
**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-1267

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Monterrei

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, April 28, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1267

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Monterrei

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Monterrei"
Rúa Castelao, 10 bajo
CP: 32600 Verín
Ourense
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The delimited territory is divided into two subzones:

- Monterrei Valley, which includes part of the municipalities of Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra and Verín; and
- Monterrei hillside, which is formed by the municipality of Vilardevós and part of the municipalities of Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín and Riós.

The entire territory is 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 of agricultural product markets 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-A1114

November 15, 1996

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-1267

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Monterrei

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Monterrei"
Rúa Castelao, 10 bajo
CP: 32600 Verín
Ourense
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le territoire délimité est divisé en deux sous-zones :

- la vallée de Monterrei, qui comprend une partie des territoires municipaux de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra et Verín; et
- la colline de Monterrei, qui est formée par le territoire municipal de Vilardevós et une partie des territoires municipaux de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín et Riós.

Tout le territoire se trouve dans la province d'Ourense, dans la communauté autonome de Galice en 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-A1114

15.11.1996

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-1267

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Monterrei

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulator de la Denominación de Origen Protegida
"Monterrei"
Rúa Castelao, 10 bajo
CP: 32600 Verín
Ourense
España

ZONA GEOGRÁFICA

El territorio delimitado está dividido en dos subzonas:

- Valle de Monterrei, que incluye parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra y Verín; y
- Ladera de Monterrei, que está formada por el término municipal de Vilardevós y parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín y Riós.

Todo el territorio está en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia de 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-A1114

15.11.1996

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

**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.

PDO-ES-A1114-AM02

1. Name of the product

Monterrei

2. Geographical indication type

PDO — Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine

4. Description of the wine(s)

WINE — White wine

Appearance: limpid and brilliant. Colour: from pale yellow to golden.

Aroma: fruity notes from the 'orchard fruit' or 'tropical fruit' categories.

Taste: fruity aromas from the 'orchard fruit' or 'tropical fruit' categories. Balanced alcohol-to-acidity ratio. Medium to long finish.

The sugar content must not exceed 4 grams per litre, or 9 grams per litre provided the total acidity content expressed as grams of tartaric acid per litre is not more than 2 grams below the residual sugar content.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11

Minimum total acidity 4,5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 12,5 litre)

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 160

WINE — Red wine

Appearance: limpid and brilliant with a medium to high colour intensity. Colour: from violet red to chestnut red.

Aroma: fruity notes from the 'red fruit' or 'black fruit' categories.

Taste: fruity aromas from the 'red fruit' or 'black fruit' categories. Balanced alcohol-to-acidity ratio. Medium to long finish.

The sugar content must not exceed 4 grams per litre, or 9 grams per litre provided the total acidity content expressed as grams of tartaric acid per litre is not more than 2 grams below the residual sugar content.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11

Minimum total acidity 4,5 grams per litre expressed as tartaric acid

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

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 150

WINE — Barrica, Crianza, Reserva and Gran Reserva white wines

The sugar content must not exceed 4 grams per litre, or 9 grams per litre provided the total acidity content expressed as grams of tartaric acid per litre is not more than 2 grams below the residual sugar content.

Taste: fruity aromas from the 'orchard fruit' or 'tropical fruit' categories, as well as aromas from the 'spicy' or 'roasted' categories. Balanced alcohol-to-acidity ratio. Medium to long finish.

Appearance: limpid and brilliant. Colour: from pale yellow to golden.

Aroma: fruity notes from the ‘orchard fruit’ or ‘tropical fruit’ categories, as well as notes from the ‘spicy’ or ‘roasted’ categories.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 11,5

Minimum total acidity 4,5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 18 litre)

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 160

WINE — Barrica, Crianza, Reserva and Gran Reserva red wines

Appearance: limpid and brilliant with a medium to high colour intensity. Colour: from violet red to chestnut red.

Aroma: fruity notes from the ‘red fruit’ or ‘black fruit’ categories, as well as notes from the ‘spicy’ or ‘roasted’ categories.

Taste: fruity aromas from the ‘red fruit’ or ‘black fruit’ categories, as well as aromas from the ‘spicy’ or ‘roasted’ categories. Balanced alcohol-to-acidity ratio. Medium to long finish.

The sugar content must not exceed 4 grams per litre, or 9 grams per litre provided the total acidity content expressed as grams of tartaric acid per litre is not more than 2 grams below the residual sugar content.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume)

Minimum actual alcoholic strength (in % volume) 12

Minimum total acidity 4,5 grams per litre expressed as tartaric acid

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per 20 litre)

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre) 150

5. Wine-making practices

a. Essential oenological practices

Specific oenological practice

At least 60 % of the grapes used in the production must be from the Dona Branca, Godello and Treixadura varieties for the white wines and from the Mencia and Merenzao varieties for the red wines.

The extraction yield must not exceed 65 litres and 70 litres of must per 100 kg, respectively, for white and red grapes.

The use of continuous presses is not permitted.

The use of high-speed centrifugal crushers is prohibited.

Practices that involve pre-heating the grapes or heating the musts or wines in the presence of the marc are not permitted.

Oak chips cannot be used during winemaking or in subsequent processes.

Cultural practice

The planting density must be no less than 3 000 vines per hectare and no more than 5 000 vines per hectare.

b. Maximum yields

AUTHORISED WHITE AND RED VARIETIES

12 000 kilograms of grapes per hectare

PREFERRED WHITE VARIETIES

11 000 kilograms of grapes per hectare

PREFERRED RED VARIETIES

10 000 kilograms of grapes per hectare

WHITE WINE

84,36 hectolitres per hectare

RED WINE

79,92 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

The demarcated area is divided into two sub-areas:

- Valle de Monterrei, which includes part of the municipalities of Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra and Verín; and
- Ladera de Monterrei, which consists of the municipality of Vilardevós and part of the municipalities of Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín and Riós.

The entire territory is located in the province of Ourense in the Autonomous Community of Galicia.

7. Main wine grape variety(ies)

MENCÍA

MERENZAO

TREIXADURA

GODELLO

DOÑA BLANCA — DONA BRANCA

8. Description of the link(s)

The climate, with low rainfall and high temperatures during the summer and high temperature variations between day and night during ripening, is optimal for growing the vine varieties used, which are mostly native varieties selected over the years.

The choice of the best land and the use of growing techniques adapted to the varieties and to the area, in particular the training and pruning systems used to ensure the wine production potential is properly kept in check, also have an impact

on the wines' characteristics, in terms of their floral and fruity aromas and balanced taste.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Packaging within the demarcated geographical area

Description of the condition:

Packaging must take place in the demarcated geographical area.

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Addition provisions relating to labelling

Description of the condition:

The designation name must appear on the labelling, in lettering at least 4 mm in height.

The packaging used for all products intended for consumption must bear a numbered seal or label to be supplied by the Regulatory Board. This label must include the geographical designation logo, which features in Annex II to the product specification.

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.

PDO-ES-A1114-AM02

1. Dénomination(s) à enregistrer

Monterrei

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

VIN — Vin blanc

Phase visuelle: aspect limpide et brillant. Robe allant du jaune pâle au doré.

Phase olfactive: arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits du verger ou fruits tropicaux.

Phase gustative: arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits du verger ou fruits tropicaux. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne ou élevée.

La teneur en sucre ne doit pas dépasser 4 grammes par litre, ou 9 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucre résiduel.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

Acidité totale minimale 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 12,5

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 160

VIN — Vin rouge

Phase visuelle: aspect limpide et brillant, robe moyenne-intense allant du rouge violacé au brun-rouge.

Phase olfactive: arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs.

Phase gustative: arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne à élevée.

La teneur en sucre ne doit pas dépasser 4 grammes par litre, ou 9 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucre résiduel.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

Acidité totale minimale 4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) 13,3

Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) 150

VIN — Vins blancs «Barrica», «Crianza Reserva» et «Gran Reserva»

Phase visuelle: aspect limpide et brillant. Robe allant du jaune pâle au doré.

Phase olfactive: arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits du verger ou fruits tropicaux; des notes épicées ou toastées doivent également être présentes.

Phase gustative: arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits du verger ou fruits tropicaux; des notes épicées ou toastées doivent également être présentes. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne à élevée.

La teneur en sucre ne doit pas dépasser 4 grammes par litre, ou 9 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucre résiduel.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	160

VIN — Vins rouges «Barrica», «Crianza Reserva» et «Gran Reserva»

Phase visuelle: aspect limpide et brillant, robe moyenne-intense allant du rouge violacé au brun-rouge.

Phase olfactive: arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs; des notes épicées ou toastées doivent également être présentes.

Phase gustative: arômes fruités d'une des séries suivantes: fruits rouges ou fruits noirs; des notes épicées ou toastées doivent également être présentes. Rapport alcool-acidité équilibré. Persistance moyenne à élevée.

La teneur en sucre ne doit pas dépasser 4 grammes par litre, ou 9 grammes par litre si l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, n'est pas inférieure de plus de 2 grammes à la teneur en sucre résiduel.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

Dans les préparations, au moins 60 % des raisins proviennent des variétés Dona Branca, Godello et Treixadura pour le vin blanc, et des variétés Mencía et Merenzao pour le vin rouge.

Le rendement d'extraction ne doit pas dépasser 65 litres de moût pour 100 kg de raisins pour le vin blanc, et 70 litres pour le vin rouge.

L'utilisation de pressoirs continus n'est pas autorisée.

L'utilisation de fouloirs à palettes à rotation rapide est interdite.

Le préchauffage de la vendange et le chauffage des moûts ou du vin en présence de marc ne sont pas autorisés.

Il n'est pas permis d'utiliser des copeaux de chêne pendant l'élaboration du vin et les traitements ultérieurs.

Pratique culturale

La densité de plantation doit obligatoirement être comprise entre minimum 3 000 et maximum 5 000 pieds de vigne par hectare.

b. Rendements maximaux

CÉPAGES BLANCS ET ROUGES AUTORISÉS

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

CÉPAGES BLANCS RECOMMANDÉS

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

CÉPAGES ROUGES RECOMMANDÉS

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

VINS BLANCS

84,36 hectolitres par hectare

VIN ROUGE

79,92 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

La zone délimitée est répartie entre deux régions, à savoir:

- la région de Valle de Monterrei, englobant une partie des territoires communaux de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra et Verín, et
- la région de Ladera de Monterrei, englobant le territoire communal de Vilardevós et une partie de ceux de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín et Riós.

L'ensemble de la zone délimitée est située dans la province d'Ourense, dans la communauté autonome de Galice.

7. Cépages principaux

MENCÍA

MERENZAO

TREIXADURA

GODELLO

DOÑA BLANCA — DONA BRANCA

8. Description du ou des liens

Le climat de la région, qui se caractérise par de faibles précipitations et des températures élevées au cours de l'été et une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit pendant la véraison, est optimal pour le développement des cépages utilisés, pour la plupart des variétés autochtones sélectionnées au fil des ans.

En outre, le choix des meilleurs terroirs et le recours à des techniques culturales, notamment des méthodes de conduite et de taille, adaptées aux cépages et à la zone pour assurer un bon contrôle du potentiel vitivinicole ont une incidence sur les caractéristiques des vins, aux arômes floraux et fruités et à la saveur équilibrée.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement doit être effectué dans l'aire géographique délimitée.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

L'appellation doit figurer sur les étiquettes, en caractères d'une hauteur de 4 mm au moins.

Tous les conditionnements destinés à la consommation doivent être munis d'un sceau ou contre-étiquette numéroté(e), à fournir par le Consejo Regulador. Le logo de l'appellation d'origine, joint en tant qu'annexe II au cahier des charges, doit être apposé sur cette contre-étiquette.

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.

PDO-ES-A1114-AM02

1. Denominación del producto

Monterrei

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO — Vino Blanco

Fase visual: limpio y brillante. Color desde amarillo pálido hasta el dorado.

Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales.

Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o tropicales. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11 (en % vol.)

Acidez total mínima 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 12,5

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

VINO — Vino Tinto

Fase visual: limpio y brillante de capa media alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.

Fase gustativa: aromas frutales de algunas de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrado en relación alcohol- acidez. Persistencia media alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11 (en % vol.)

Acidez total mínima 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

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

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

VINO — Vinos Blancos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

Fase visual: Limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.

Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.

Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series, frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5 (en % vol.)

Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

VINO — Vinos Tintos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

Fase visual: limpio y brillante de capa media alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.

Fase gustativa: Aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media-alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

En las elaboraciones, al menos el 60 % de las uvas serán de las variedades Dona Branca, Godello y Treixadura en blancos y Mencía y Merenzao en tintos.

El rendimiento en extracción no será superior a 65 litros de mosto por 100 kg de uva en blancos y 70 en tintos.

No se permite la utilización de prensas continuas.

Está prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos.

No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.

Práctica de cultivo

La densidad de plantación estará obligatoriamente entre 3 000 cepas por hectárea como mínimo y 5 000 cepas por hectárea como máximo.

b. Rendimientos máximos

VARIEDADES BLANCAS Y TINTAS AUTORIZADAS

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS PREFERENTES

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS PREFERENTES

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

VINOS BLANCOS

84,36 hectolitros por hectárea

VINO TINTO

79,92 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El territorio delimitado está dividido en dos subzonas:

- Valle de Monterrei, que incluye parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra y Verín; y
- Ladera de Monterrei, que está formada por el término municipal de Vilardevós y parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín y Riós.

Todo el territorio está en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

MENCÍA

MERENZAIO

TREIXADURA

GODELLO

DOÑA BLANCA-DONA BRANCA

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

El clima, con bajas precipitaciones y elevadas temperaturas durante el verano y fuertes oscilaciones térmicas día-noche durante la maduración, es óptimo para el desarrollo de las variedades de vid utilizadas, que son mayoritariamente variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los años.

También la elección de los mejores terrenos y el uso de técnicas de cultivo adaptadas a las variedades y a la zona, en particular los sistemas de conducción y de poda, para un adecuado control del potencial vitivinícola, inciden en las características de los vinos, de aromas florales y afrutados y equilibrados en el gusto.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas figurará el nombre de la denominación con caracteres de 4 mm de altura como mínimo.

Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una precinta o contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen, que figura como anexo II en el pliego de condiciones.