
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1177

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Ribeiro

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, December 16, 2022



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1177

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ribeiro

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Designation of Origin Ribeiro.

Address Avda. Redondela, 3 - 2º Andar
32400 Ribadavia
Ourense
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines protected by the Ribeiro appellation of origin consists of the lands located in the following municipalities and areas:

Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín and Cortegada districts; the parishes of Banga, Cabanelas and O Barón, in the district of O Carballiño; the parishes of Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa and Moldes in the district of Boborás; the areas of Santa Cruz de Arrabaldo and Untes in

the district of Ourense, and in the district of Toén the areas of Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, the village of Feá and Celeirón and the parish of Alongos; and the village of A Touza in the district of San Amaro.

The municipalities are in the province of Ourense, in the Autonomous Community of Galicia, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.
PDO-ES-A1123
June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1177

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ribeiro

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribeiro.

Adresse Avda. Redondela, 3 - 2º Andar
32400 Ribadavia
Ourense
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins protégés par l'appellation d'origine Ribeiro se compose des terrains situés sur les municipalités et localités suivantes:

Les communes de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín et Cortegada; les paroisses de Banga, Cabanelas et O Barón, sur la commune de O Carballiño; les paroisses de Pazos de Arenteiro, Albarelos, Laxas, Cameixa et Moldes sur la commune de Boborás; les localités de Santa Cruz de Arrabaldo

et Untes sur la commune de Ourense, de la commune de Toén, les localités de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, le village de Feá y Celeirón et la paroisse de Alongos; et le village de A Touza sur la commune de San Amaro.

Les municipalités sont situées dans la Province de Ourense, dans la Communauté autonome de Galice, Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1123

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1177

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro.

Dirección Avda. Redondela, 3 - 2º Andar
32400 Ribadavia
Ourense
España

ZONA GEOGRÁFICA

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 pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Los términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia, España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) No 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1123

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

SINGLE DOCUMENT

1. Name of product

Ribeiro

2. Geographical indication type

Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine products

1. Wine
5. Quality sparkling wine
15. Wine from raisined grapes

4. Description of the wine(s)

Ribeiro Castes and Ribeiro (white)

Visual appearance of the wine

Transparent with shades ranging from pale yellow to gold and tints ranging from green to gold, depending on age and production method.

Aromatic characteristics of the wine

Clean and bold aromas, with some of the following descriptors present: ripe fruit and fresh fruit, flowers, honey, aromatic herbs, plants and balsams. The wines of the category Castes have greater complexity and medium-high intensity.

Characteristic tastes

Fresh and balanced with a flawless, lingering finish. The wines of the category Castes have greater structure, volume, taste, extract and finish.

*Where limits have not been established, applicable EU legislation must be respected.

* Minimum actual alcoholic strength of ‘Castes blancos’: 11 % vol.

*In wines that have been aged in wood for more than three months, and are up to one year old, the maximum volatile acidity shall be 0,85 grams per litre (14,17 milliequivalents per litre (meq/l)). Where such wines are aged over a year, the quantities shall be 0,9 grams per litre (15 meq/l) plus 0,06 grams per litre (1 meq/l) for every degree of alcoholic strength above 11 % volume. In no case shall the limits set out in the applicable legislation in force be exceeded.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 9,5

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre) 13,3

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 200

Ribeiro Castes and Ribeiro (red)

Visual appearance of the wine

Transparent with a medium-high colour intensity, shades ranging from violet to cherry-red and tints ranging from violet to terra cotta, depending on age and production method.

Aromatic characteristics of the wine

Clean and bold aromas, with some of the following descriptors present: red and dark fruits, ripe and fresh, flowers, aromatic herbs, dairy products, plants and balsams. The wines of the category Castes have greater complexity and medium-high intensity.

Characteristic tastes

Fresh, balanced, with a medium-high tannic structure and a flawless, lingering finish. The wines of the category Castes have greater tannic finesse, volume, taste, extract and finish.

*Where limits have not been established, applicable EU legislation must be respected.

* Minimum actual alcoholic strength of ‘Castes tintos’: 11 % vol.

*In wines that have been aged in wood for more than three months, and are up to one year old, the maximum volatile acidity shall be 0,85 grams per litre (14,17 milliequivalents per litre (meq/l)). Where such wines are aged over a year, the quantities shall be 0,9 grams per litre (15 meq/l) plus 0,06 grams per litre (1 meq/l) for every degree of alcoholic strength above 11 % volume. In no case shall the limits set out in the applicable legislation in force be exceeded.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 9,5

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre) 13,3

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 150

Ribeiro Barrica (white)

Visual appearance of the wine

Transparent with shades ranging from pale yellow to gold and tints ranging from green to gold, depending on age and production method.

Aromatic characteristics of the wine

Aromatically complex with clean, bold aromas, with balance in the woody aromatic component, medium-high intensity, with some of the following descriptors present: ripe fruit, fresh fruit, dried fruit, flowers, honey, jam, aromatic herbs, plants, balsams, spices, toasted and baked aromas.

Characteristic tastes

Fresh, balanced and intense, flavourful and with extract, good structure and volume, flawless lingering finish of considerable length.

*Where limits have not been established, applicable EU legislation must be respected.

*In wines that have been aged in wood for more than three months, and are up to one year old, the maximum volatile acidity shall be 0,85 grams per litre (14,17 milliequivalents per litre (meq/l)). Where such wines are aged over a year, the quantities shall be 0,9 grams per litre (15 meq/l) plus 0,06 grams per litre (1 meq/l) for every degree of alcoholic strength above 11 % volume. In no case shall the limits set out in the applicable legislation in force be exceeded.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 12

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre) 13,3

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 200

Ribeiro Barrica (red)

Visual appearance of the wine

Transparent with a medium-high colour intensity, shades ranging from violet to cherry-red and tints ranging from violet to terra cotta, depending on age and production method.

Aromatic characteristics of the wine

Aromatically complex with clean, bold aromas, with balance in the woody aromatic component, medium-high intensity, with some of the following descriptors present: ripe and fresh red and dark fruit, dried fruit, flowers, jam, aromatic herbs, plants, dairy products, balsams, spices, toasted, roasted and baked aromas.

Characteristic tastes

Fresh, balanced and intense, flavourful and with extract, good structure and volume, flawless lingering finish of considerable length.

*Where limits have not been established, applicable EU legislation must be respected.

*In wines that have been aged in wood for more than three months, and are up to one year old, the maximum volatile acidity shall be 0,85 grams per litre (14,17

milliequivalents per litre (meq/l)). Where such wines are aged over a year, the quantities shall be 0,9 grams per litre (15 meq/l) plus 0,06 grams per litre (1 meq/l) for every degree of alcoholic strength above 11 % volume. In no case shall the limits set out in the applicable legislation in force be exceeded.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 12

Minimum total acidity 4 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre) 13,3

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 150

Ribeiro Espumoso (white and rosé)

Visual appearance of the wine

Transparent with fine, steady bubbles, shades ranging from pale yellow to gold (sparkling whites) and from raspberry pink to orangey pink (sparkling rosés). Tints range from green to golden shades (sparkling whites) and violet to orange shades (sparkling rosés), depending on age and production method.

Aromatic characteristics of the wine

Aromatically complex with clean, bold aromas, medium-high intensity, with some of the following descriptors present: ripe fruit, fresh fruit, dried fruit, yeast, breadcrumbs, baked goods, flowers, honey, jam, aromatic herbs, plants, balsams, spices and toasted aromas.

Characteristic tastes

Fresh, balanced and intense, flavourful and with extract, medium-high structure and volume; bubbles are fine, steady, pleasant, soft and creamy, flawless lingering finish that is medium to long.

*Where limits have not been established, applicable EU legislation must be respected.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10
Minimum total acidity	5 grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	16,7
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	185

Ribeiro Tostado (white and red)

Visual appearance of the wine

Transparent with shades ranging from amber yellow to mahogany and tints ranging from golden to chestnut. Lighter red shades can develop in the red wines depending on their age and production method.

Aromatic characteristics of the wine

Aromatically complex with clean, bold aromas, medium-high intensity, with some of the following descriptors present: ripe fruit, raisined fruits, candied fruits, dried fruits, honey, aromatic herbs, spices, balsams, with toasted, roasted and baked aromas and hardwoods.

Characteristic tastes

Sweet and balanced, with subtle freshness, intense, high in volume with an oily feel, with extract and very flavourful, flawless lingering finish that is highly intense and long.

*Where limits have not been established, applicable EU legislation must be respected.

*Maximum sulphur content: 200 mg/l for reds and 250 mg/l for whites.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	13
Minimum total acidity	
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	35
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	

5. Wine-making practices

a. Essential oenological practices

Specific oenological practice

—Whites and reds

The extraction yield should not exceed 72 litres of wine for every 100 kg of grapes for wines made from the main grape varieties: Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica and Ribeiro Espumoso. For the other wines, the figure is 74 litres of wine for every 100 kg of grapes.

The Ribeiro Castes wines must be made exclusively from main varieties.

The Ribeiro Barrica wines shall be red or white wines which, at any point in the production process, have been held in barrels with a maximum volume of 600 litres, and which are made exclusively from main grape varieties.

—Sparkling wine

Made only from main grape varieties, using the traditional method, in 'Brut' and 'Brut Nature' versions.

—Tostado

Made exclusively from the main red or white varieties as appropriate. Using a process of naturally drying the grapes in covered areas with the appropriate features to allow proper drying using natural ventilation. The drying period is a minimum of three months. Grape must from, at least, 350 grams of sugars per litre. The maximum yield shall be 40 litres of wine for every 100 kg of raisined grapes. It shall undergo a process of ageing in oak or cherry-wood vats in a way that ensures that the total time in contact with the wood shall not be less than six months. This includes, where relevant, turning over during the fermentation process. The process of bottle-ageing shall not be less than three months.

Cultivation practice

New plantings shall have a minimum density of 3 000 vines per hectare.

The annual pruning shall use Guyot, cordon, gobelet or spur pruning.

The training systems shall use trellises or stakes.

b. Maximum yields

Main white grapes for Castes, Barrica and Espumoso

13 000 kg of grapes per hectare

Main white grapes for Castes, Barrica and Espumoso

93,6 hectolitres per hectare

Main white grapes for Tostado

13 000 kg of grapes per hectare

Main white grapes for Tostado

52 hectolitres per hectare

Main red grapes for Tostado

12 000 kg of grapes per hectare

Main red grapes for Tostado

48 hectolitres per hectare

Main whites and reds for wines other than those mentioned above

19 000 kg of grapes per hectare

Main whites and reds for wines other than those mentioned above

140,6 hectolitres per hectare

Secondary varieties

19 000 kg of grapes per hectare

Secondary varieties

140,6 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The production area of the wines covered by DO Ribeiro comprises the lands lying within the following municipalities and localities: municipalities of Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín and Cortegada; parishes of Banga, Cabanelas and O Barón, municipality of O Carballiño; parishes of Pazos de Arenteiro, Albarelos, Laxas, Cameixa and Moldes in the municipality of Boborás; localities of Santa Cruz de Arrabaldo and Untes in the municipality of Ourense; and in the municipality of Toén, the localities of Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, the village of Feá y Celeirón and the parish of Alongos; and the village of A Touza in the municipality of San Amaro.

All of these municipalities are in the province of Ourense, in the Autonomous Community of Galicia.

7. Main wine grapes variety(ies)

FERRÓN
ALBARIÑO
MENCÍA
BRANCELLAO
CAÍÑO BLANCO
CAÍÑO BRAVO
TREIXADURA
CAÍÑO TINTO
SOUSÓN
TORRONTÉS
GODELLO
LADO
LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO
CAÍÑO LONGO

8. Description of the link(s)

Wine

The district is located in what is known as the climate transition area of Galicia, created by the combination of the shelter from the surrounding mountains and the proximity of the Atlantic Ocean. The climate is temperate and Mediterranean in character with an Atlantic influence tempered by the mountain ranges situated to the west of the district. The mountains protect the district from the storms that head inland from the sea. Notable features include temperatures that differ significantly

from day to night; low rainfall levels following pollination; uncultivated lands, largely granitic, of low field capacity, and the steep mountain terrain.

The district is on the limit of suitability for wine-growing. The fruit does not ripen easily, but reaches the requisite alcoholic ripeness at the same time as phenolic ripeness. In this way, it maintains a balanced freshness supplied by the natural acidity with tartaric acid prevailing over malic. The slightly continental nature of the area, together with the prevailing air currents, produce a significant difference in temperature from day to night. This assists a slow ripening, thus intensifying the natural freshness and aroma.

Taking advantage of the district's hilly terrain, producers established vineyards on the most favourably oriented slopes. In many cases, they built terraces to help tend the vines and give the soil greater depth, resulting in a landscape in which human intervention is highly apparent. In this way, producers ensured that the plants receive sufficient sunlight and thus create the sugars necessary to produce wine with a good alcohol content. This, as previously stated, is an area on the limit of suitability for wine-growing.

Another fundamental aspect of the link between these wines and the area concerns the grape varieties available. Most of them are varieties traditionally grown in the district but rarely found in other wine-growing areas. Prominent among these is the white variety Treixadura, the most representative and widely grown in this geographical area. These varieties are fully adapted to the environment and result from the selections made by producers over time. With the conditions of the district, these varieties, Treixadura especially, produce wines that are highly aromatic and fruity with floral notes. The alcohol content offsets the acidity, resulting in wines that are fresh and balanced.

Quality sparkling wines

The quality sparkling wines of the DO Ribeiro are made using the traditional method. Their characteristics are closely linked to the specific environmental conditions and to the grape varieties used.

This environment is characterised by a temperate climate of Mediterranean character with Atlantic influences. Temperatures differ significantly from day to night with low levels of rainfall after pollination. The soils have low field capacity and are enclosed by mountainous terrain. This is an area where wine-growing has developed under restrictive conditions and grapes do not ripen easily. In response, wine-growers take advantage of the area's hilly terrain by siting vineyards on slopes with the greatest

exposure to sun. The difference in temperature from day to night is conducive to a slow ripening of the fruit. This intensifies the natural freshness and aroma of these sparkling wines.

The grape varieties used are all indigenous and adapted to the particular environmental conditions of the district. They are the result of the selection process made by the area's producers over the years. Prominent among them is the Treixadura variety, the most widely grown. However, the varieties Loureiro and Albariño are also very well suited to making these wines. The soil and climate conditions of this district mean that these varieties can be harvested early, once the correct balance of sugar and acidity is reached. In this way, the grapes are picked when they have a moderate sugar content and reasonable level of acidity. This makes it possible to produce balanced base wines that are not excessively alcoholic but are highly aromatic. In other, nearby, wine-growing areas, the practice of bringing forward the harvest in order to moderate the alcoholic strength of the base wine would result in increased acidity, which does not happen here. The main cause would be the excessive malic acid which would diminish the quality of the wine produced.

These varieties represent a genetic heritage of great value. It confers a unique quality on the different types of wine from this district, in particular on the sparkling wines which are highly aromatic and fruity.

Wine from raisined grapes ('Tostados')

Tostado del Ribeiro is a wine made from raisined grapes. Its particular characteristics are due to the raw materials used to produce it, and to the natural environmental conditions and particular production method, the result of local producers' know-how.

The raw materials are grape varieties indigenous to the area which are adapted to the particular environmental conditions. Prominent among these varieties is Treixadura, the most widely grown and characteristic.

The environment is characterised by a temperate climate of Mediterranean character with Atlantic influences. Temperatures differ significantly from day to night with low levels of rainfall after pollination. The uncultivated soils have low field capacity and are enclosed by mountainous terrain. Vines are grown on the slopes most exposed to the sun in order to allow proper ripening.

The area is on the limit of suitability for wine-growing, where it is not easy for vines to ripen properly. Ripening is only possible because the grape varieties used are

adapted and grown in carefully oriented parcels. This is what makes the wine very special. It is a sweet wine from an area in which the natural environmental conditions would not normally allow its production.

This is possible thanks to the production techniques that local producers have developed over time. After the grapes are harvested, the producers subject the bunches to a complex ripening process in covered areas with natural ventilation. The Treixadura variety is particularly suitable for raisining as its skin is thicker and more resistant than that of other varieties. This makes it better able to cope with the natural raisining process.

In addition, the climate of this district has drier autumns than would be expected given its proximity to the Atlantic. This is due to the protective barrier formed by the mountains enclosing it to the west. These conditions assist the raisining process. The grapes are not subjected to excessively high levels of relative humidity, which would slow down the natural dehydration process and increase the risk of cryptogamic diseases. In addition, autumnal temperatures tend to be moderate, which assists the drying process. Districts situated further inland may have the advantage of lower ambient humidity. However, the disadvantage of this is that low temperatures would make natural drying more difficult.

The result of this process is a sweet and balanced wine with a total sugar content of over 120 grams per litre, highly characteristic of the district's wine-growing culture. It is highly prized, expensive to produce and enjoys an excellent reputation.

9. Essential further conditions

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging within the demarcated geographical area

Description of the condition

Transporting and bottling outside of the production area poses a risk to the quality of the wine, which can be seen in the phenomena of oxide-reduction, variations in temperature and others. This risk is all the more serious the greater the distance covered. Bottling in the area of origin enables the product's characteristics and

qualities to be preserved. This, combined with the experience and deep knowledge of the wines' particular qualities, built up over the years by the wineries of the designation of origin 'Ribeiro', make it necessary to bottle in the area of origin. Consequently, all the physical, chemical and organoleptic characteristics of these wines are preserved.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition

The labels of the bottled wines shall include the logo and name of the designation of origin.

For wines of the designation of origin 'Ribeiro' that are produced from main varieties, it shall be permitted to include the following terms on the labels, packaging and advertising materials: 'Castes', 'Barrica', 'Espumoso' and 'Tostado', as appropriate.

For wines not classed as 'Castes', 'Barrica', 'Espumoso' or 'Tostado', the terms 'caste' and 'autéctonas' shall not be permitted to appear on their label, and nor shall the name of any of the main varieties. Similarly, it shall not be permitted to use any other term that could mislead the consumer regarding the characteristics of the wine, in particular terms that could lead to confusion with wines of the categories Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso and Ribeiro Tostado.

The year of harvest must appear on the labelling of wines in the Castes and Barrica categories.

Packaging should include numbered quality seals or front/back labels, issued by the Regulatory Board. These must be attached in the corresponding winery.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination à enregistrer

Ribeiro

2. Type de l'indication géographique

Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
5. Vin mousseux de qualité
15. Vin de raisins passerillés

4. Description du ou des vins

«Ribeiro Castes» et «Ribeiro» (blancs)

Aspect visuel du vin

Transparent avec des nuances jaune pâle à doré et des reflets allant du vert au doré, selon l'âge et la méthode de production.

Caractéristiques aromatiques du vin

Des arômes nets et francs, présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits mûrs et fruits frais, fleurs, miel, herbes aromatiques, végétaux et baumes. Les vins de la catégorie Castes sont plus complexes et d'intensité moyenne à élevée.

Caractéristiques gustatives

Un goût frais et équilibré se terminant par une note sans défaut et persistante. Les vins de la catégorie Castes ont une structure, un volume, une sapidité, un extrait et une persistance plus marqués.

*Lorsque aucune limite n'a été établie, il convient d'appliquer la législation européenne applicable.

*Titre alcoométrique acquis minimal des vins «Castes blancos»: 11 % vol.

*Pour les vins élevés dans des fûts en bois pendant plus de trois mois et âgés d'un an maximum, l'acidité volatile maximale est de 0,85 g/l [14,17 milliéquivalents par litre (meq/l)]. Lorsque de tels vins ont plus d'un an d'âge, leur acidité volatile maximale est de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) par degré dès que leur titre alcoométrique est supérieur à 11 % vol. Les limites établies dans la législation applicable en vigueur ne peuvent en aucun cas être dépassées.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	9,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	4 g/l exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

«Ribeiro Castes» et «Ribeiro» (rouges)

Aspect visuel du vin

Transparent avec une robe d'intensité moyenne à élevée, présentant des nuances variant du violet au rouge cerise et des reflets allant du violet au terracotta, selon l'âge et la méthode de production.

Caractéristiques aromatiques du vin

Des arômes nets et francs, présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits rouges et noirs mûrs et frais, fleurs, herbes aromatiques, produits laitiers, végétaux et baumes. Les vins de la catégorie Castes sont plus complexes et d'intensité moyenne à élevée.

Caractéristiques gustatives

Un goût frais et équilibré, présentant une structure tannique moyenne à élevée et se terminant par une note sans défaut et persistante. Les vins de la catégorie Castes ont une finesse tannique, un volume, une sapidité, un extrait et une persistance plus marqués.

*Lorsque aucune limite n'a été établie, il convient d'appliquer la législation européenne applicable.

*Titre alcoométrique acquis minimal des vins «Castes tintos»: 11 % vol.

*Pour les vins élevés dans des fûts en bois pendant plus de trois mois et âgés d'un an maximum, l'acidité volatile maximale est de 0,85 g/l [14,17 milliéquivalents par litre (meq/l)]. Lorsque de tels vins ont plus d'un an d'âge, leur acidité volatile maximale est de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) par degré dès que leur titre alcoométrique est supérieur à 11 % vol. Les limites établies dans la législation applicable en vigueur ne peuvent en aucun cas être dépassées.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	9,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9,5
Acidité totale minimale	4 g/l exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

«Ribeiro Barrica» (blanc)

Aspect visuel du vin

Transparent avec des nuances jaune pâle à doré et des reflets allant du vert au doré, selon l'âge et la méthode de production.

Caractéristiques aromatiques du vin

Complexe sur le plan aromatique, aux arômes nets et francs, bénéficiant d'un équilibre aromatique boisé, d'intensité moyenne à élevée et présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits mûrs, frais et secs, fleurs, miel, confiture, herbes aromatiques, végétaux, baumes, épices et arômes grillés et empyreumatiques.

Caractéristiques gustatives

Un goût frais, équilibré et intense, savoureux, extrait, présentant une bonne structure et du volume, et se terminant par une note sans défaut et d'une persistance remarquable.

*Lorsque aucune limite n'a été établie, il convient d'appliquer la législation européenne applicable.

*Pour les vins élevés dans des fûts en bois pendant plus de trois mois et âgés d'un an maximum, l'acidité volatile maximale est de 0,85 g/l [14,17 milliéquivalents par litre (meq/l)]. Lorsque de tels vins ont plus d'un an d'âge, leur acidité volatile maximale est de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) par degré dès que leur titre alcoométrique est supérieur à 11 % vol. Les limites établies dans la législation applicable en vigueur ne peuvent en aucun cas être dépassées.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4 g/l exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

«Ribeiro Barrica» (rouge)

Aspect visuel du vin

Transparent avec une robe d'intensité moyenne à élevée, présentant des nuances variant du violet au rouge cerise et des reflets allant du violet au terracotta, selon l'âge et la méthode de production.

Caractéristiques aromatiques du vin

Complexe sur le plan aromatique, aux arômes nets et francs, bénéficiant d'un équilibre aromatique boisé, d'intensité moyenne à élevée et présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits rouges et noirs mûrs et frais, fruits secs, fleurs, confiture, herbes aromatiques, végétaux, produits laitiers, baumes, épices et arômes grillés, torréfiés et empyreumatiques.

Caractéristiques gustatives

Un goût frais, équilibré et intense, savoureux, extrait, présentant une bonne structure et du volume, et se terminant par une note sans défaut et d'une persistance remarquable.

*Lorsque aucune limite n'a été établie, il convient d'appliquer la législation européenne applicable.

*Pour les vins élevés dans des fûts en bois pendant plus de trois mois et âgés d'un an maximum, l'acidité volatile maximale est de 0,85 g/l [14,17 milliéquivalents par

litre (meq/l)]. Lorsque de tels vins ont plus d'un an d'âge, leur acidité volatile maximale est de 0,9 g/l (15 meq/l) plus 0,06 g/l (1 meq/l) par degré dès que leur titre alcoométrique est supérieur à 11 % vol. Les limites établies dans la législation applicable en vigueur ne peuvent en aucun cas être dépassées.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

12

Acidité totale minimale

4 g/l exprimée en acide
tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

13,3

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en
milligrammes par litre)

150

«Ribeiro Espumoso» (blanc et rosé)

Aspect visuel du vin

Transparent aux bulles fines et constantes, présentant des nuances allant du jaune pâle au doré (pour les vins mousseux blancs) et du rose framboise au rose orangé (pour les vins mousseux rosés). Des reflets verts à dorés (pour les vins mousseux blancs) et violets à orange (pour les vins mousseux rosés) peuvent apparaître, selon l'âge et la méthode de production.

Caractéristiques aromatiques du vin

Complexe sur le plan aromatique, aux arômes nets et francs, d'intensité moyenne à élevée et présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits mûrs, frais et secs, levure, mie de pain, pâtisseries, fleurs, miel, confiture, herbes aromatiques, végétaux, baumes, épices et arômes grillés.

Caractéristiques gustatives

Un goût frais, équilibré et intense, savoureux, extrait et présentant une structure moyenne à élevée et du volume; les bulles sont fines, constantes, agréables, douces et crémeuses, se terminant par une note sans défaut et d'une persistance moyenne à longue.

*Lorsque aucune limite n'a été établie, il convient d'appliquer la législation européenne applicable.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	5 g/l exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

«Ribeiro Tostado» (blanc et rouge)

Aspect visuel du vin

Transparent avec des nuances allant du jaune ambré à l'acajou et présentant des reflets dorés à châtains. Des nuances rouges plus claires peuvent apparaître dans les vins rouges selon leur âge et la méthode de production.

Caractéristiques aromatiques du vin

Complexe sur le plan aromatique, aux arômes nets et francs, d'intensité moyenne à élevée et présentant certaines des notes descriptives suivantes: fruits mûrs, passerillés, confits et secs, miel, herbes aromatiques, épices, baumes, arômes grillés, torréfiés et empyreumatiques et bois nobles.

Caractéristiques gustatives

Doux et équilibré, intense, présentant une fraîcheur modérée, un volume élevé, une sensation de rondeur et un extrait, particulièrement savoureux et se terminant par une note sans défaut, très intense et persistante.

*Lorsque aucune limite n'a été établie, il convient d'appliquer la législation européenne applicable.

*Teneur maximale en soufre: 200 mg/l pour les rouges et 250 mg/l pour les blancs.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	35
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

—Blancs et rouges

Le rendement d'extraction des vins élaborés à partir des cépages principaux, à savoir le Ribeiro Castes, le Ribeiro Barrica et le Ribeiro Espumoso, ne doit pas dépasser 72 l de vin pour 100 kg de raisins. Concernant les autres vins, le rendement d'extraction est de 74 l de vin pour 100 kg de raisins.

Les vins «Ribeiro Castes» doivent être composés exclusivement de cépages principaux.

Les vins «Ribeiro Barrica» sont des vins blancs ou rouges qui, à tout moment de leur processus de production, ont été élevés dans des fûts d'un volume maximal de 600 litres et qui sont composés exclusivement de cépages principaux.

—Vins mousseux

Produits uniquement à partir de cépages principaux et en employant la méthode traditionnelle pour les mentions «Brut» et «Brut Nature».

—Tostado

Élaboré exclusivement à partir de cépages principaux rouges ou blancs, selon le vin final. Ce vin est obtenu par le dessèchement naturel des raisins dans un abri couvert disposant des caractéristiques nécessaires à un passerillage adéquat, grâce à une ventilation naturelle. La période de dessèchement est de trois mois minimum. Le moût de raisin doit contenir au moins 350 g/l de sucres. Le rendement maximal est de 40 l de vin pour 100 kg de raisins passerillés. Le vin est élevé dans des cuves en chêne ou en cerisier et la durée totale de cuvaison ne peut être inférieure à six mois. Cette étape de la vinification requiert, le cas échéant, de retourner les cuves pendant la fermentation. L'élevage en bouteille doit durer minimum trois mois.

Pratique culturale

Les nouvelles plantations auront une densité minimale de 3 000 ceps/ha.

La taille annuelle se fera en guyot, en cordon, en gobelet ou en coursons.

La conduite se fera au moyen d'un palissage ou de piquets.

b. Rendements maximaux

Cépages blancs principaux pour les vins Castes, Barrica et Espumoso

13 000 kg de raisins par hectare

Cépages blancs principaux pour les vins Castes, Barrica et Espumoso

93,6 hectolitres par hectare

Cépages blancs principaux pour les vins Tostado

13 000 kg de raisins par hectare

Cépages blancs principaux pour les vins Tostado

52 hectolitres par hectare

Cépages rouges principaux pour les vins Tostado

12 000 kg de raisins par hectare

Cépages rouges principaux pour les vins Tostado

48 hectolitres par hectare

Cépages rouges et blancs principaux pour les vins autres que ceux susmentionnés

19 000 kg de raisins par hectare

Cépages rouges et blancs principaux pour les vins autres que ceux susmentionnés

140,6 hectolitres par hectare

Cépages secondaires

19 000 kg de raisins par hectare

Cépages secondaires

140,6 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

L'aire de production des vins protégés par l'appellation d'origine Ribeiro se compose des terrains situés dans les communes et localités suivantes: les communes de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín et Cortegada; les paroisses civiles de Banga, Cabanelas et O Barón situées dans la commune d'O Carballiño; les paroisses civiles de Pazos de Areteiro, Albarellós, Laxas, Cameixa et Moldes situées dans la commune de Boborás; les localités de Santa Cruz de Arrabaldo et Untes situées dans la commune d'Ourense; les localités de Puga, A Eirexa de Puga et O Olivar, le village de Feá y Celeirón et la paroisse civile d'Alongos, tous situés dans la commune de Toén; et le village d'A Touza situé dans la commune de San Amaro.

Toutes ces communes sont situées dans la province d'Ourense, dans la communauté autonome de Galice.

7. Cépages principaux

FERRÓN
ALBARIÑO
MENCIA
BRANCELLAO
CAÍÑO BLANCO
CAÍÑO BRAVO
TREIXADURA
CAÍÑO TINTO
SOUSÓN
TORRONTÉS
GODELLO
LADO
LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO
CAÍÑO LONGO

8. Description du ou des liens

Vin

La comarque se situe dans une aire connue comme la zone de transition climatique de la Galice, créée par les montagnes protectrices voisines et la proximité avec l'océan Atlantique. Son climat tempéré et de caractère méditerranéen est couplé à une influence océanique, atténuée par les chaînes de montagnes se trouvant à l'ouest de la comarque et qui le protègent des tempêtes provenant de l'océan. Parmi les caractéristiques notables de la comarque, il convient de citer l'amplitude des

températures entre le jour et la nuit, une faible pluviométrie après l'époque de la nouaison, des sols non cultivés, principalement granitiques, à faible capacité au champ et des reliefs montagneux escarpés.

La comarque est tout juste adaptée à la viticulture. Les fruits ont des difficultés à mûrir, mais ils atteignent la maturité alcoolique nécessaire en même temps que la maturité phénolique. De cette façon, ils conservent une fraîcheur équilibrée assurée par leur acidité naturelle, où l'acide tartrique prévaut sur l'acide malique. La nature légèrement continentale de la zone ainsi que les courants d'air dominants produisent une différence thermique importante entre le jour et la nuit. Cette particularité favorise un mûrissement lent, intensifiant partant la fraîcheur naturelle et l'arôme des vins.

Tirant profit du relief montagneux de la comarque, les producteurs ont installé leurs vignes sur les flancs les mieux exposés. Dans de nombreux cas, ils ont construit des terrasses facilitant la tâche et donnant plus de profondeur au sol, créant un paysage fortement anthropisé. De cette façon, les producteurs ont réussi à ce que les vignes bénéficient d'un ensoleillement suffisant, permettant aux fruits d'accumuler les sucres nécessaires à la production d'un vin présentant un bon titre alcoométrique. Comme indiqué précédemment, cette comarque est tout juste adaptée à la viticulture.

Un autre aspect fondamental du lien entre ces vins et le territoire concerne les cépages disponibles. La majorité d'entre eux sont des cépages traditionnellement cultivés dans la comarque, mais rarement présents dans d'autres zones viticoles. Le cépage blanc treixadura se détache de ces cépages, car c'est le plus cultivé et le plus représentatif de cette zone géographique. Ces cépages, sélectionnés au fil des années par les producteurs, sont parfaitement adaptés à l'environnement. Grâce aux conditions de la comarque, ces cépages, et plus particulièrement le treixadura, produisent des vins très aromatiques et fruités, accompagnés de notes florales. Le titre alcoométrique compense l'acidité, donnant naissance à des vins frais et équilibrés.

Vins mousseux de qualité

Les vins mousseux de qualité de l'appellation d'origine «Ribeiro» sont élaborés au moyen de la méthode traditionnelle. Leurs caractéristiques sont étroitement liées aux conditions environnementales particulières et aux cépages utilisés.

Cet environnement se caractérise par un climat tempéré et de caractère méditerranéen couplé à une influence océanique. L'amplitude thermique entre le jour

et la nuit est très élevée et la pluviométrie est faible après l'époque de la nouaison. Les sols ont une faible capacité au champ et sont entourés de reliefs montagneux. Il s'agit d'une aire présentant des conditions restrictives pour la viticulture et où les raisins ont du mal à mûrir. Pour faire face à ces difficultés, les viticulteurs tirent profit du relief montagneux de la zone en installant leurs vignes sur les flancs les mieux exposés au soleil. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise le mûrissement lent des fruits. Cette lenteur intensifie la fraîcheur naturelle et l'arôme de ces vins mousseux.

Les cépages utilisés sont tous autochtones et adaptés aux conditions environnementales particulières de la comarque. Ils sont le fruit d'un processus de sélection réalisé par les producteurs de la zone au fil des années. Le cépage treixadura se détache de ces cépages, car c'est le plus cultivé. Toutefois, les cépages loureiro et albariño sont également très bien adaptés à l'élaboration de ces vins. Les conditions pédoclimatiques de la comarque permettent d'anticiper les vendanges de ces cépages, dès que l'équilibre adéquat entre sucre et acidité est atteint. De cette façon, les raisins sont récoltés dès lors qu'ils présentent une teneur en sucre modérée et un niveau d'acidité raisonnable. Cela permet de produire des cuvées équilibrées qui ne sont pas trop alcooliques, mais très aromatiques. Dans d'autres zones viticoles voisines, la pratique d'avancer la date des vendanges afin de modérer le titre alcoométrique des cuvées produirait des vins plus acides, ce qui n'est pas le cas ici. La principale raison étant l'excès d'acide malique qui compromettrait la qualité du vin produit.

Ces cépages représentent un patrimoine génétique de grande valeur. Il confère une qualité unique aux différents types de vin de cette comarque, en particulier aux vins mousseux qui sont très aromatiques et fruités.

Vin de raisins passerillés («Tostados»)

Le Tostado du Ribeiro est un vin de raisins passerillés. Sa particularité provient de la matière première utilisée dans sa production, des conditions environnementales naturelles et de la méthode de production spécifique employée, issue du savoir-faire des producteurs locaux.

La matière première se compose de cépages autochtones de la zone, adaptés aux conditions environnementales particulières. Le cépage treixadura se détache de ces cépages, car c'est le plus cultivé et le plus caractéristique.

L'environnement se caractérise par un climat tempéré et de caractère méditerranéen couplé à une influence océanique. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit est

très élevée et la pluviométrie est faible après l'époque de la nouaison. Les sols non cultivés ont une faible capacité au champ et sont entourés de reliefs montagneux. Les vignes sont cultivées sur les flancs les plus exposés au soleil pour assurer le bon mûrissement des raisins.

La zone est tout juste adaptée à la viticulture et les raisins n'y mûrissent pas facilement. Leur mûrissement n'est possible que parce que les cépages utilisés sont adaptés et cultivés sur des parcelles bien exposées. C'est d'ailleurs ce qui rend ce vin si spécial. Il s'agit d'un vin doux élaboré dans une zone où les conditions environnementales naturelles ne permettraient normalement pas sa production.

Il est produit grâce aux techniques de production que les producteurs locaux ont développées au fil du temps. Après les vendanges, les producteurs soumettent les grappes à un procédé de mûrissement complexe dans des abris couverts et profitant d'une ventilation naturelle. Le treixadura est un cépage particulièrement adapté au passerillage, car sa peau est plus épaisse et plus résistante que celle d'autres cépages. Il supporte ainsi mieux le procédé de passerillage naturel.

Par ailleurs, les automnes de cette comarque sont plus secs que ce à quoi l'on pourrait s'attendre compte tenu de sa proximité avec l'Atlantique. Ceci est dû à la barrière protectrice formée par les montagnes qui l'isolent à l'ouest. Ces conditions favorisent le passerillage. Les raisins ne sont pas soumis à des niveaux d'humidité relative excessivement élevés, ce qui ralentirait le processus de déshydratation naturelle et augmenterait le risque de maladies cryptogamiques. De plus, les températures automnales sont généralement modérées, ce qui contribue au processus d'assèchement. Les comarques situées davantage dans les terres bénéficient certes d'une humidité ambiante inférieure, mais elles sont pénalisées par les températures basses, qui rendraient la déshydratation naturelle plus difficile.

Le résultat de ce processus est un vin doux et équilibré présentant une teneur en sucre total supérieure à 120 g/l, tout à fait caractéristique de la vitiviniculture de cette comarque. Il est très apprécié, coûteux à produire et jouit d'une excellente réputation.

9. Autres conditions essentielles

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le transport et la mise en bouteille en dehors de la zone de production compromettent la qualité du vin, ce dernier risquant d'être exposé à des phénomènes d'oxydoréduction, de variations de températures et autres. Ce risque est d'autant plus important que la distance parcourue est longue. La mise en bouteille dans la zone d'origine permet de préserver les caractéristiques et qualités du produit. À ces raisons s'ajoutent l'expérience et les connaissances approfondies des caractéristiques spécifiques de ces vins acquises au fil des années par les domaines viticoles de l'appellation d'origine «Ribeiro», rendant la mise en bouteille dans la zone d'origine nécessaire. De cette façon, toutes les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques de ces vins sont préservées.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Sur les étiquettes des vins mis en bouteille devront figurer le logo et la dénomination de l'appellation d'origine.

Les vins de l'appellation d'origine «Ribeiro» produits à partir des cépages principaux pourront faire apparaître les mentions suivantes sur leurs étiquettes, emballages et supports publicitaires: «Castes», «Barrica», «Espumoso» et «Tostado», selon le cas.

Les termes «caste» et «autochtone» ainsi que le nom de l'un quelconque des cépages principaux ne pourront figurer sur l'étiquette des vins ne relevant pas des catégories «Castes», «Barrica», «Espumoso» ou «Tostado». De la même façon, tout autre terme pouvant induire en erreur le consommateur quant aux caractéristiques du vin sera interdit, en particulier les termes pouvant entraîner une confusion avec les vins des catégories Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso ou Ribeiro Tostado.

L'année de vendange doit apparaître sur l'étiquette des vins des catégories Castes et Barrica.

Les emballages seront pourvus d'un sceau de garantie ou d'une contre-étiquette numéroté(e), délivré(e) par le Conseil régulateur. Ces éléments doivent être apposés dans le domaine viticole concerné.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre

Ribeiro

2. Tipo de indicación geográfica

Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
15. Vino de uvas pasificadas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Ribeiro Castes Blanco y Ribeiro Blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor estructura, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

*Grado alcohólico adquirido mínimo de los Castes blancos: 11 % vol.

*En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5

(en % vol.):

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

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

Ribeiro Castes Tinto y Ribeiro Tinto

Aspecto visual del vino:

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, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos. La categoría Castes presenta mayor finura tánica, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* Grado alcohólico adquirido mínimo de los Castes tintos: 11 % vol.

*En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5

(en % vol.):

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 150
(en miligramos por litro):

Ribeiro Barrica blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

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 maduras, frutas frescas, frutos secos, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados, tostados y empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

*En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12

(en % vol.):

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

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

Ribeiro Barrica tinto

Aspecto visual del vino:

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, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

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.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

*En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12
(en % vol.):

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 150
(en miligramos por litro):

Ribeiro Espumoso blanco y rosado

Aspecto visual del vino:

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), en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos 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.

Características gustativas:

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

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 10

(en % vol.):

Acidez total mínima: 5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 16,7

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 185
(en miligramos por litro):

Ribeiro Tostado (blanco y tinto)

Aspecto visual del vino:

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, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, frutos secos, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos y maderas nobles.

Características gustativas:

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.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l para tintos y 250 mg/l para blancos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13

Acidez total mínima:

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 35

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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

—Blancos y tintos:

El rendimiento de extracción no sea superior a setenta y dos litros de vino por cada cien kg de uva para vinos basados en variedades principales («Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Espumoso») y setenta y cuatro litros de vino por cada cien kilos de uva para el resto.

Los «Ribeiro Castes» deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales.

Los «Ribeiro Barrica» serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros, y elaborados solo con variedades principales.

—Vinos espumosos

Elaborados solo con variedades principales, por el método tradicional, en sus tipos de Brut y Brut Nature.

—Tostado:

Elaborados solo y respectivamente con las variedades principales blancas o tintas. Por un proceso de pasificación natural de las uvas en locales cubiertos y con adecuadas características que permitan la correcta pasificación mediante ventilación natural. El período de secado mínimo de 3 meses. Mosto de, al menos, 350 g/litro de azúcares. El rendimiento máximo será de 40 litros de vino por cada 100 kg de uvas pasas. Pasará un proceso de maduración en cubas de madera de roble o de cerezo, de manera que el tiempo total de contacto con la madera, incluido, de ser el caso, el invertido durante el proceso de fermentación, no sea

inferior a seis meses. Y un proceso de maduración en botella no inferior a tres meses.

Práctica de cultivo

Las nuevas plantaciones tendrán una densidad mínima de 3 000 cepas por hectárea.

La poda anual se podrá realizar en Guyot, cordón, vaso alto tradicional o a pulgar.

El sistema de conducción será en espaldera o con tutores.

5.2. Rendimiento máximo por hectárea

Blancas principales para Castes, Barrica y Espumoso

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas principales para Castes, Barrica y Espumoso

93,60 hectolitros por hectárea

Blancas principales para Tostado

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas principales para Tostado

52 hectolitros por hectárea

Tintas principales para Tostado

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Tintas principales para Tostado

48 hectolitros por hectárea

Blancas y tintas principales para vinos distintos de los anteriores

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas y tintas principales para vinos distintos de los anteriores

140,6 hectolitros por hectárea

Variedades secundarias

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades secundarias

140,6 hectolitros por hectárea

6. Definición de la zona delimitada

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, Albarelos, 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 pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Todos estos términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principales variedades de uva de vinificación

FERRÓN
ALBARIÑO
MENCÍA
BRANCELLAO
CAÍÑO BLANCO
CAÍÑO BRAVO
TREIXADURA
CAÍÑO TINTO
SOUSÓN
TORRONTÉS
GODELLO

LADO
LOUREIRA-LOUREIRO BLANCO
CAÍÑO LONGO

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

Vino

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 carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica se ve reducida por las cadenas montañosas situadas al oeste de la comarca, que la protegen de las borrascas que entran desde el océano. Son de destacar sus importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado, sus suelos agrestes –la mayoría graníticos– de baja capacidad de campo y la orografía accidentada.

Se trata de una zona límite para la viticultura, donde el fruto tiene cierta dificultad para madurar, alcanzándose la necesaria madurez alcohólica de forma paralela a la madurez fenólica y conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural, con un dominio del ácido tartárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provoca una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la maduración lenta, consiguiéndose así intensificar el componente aromático y el frescor natural.

Aprovechando la orografía de la comarca, los agricultores han establecido el cultivo de la vid en las laderas mejor orientadas, sobre las que construyeron en muchos casos banales que facilitan el laboreo y dan una mayor profundidad al suelo, creando un paisaje fuertemente antropizado. Con ello han conseguido que las plantas tengan una adecuada insolación y, gracias a esto, acumulen los azúcares necesarios para obtener vino con un buen contenido alcohólico en un territorio que, como se ha indicado, es un área límite para la viticultura.

Otro aspecto fundamental del vínculo de estos vinos con el territorio es el relacionado con las variedades de uva presentes, la mayoría de las cuales son variedades de cultivo tradicional en la comarca con muy escasa presencia en otras zonas vitícolas. Entre ellas destaca la variedad blanca Treixadura, la más cultivada y representativa de esta área geográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas al entorno y han surgido mediante la selección que los agricultores han ido haciendo con el paso del tiempo. En las condiciones de esta comarca, estas variedades, y en especial la Treixadura, dan lugar a vinos muy aromáticos y

afrutados, con notas florales. El contenido alcohólico compensa la acidez, lo que origina vinos frescos y equilibrados.

Vinos espumosos de calidad

Los vinos espumosos de calidad de la DO «Ribeiro» se obtienen por el «método tradicional» y sus características están muy relacionadas con las particulares condiciones del medio natural y con las variedades de uva utilizadas.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche y una escasa pluviometría desde el cuajado, y suelos de baja capacidad de campo y enmarcados en una orografía accidentada. Se trata de una zona en la que la viticultura se desarrolla en condiciones límite y la uva tiene dificultades para madurar. Para superarlas, los viticultores aprovechan la orografía de la zona para situar el cultivo de la vid en las laderas más expuestas al sol. Las diferencias térmicas día/noche favorecen una maduración lenta del fruto lo que sirve para intensificar el componente aromático y el frescor natural de estos espumosos.

Las variedades de uva utilizadas son todas ellas variedades autóctonas, adaptadas a las particulares condiciones ambientales de la comarca y son el resultado del proceso de selección que a lo largo de los tiempos han ido realizando los agricultores de la zona. Entre ellas destaca la variedad Treixadura, la más cultivada, pero también son muy adecuadas para la elaboración de estos vinos las variedades Loureiro y Albariño. Las condiciones edafoclimáticas de esta comarca permiten anticipar la vendimia de estas variedades al momento adecuado de equilibrio azúcar/acidez de modo que se cosechan uvas con una acumulación moderada de azúcares y un no excesivo contenido ácido que permiten obtener vinos base equilibrados, no excesivamente alcohólicos pero ya con una elevada aromaticidad. En otras zonas vitícolas próximas, el adelanto de la fecha de vendimia para moderar el grado alcohólico del vino base acarrearía una elevada acidez –lo que aquí no ocurre–, principalmente por exceso de ácido málico, lo que restaría calidad al vino resultante.

Este conjunto varietal supone un patrimonio genético de un gran valor que singulariza los diferentes tipos de vino de esta comarca y en particular los espumosos, que resultan muy aromáticos y afrutados.

Vinos de uva pasificada (Tostados)

El Tostado del Ribeiro es un vino de uvas pasificadas que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora como a las condiciones naturales del entorno y al peculiar modo de obtención, fruto del saber hacer de los productores locales.

La materia prima son uvas de variedades autóctonas de la zona adaptadas a las condiciones particulares del medio. Entre estas variedades destaca la Treixadura, la más cultivada y característica.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo encuadrados en un territorio con una orografía accidentada donde la vid se cultiva en las laderas con una mejor exposición solar para alcanzar la adecuada maduración.

Se trata de una zona límite para la viticultura en la que la vid tiene cierta dificultad para una adecuada maduración, que solo se consigue gracias a la utilización de variedades de uva adaptadas y su cultivo en parcelas bien orientadas. Este hecho hace de este vino algo muy singular: se trata de un vino dulce obtenido en una zona en la que las condiciones naturales del medio no lo harían posible.

Esto se consigue gracias a las técnicas de elaboración que a lo largo de los tiempos han ido desarrollando los productores locales. Tras la cosecha de las uvas, estos productores someten a los racimos a un complicado proceso de maduración en locales cubiertos y con ventilación natural. La variedad Treixadura presenta buenas condiciones para ser pasificada ya que su piel, más gruesa y resistente que la de otras variedades, soporta mejor el proceso de pasificación natural.

Por otra parte, el clima de esta comarca presenta otoños más secos que los que le corresponderían por su cercanía al Atlántico y ello gracias a la protección de las barreras montañosas que la aíslan por el oeste. Esto favorece la pasificación, al no verse sometida la uva a índices de humedad relativa excesivamente altos, que ralentizarían el proceso de deshidratación natural y aumentarían el riesgo de enfermedades criptogámicas. Por otra parte, los otoños suelen traer temperaturas moderadas, lo que facilita el proceso de desecado. Comarcas situadas más al interior, aunque podrían tener la ventaja de una humedad ambiental más baja, tienen el inconveniente de que las bajas temperaturas dificultarían la posibilidad de la deshidratación natural.

El resultado de este proceso es un vino dulce y equilibrado, con un contenido en azúcares totales superior a los 120 g/l, muy característico de la vitivinicultura de esta comarca, muy apreciado y costoso de producir y que goza de una elevada reputación.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

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 «Ribeiro», hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Los vinos de la denominación de origen Ribeiro cuya elaboración esté basada en el uso de variedades principales podrán identificarse en su etiquetado, presentación y publicidad con las menciones «Castes», «Barrica», «Espumoso» y «Tostado», según corresponda.

En los vinos que no sean de las tipologías «Castes», «Barrica», «Espumoso» o «Tostado», no podrán aparecer en su etiquetado las menciones «caste» o «autóctonas», ni el nombre de ninguna de las variedades principales. Tampoco podrá emplearse ningún otro término que pueda inducir a error al consumidor en cuanto a las características del vino, en particular aquellos que puedan dar lugar a confusión con los vinos de las categorías «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica», «Ribeiro Espumoso» o «Ribeiro Tostado».

En el etiquetado de los vinos de las tipologías Castes y Barrica deberá constar el año de cosecha.

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