ser mezclada con otras uvas autóctonas de mayor potencial polifenólico y acidez para proporcionar complejidad, buena estructura y una mayor y mejor evolución del vino en el tiempo.

Racimo

Tamaño	Pequeño - Mediano
Compacidad	Media - Compacta
Longitud pedicular	Muy corto

Baya

Tamaño	Pequeño - Mediano
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Azul - Negra
Forma del perfil	Elíptica corta
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Media
Pigmentación pulpa	Ausente
Consistencia pulpa	Blanda - ligeramente dura
Suculencia pulpa	Jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón
Relieve superficial	Lisa - Estriada



Variedades preferentes de uva tinta

Caíño Longo

Es una de las variedades tintas autóctonas más típicas del Ribeiro. Se caracteriza por su gran potencial aromático y no suele utilizarse como monovarietal pero es muy común como complementaria, aportando a los vinos complejidad e intensidad aromática.

Agronómicamente es una variedad productiva de porte horizontal, resistente a la sequía y que se adapta bien a terrenos poco fértiles, aunque con importantes necesidades de potasio. De ciclo largo, su época de desborre es precoz y la época de maduración es media-tardía. Admite podas cortas y necesita buena insolación pero no directa al racimo ya que es sensible al golpe de sol. Es medianamente sensible al oídio, Botrytis y excoriosis.

Su grado alcohólico suele rondar los 12% vol. conservando una buena acidez entorno a 6 gr/l expresada en ácido tartárico, resultando vinos alegres que se expresan muy aromáticos, frescos y de estructura media.

Su utilización normalmente es como complementaria mezclándose con otras variedades de mayor estructura. Proporciona vinos jóvenes muy interesantes con aromas intensos afrutados y florales, de paso amable y fresco.

Racimo

Tamaño	Pequeño
Compacidad	Media
Longitud pedicular	Corto

Baya

Tamaño	Medio - Pequeño
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Negra - Azul
Forma del perfil	Circular
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Gruesa
Pigmentación pulpa	Ausente o muy débil
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Marrón oscuro
Relieve superficial	Lisa - Estriada



Caíño Longo

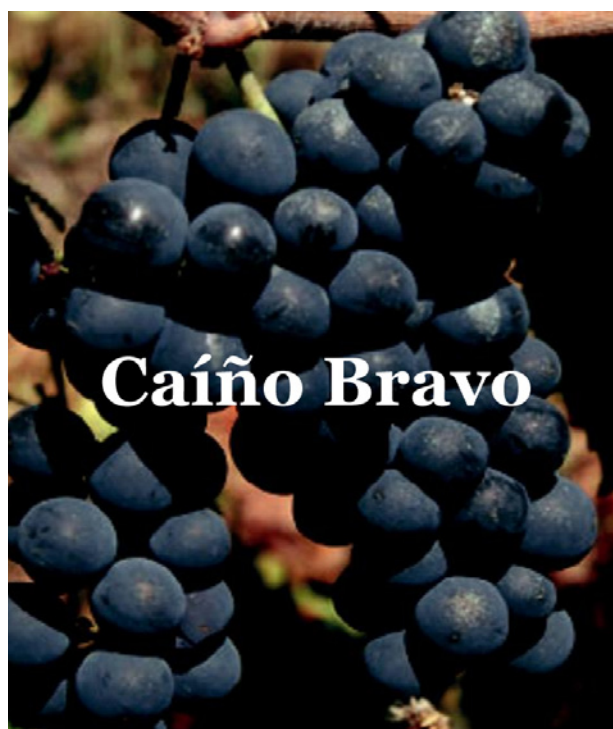
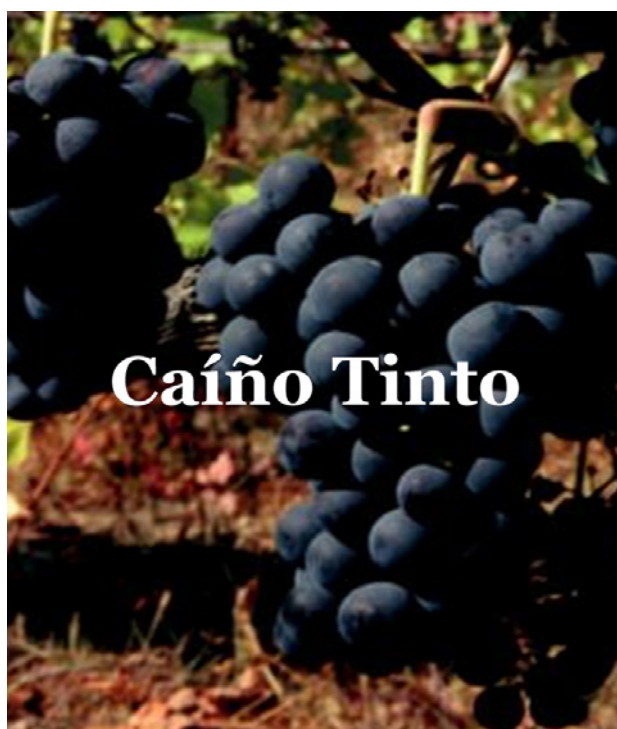
Variedades preferentes de uva tinta

Caíño Tinto

Variedad que aporta a los vinos exuberancia e intensidad aromática. Destaca por las notas florales y cítricas, más que por los característicos frutos rojos de los otros caíños. Los vinos con muy vivos, frescos y de estructura media. Tan personales como genuinos en su carácter.

Caíño Bravo

Variedad que se caracteriza por su intenso frescor y acidez. A penas representa el 0,02% de la producción pero suele mezclarse para conseguir un aporte aromático frutal y cítrica.



Variedades autorizadas de uva tinta

Tempranillo

Esta variedad, repartida por toda la península con diferentes sinonimias, solo representa el 1% de la producción en la D.O. Ribeiro.

Agronómicamente es una variedad de porte erguido, productividad media-alta y de ciclo corto. En Ribeiro se expresa como una variedad completa, versátil con maduraciones buenas y equilibradas. Su época de desborre es temprana haciéndola sensible a las heladas primaverales. Es sensible al oídio, medianamente resistente a la excoriosis, la sequíay el viento.

Los vinos que produce son maduros pudiendo alcanzar altas graduaciones de entorno a 13 -14 % vol, con buena expresión aromática, contenido polifenólico medio y acidez ligeramente escasa. Suele mezclarse con otras variedades autóctonas de mayor contenido ácido o polifenólico en función del tipo de vino a desarrollar, aportando al conjunto potencial alcohólico, cuerpo y complejidad aromática.

Racimo

Tamaño	Mediano - Grande
Compacidad	Compacto
Longitud pedicular	Corto - Medio

Baya

Tamaño	Pequeño
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Negra - Azul
Forma del perfil	Circular
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Gruesa
Pigmentación pulpa	Ausente
Consistencia pulpa	Blanda
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Amarillo
Relieve superficial	Lisa - Estriada



Tempranillo

Variedades autorizadas de uva tinta

Garnacha Tintorera

También denominada Alicante Bouschet, esta variedad se reparte ampliamente por distintas zonas de la península y se distingue por su pulpa coloreada y capacidad colorante.

Variedad de porte erguido y vigor medio, muy fértil y normalmente de producciones altas.

Su ciclo vegetativo es largo con una brotación temprana y maduración tardía necesitando climatologías con abundantes horas de sol.

Es muy sensible al mildiu, excoriosis, viento y corrimiento, moderadamente a la Botrytis, y poco al oídio y a la sequía.

Los vinos que produce tienen una muy importante carga cromática y una importante expresión vegetal cuando no alcanza la maduración necesaria. Mantiene muy bien la acidez y aporta buenos aromas frutales y florales. En Ribeiro suele utilizarse mezclada con otras variedades para aportar color y acidez.

Racimo

Tamaño	Grande
Compacidad	Media
Longitud pedicular	Corto

Baya

Tamaño	Medio
Uniformidad tamaño	Uniforme
Color epidermis	Azul - Negra
Forma del perfil	Circular
Separación pedicelo	Difícil
Grosor piel	Media
Pigmentación pulpa	Fuerte
Consistencia pulpa	Blanda - Ligeramente dura
Suculencia pulpa	Muy jugosa
Sabores particulares	Ninguno
Formación pepitas	Presentes

Sarmiento

Color	Amarillo
Relieve superficial	Estriada



Garnacha Tintorera

Vinos de la Denominación de Origen Ribeiro



Vinos de la D.O. Ribeiro

Mosaico de la diversidad

Vinos de paisaje y territorio tradicionalmente elaborados por sabias mezclas de variedades autóctonas, cada una de ellas aportando sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos.

Vinos de marcados rasgos atlánticos, frescos, finos y elegantes, matizados por una suave influencia del clima mediterráneo. El característico factor de transición climática junto con las orientaciones y pendientes de la viña, la utilización y mezcla de variedades locales y el tipo de suelo, marcan el estilo Ribeiro. Además, la diferenciación de los tres valles (Avia, Miño y Arnoia) que componen la denominación de origen convierten a Ribeiro en un mosaico de la diversidad.



Tipología de los vinos del Ribeiro

Los vinos de la D.O. Ribeiro se dividen en cinco categorías: Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso, Tostado Ribeiro y Ribeiro.

Ribeiro Castes, blancos y tintos, se diferencian de la categoría Ribeiro en que están elaborados 100% con variedades preferentes. Son de más calidad y representativos de la denominación, y están identificados en su etiqueta para que el consumidor pueda diferenciarlos. Al

igual que las categorías Barrica, Espumoso y Tostado Ribeiro, que también son elaborados exclusivamente con uvas preferentes y pueden ser identificados en el etiquetado, presentación y publicidad por parte de la bodega. El 90% de la producción se concentra en los vinos blancos, los vinos tintos representan el 9%, mientras que el Tostado y Espumoso apenas alcanzan el 1%.



Tipología de los vinos del Ribeiro



Vino Blanco

De producción mayoritaria, los vinos blancos están elaborados en su mayoría con la uva Treixadura acompañada con otras variedades en menor proporción. Suelen ser vinos jóvenes y con alto potencial de envejecimiento en botella.

Destacan por su elegancia y sutileza, los aromas de frutas maduras y frutas frescas, notas florales, mieles, hierbas aromáticas y balsámicos. En boca son equilibrados, finos y delicados. Vinos armónicos, frescos, aromáticos y de buena persistencia. Los blancos del Ribeiro son vinos gastronómicos y versátiles que evolucionan muy bien en botella.



Vino Tinto

Los vinos tintos del Ribeiro son auténticos, con carácter y genuinos. Representan sobre el 10% de la producción y su personalidad viene marcada por las uvas autóctonas.

Intensos, originales y expresivos. Se caracterizan por los aromas de frutas rojas y negras, notas florales de violetas, regaliz, especias y balsámicos. Tintos de buena carga tánica, carnosos, estructurados y con un punto de acidez que potencia su frescor y equilibrio.

Tipología de los vinos del Ribeiro



Espumosos

Vinos elaborados con las variedades preferentes mediante el “método tradicional”. En el año 1957 ya se elaboraban vinos espumosos en la D.O. Ribeiro. Han sido amparados legalmente en el año 2017 en sus tipos Brut y Brut Nature, tanto rosados como blancos. A principios de los años 80 del siglo XX se empezaron a realizar elaboraciones más continuadas de vinos espumosos así como investigaciones para analizar su potencial en Ribeiro. Se utilizan principalmente variedades que aportan mayor estructura, adecuada acidez y pH. Solo pueden ser elaborados con uvas preferentes.



Vino Tostado

Vino naturalmente dulce de larga tradición en Ribeiro. Una auténtica joya enológica de producción laboriosa, compleja y muy escasa. Para su elaboración únicamente se utiliza el mosto procedente de la selección de las mejores uvas autóctonas pasificadas a cubierto. Es un vino dulce intenso, complejo y peculiar. Aromas de frutos secos y confitados, miel, flores amarillas, dulce de membrillo, piel de naranja confitada. Vinos concentrados con buen equilibrio entre la acidez y el dulzor. Untuosos, aterciopelados y muy persistentes en el paladar.

Historia de la Denominación de Origen



Historia de la D.O. Ribeiro

De los romanos a la Edad Media



El Ribeiro se reconstruye sobre asentamientos vitícolas romanos que éstos habían traído al Ribeiro entre los siglos I y III d.C. y que habían sido destruidos total o parcialmente por la invasión de los bárbaros.

Mapa de Ribadavia de 1733



Unos de los principales impulsores de la recuperación de la vid en el Ribeiro fueron los monjes benedictinos y cistercienses del monasterio de San Clodio, aunque las variedades autóctonas ya existían antes.

Monasterio de San Clodio (Leiro). S.XII

Historia de la D.O. Ribeiro

El abad del monasterio, Pelagio González, en el siglo XII, indica en su testamento, cual fue la ingente labor de reimplantación del viñedo y presume de la gran calidad de los vinos del Ribeiro que, al amparo del Camino de Santiago, llegan a Europa de la mano de comerciantes locales y también de ingleses, holandeses, asturianos y vascos. Y descubren América acompañando en su primera expedición a Cristóbal Colón.



Monasterio de Oseira S.XII

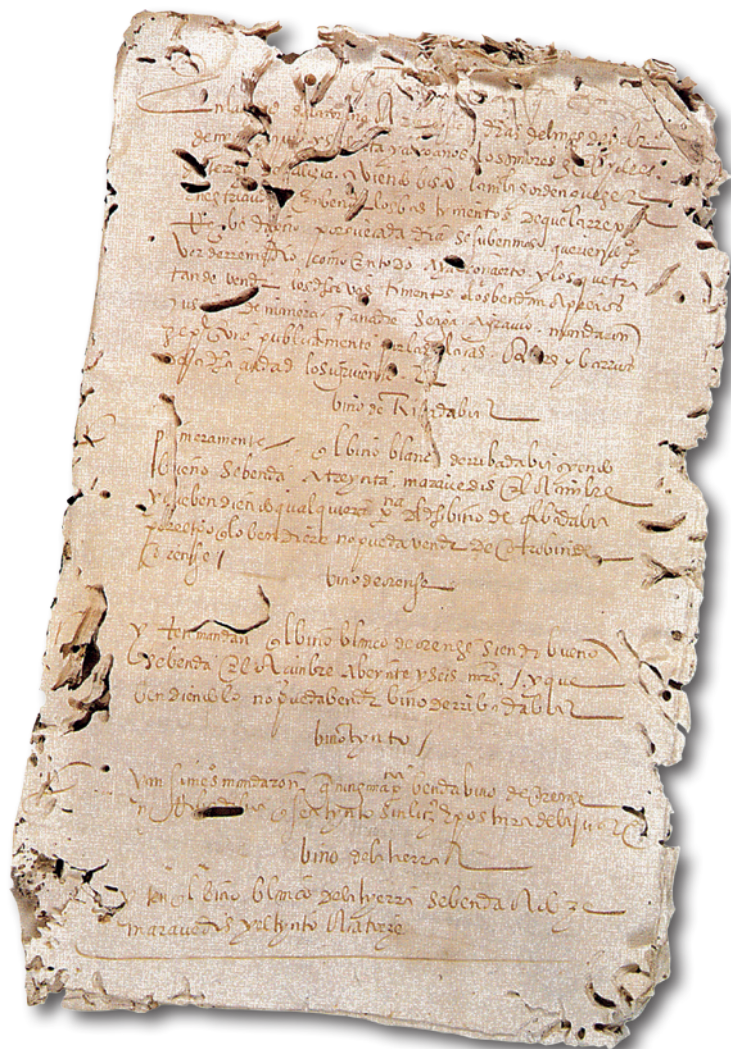
Es preciso citar a los monjes del Monasterio de Oseira y Melón, fundados por el cister, quienes desarrollaron la viticultura del Ribeiro. Así como los de Celanova, San Martiño Pinario y los Cabildos de las catedrales de Santiago,

Lugo y Ourense, cuyos monjes se desplazaron a las zonas del Ribeiro. Allí disponían de grandes viñedos y gestionaron numerosas granjas y prioratos que se dedicaban al cultivo de la vid.

Consejo Regulador D.O. Ribeiro



C.R.D.O. Ribeiro



Historia

Las Ordenanzas Municipales de Ribadavia de 1579 ya determinaban los lugares y parroquias que podían producir y vender vino del Ribeiro, qué operaciones de manipulación estaban permitidas y qué sanciones tendrían quienes incumplieran dicha Ordenanza. Estas Ordenanzas son un precedente de los Reglamentos de los actuales Consejos Reguladores. La Organización Mundial

de la Propiedad Intelectual reconoce estas ordenanzas como los primeros indicios de protección de una indicación geográfica en el derecho español.

En 1932, la Denominación de Origen Ribeiro queda protegida con la publicación del Estatuto del Vino que fue elevado a ley el 26 de mayo de 1933. Posteriormente se constituiría el Consejo Regulador mediante la orden del 6 de diciembre de 1956, siendo aprobado su primer Reglamento en 1957. Más tarde se publicó un segundo reglamento el 2 de febrero de 1976, que fue modificado mediante la orden del 19 de abril de 2004, publicada en el Diario Oficial de Galicia el 28 de abril de 2004, para incluir como producto amparado el Vino Tostado do Ribeiro en base a su histórica elaboración y por tratarse de un vino naturalmente dulce que constituye una de las máximas expresiones de los grandes vinos del Ribeiro, primero y único en España de sus características.

El 31 de julio del 2009 el reglamento fue modificado para adaptarlo a la nueva OCM del sector vitivinícola (Reglamento (CE) 473/2008) pasando así el C.R.D.O. Ribeiro a ser una corporación de derecho público dotada de personalidad jurídica propia. El 5 de enero del 2017 se publicó en el Diario Oficial de Galicia la ORDEN de 23 de diciembre de 2016 aprobando el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Ribeiro, un paso más para la actualización y modernización del sector en la comarca, y en donde se introducen importantes novedades tanto en producción como en elaboración de vinos.

C.R.D.O. Ribeiro

Funciones

Sus principales objetivos son amparar y proteger los productos de su zona vitícola así como fomentar y controlar la calidad de los mismos, la defensa de la denominación, la aplicación de su reglamento, Pliego de Condiciones y Sistema de Calidad, así como la vigilancia de su cumplimiento. También es una de sus finalidades la promoción de la marca Ribeiro y el fomento de la comercialización. El Consejo Regulador controla todas las fases de producción de los vinos acogidos a la Denominación de Origen garantizando al consumidor las condiciones organolépticas y físico-químicas del producto mediante la correspondiente precinta de denominación de origen.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Ribeiro tiene identificado en su estructura un órgano de control y de certificación de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1 apartado b) de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; y en el artículo 65 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.



C.R.D.O. Ribeiro

Objetivos

- La mejora continua de la calidad total del producto, fomentando la diferenciación y la conservación de nuestras características propias sin perder la necesaria evolución técnica.
- Control de calidad riguroso desde la producción a la comercialización.
- Garantía de origen representada en la contraetiqueta expedida por el Consejo Regulador.
- La ampliación de los actuales mercados de venta y la generación de nuevos mercados nacionales e internacionales.
- Potenciación de las peculiares y representativas variedades autóctonas del Ribeiro, con investigación, reconversión y reestructuración del viñedo.
- La adaptación a las nuevas estructuras legislativas vitivinícolas.
- Cuidado y la defensa de los vinos acogidos a la denominación.



C.R.D.O. Ribeiro

Historia de la precinta

En su inicio, se certificaban las partidas destinadas a venta como vino a granel de Ribeiro. Partiendo de las declaraciones de cosecha que presentaban los viticultores y elaboradores en el Consejo Regulador, se certificaba cada partida expedida para la venta, mientras los veedores del consejo en visita de inspección, controlaban las partidas a la venta en los establecimientos.

Sobre el año 1957 se realizaron embotellados que se comercializaban principalmente en Galicia. En ese año, una bodega pionera de la D.O. Ribeiro embotellaba vinos gasificados siguiendo el procedimiento de los elaboradores del Penedès. Actualmente, los vinos espumosos están amparados legalmente por la Denominación de Origen. En 1964 se celebró por primera vez la Feria del Vino del Ribeiro en Ribadavia (Ourense), promocionando la feria con una caravana que recorría toda Galicia. A las botellas se le colocaba una especie de precinta que cubría el tapón y que era expedida por el Consejo Regulador especialmente para la ocasión. Sobre el año 1967 comenzaron los primeros controles de las etiquetas de los vinos mediante un troquel realizado en la misma etiqueta de las botellas.

A partir del año 1977 se fue imponiendo, con dificultad y esfuerzo, la precinta certificadora para el reconocimiento público de la marca D.O. Ribeiro. El diseño de la primera precinta se hizo diferenciándose de las que en aquella época existían en España.

Así, se optó por mostrar el mapa de cada zona de la región basándose en los escudos y anagramas que representan el Ribeiro y Galicia: escudo de la Xunta de Galicia, escudo de Ourense, escudo de Ribadavia y los 13 roeles del Castillo de Ribadavia. En el año 1992 se rediseña su nueva imagen con otras medidas pero con los mismos anagramas.



Año 1967



Año 1977



Año 1992

C.R.D.O. Ribeiro

Historia de la precinta

Nueva imagen

En enero del 2017, y después de 40 años, el C.R.D.O. Ribeiro presenta su nuevo diseño adaptándolo a una nueva época y con una nueva imagen. El objetivo es mostrar la personalidad de los vinos de la D.O. Ribeiro aunando la esencia de una denominación de origen centenaria con una marca armónica y genuina que apuesta por el futuro. Uno de los cambios más destacables es la unificación en una sola precinta de todos los tipos de vino que se elaboran bajo el amparo de la Denominación

de Origen: blancos, tintos, Tostado Ribeiro y Espumosos. Con una numeración específica en cada precinta, el control de calidad, garantía de origen y trazabilidad de las partidas están aseguradas.

A final de la década de 1980, la Real Casa de la Moneda, Fábrica Nacional de la Moneda y Timbre, comenzó a imprimir las precintas para el Consejo Regulador D.O. Ribeiro, un producto de garantía que incluye diversas medidas de seguridad.



Año 2017

C.R.D.O. Ribeiro

Organigrama

Órgano de Gestión

- Pleno del Consejo Regulador
 - Presidente
 - Vicepresidente
 - Vocales: tres en representación del sector vitícola, tres en representación del sector vinícola, tres en representación del sector cooperativo y uno en representación del sector de colleiteiros.
 - Dos vocales delegados en representación de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia.
 - El pleno se organiza en dos comisiones:
Comisión de Promoción y Comisión Permanente para tratar temas específicos.
- Secretaria-Gerente
- Departamento Técnico
- Departamento de Promoción y Marketing
- Departamento de Administración

Órgano de Control

Realiza los controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran o comercializan vino bajo el amparo de la denominación de origen protegida, así como su trazabilidad. Está compuesto por inspectores, técnicos, veedores y el panel de cata organoléptico.

Comité de Certificación de Calidad

Órgano creado en el Consejo Regulador con el objetivo de tomar las decisiones relativas a la certificación de producto de las bodegas.

Comité de Garantía de Calidad

Órgano que funciona como mecanismo independiente al Consejo Regulador y que participa en el funcionamiento del proceso de certificación.



Campañas de comunicación



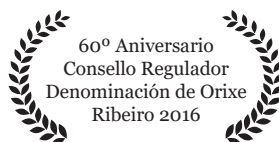
Campañas de comunicación





Ribeiro

La Denominación de Origen más antigua de Galicia



C.R.D.O. Ribeiro
C/ Salgado Moscoso, 11. 32400 Ribadavia
Ourense, ESPAÑA
Tel. (+34) 988 477 200
e-mail: info@ribeiro.wine

#movimientoribeiro



www.ribeiro.wine



@CRDO_Ribeiro
www.fb.com/DenominacionOrixeRibeiro
www.youtube.com/user/canaldoribeiro
www.instagram.com/crdo_ribeiro