

Ribeiro

La Denominación de Origen más antigua de Galicia
The oldest Appellation of Origin in Galicia



E
sencia galega
The essence of Galicia



Situación y Territorio

Location and Territory

Situación e Territorio

La región del Ribeiro está situada en el hemisferio norte y sus coordenadas aproximadas son: 42°17'15.7"N 8°08'36.3"W. España se encuentra en la zona suroeste de Europa. Dentro de España nos ubicamos al noroeste, en la comunidad autónoma de Galicia, y en la zona sur, dentro de la provincia de Ourense. Una comarca a 45 kilómetros del océano Atlántico, en una zona de transición de Galicia muy particular y de excelente aptitud para el cultivo de la vid. La D.O. Ribeiro cuenta con una extensión de casi 3.000 hectáreas de viñedo situadas en los municipios de Arnoia, Beade, Carballeda de Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Cortegada, Leiro, Punxín y Ribadavia y parte de los de Boborás, Ourense, O Carballiño, San Amaro y Toén.

The region of Ribeiro is located in the north hemisphere and its coordinates are approximately: 42°17'15.7"N 8°08'36.3"W. Spain is situated in the southwest of Europe. We are in the northwest of the country, in the autonomous region called Galicia, and in the south zone of the province of Ourense: a region which is 45 kilometers far from the Atlantic ocean, a very particular transit zone and very suitable for grapevine growing. The Ribeiro Appellation (D.O. Ribeiro) has an extension of 3,000 hectares of vineyard situated in the townships of Arnoia, Beade, Ribadavia, Carballeda de Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Cortegada, Leiro, Punxín and Ribadavia and parts of Boborás, Ourense, O Carballiño, San Amaro and Toén.



A rexión do Ribeiro está situada no hemisferio norte e as súas coordenadas aproximadas son: 42°17'15.7"N 8°08'36.3"W. España atópase na zona suroeste de Europa. Dentro de España está ao noroeste, na comunidade autónoma de Galicia, e na zona sur, dentro da provincia de Ourense. Unha comarca a 45 quilómetros do océano Atlántico, nunha zona de transición de Galicia moi particular e de excelente aptitude para o cultivo da vide.

A D.O. Ribeiro conta cunha extensión de case 3.000 hectáreas de viñedo situadas nos municipios de Arnoia, Beade, Ribadavia, Carballeda de Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Cortegada, Leiro, Punxín e Ribadavia e parte dos de Boborás, Ourense, O Carballiño, San Amaro e Toén.

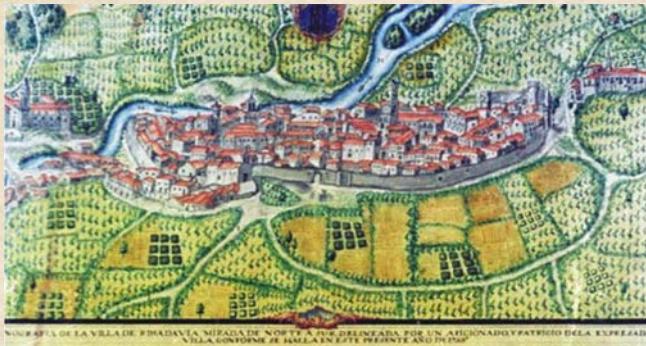


● Galicia
● España Spain



● D.O. Ribeiro
● Galicia
● España Spain





Mapa de Ribadavia de 1733
Biblioteca Nacional de España

La calidad y la fama de los vinos del Ribeiro determinan la necesidad de regular su origen. Nacen en 1579 las Ordenanzas Municipales de Ribadavia.

Arquivo do Reino de Galicia

História del Ribeiro

History of Ribeiro

História do Ribeiro

De los romanos a la Edad Media

El Ribeiro se reconstruye sobre asentamientos vitícolas romanos de los siglos I y III d.C. y que fueron destruidos total o parcialmente por la invasión de los bárbaros.

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

El abad del monasterio, Pelagio González, en el siglo XII, indica en su testamento, cual fue la ingente labor de reimplantación del viñedo y presume de la gran calidad de los vinos del Ribeiro que, al amparo del Camino de Santiago, llegan a Europa de la mano de

From the Romans to the Middle Ages

The Ribeiro is rebuilt on top of roman vineyard settlements between the 1st and 3rd centuries A.D. They were almost completely destroyed by the Barbarian invaders.

One of the main instigators of the recovery of the vine in the Ribeiro region were the Cistercian Monks, settling in the municipal district of Leiro, to build their monastery in San Clodio.

The Abbot of this monastery, Pelagio González, in the mid 12th century, noted in his testament regarding the recent task of replanting vineyards, and presumes about the excellent quality of the wines from the Avia region which, protected by the Road to

Dos romanos á Idade Media

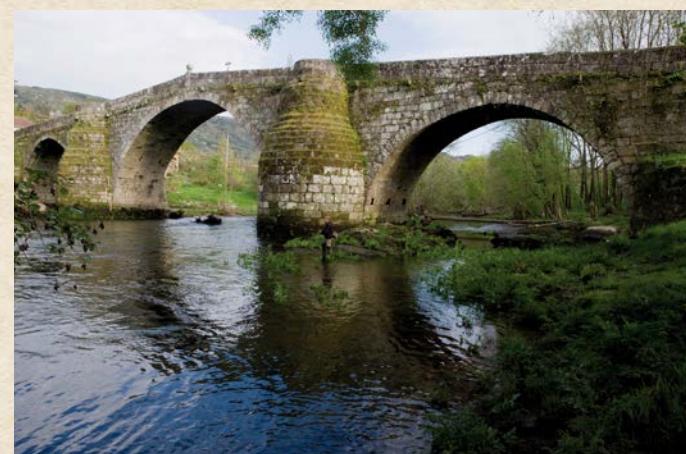
O Ribeiro reconstrúese sobre asentamentos vitícolas romanos que estes trouxeran ao Ribeiro entre os séculos I e III d.C. e que foron destruídos total ou parcialmente pola invasión dos bárbaros.

Unos dos principais impulsores da recuperación da vide no Ribeiro foron os monxes beneditinos e cistercienses do mosteiro de San Clodio, áinda que as variedades autóctonas existían antes.

O abade do mosteiro, Pelagio González, a metade do século XII, indica no seu testamento, qual foi ainxente labor de reimplantación do viñedo e presume



Monasterio de S. Clodio, Leiro S.XII



comerciantes locales y también de ingleses, holandeses, asturianos y vascos. Y descubren América acompañando en su primera expedición a Cristóbal Colón.

Es preciso citar a los monjes del Monasterio de Oseira y Melón, fundados por el císter, quienes desenvolvieron la viticultura del Ribeiro. Así como los de Celanova, San Martiño Pinario y los Cabildos de las catedrales de Santiago, Lugo y Ourense, cuyos monjes se desplazaron a las zonas del Ribeiro. Allí disponían de grandes viñedos y gestionaron numerosas granjas y prioratos que se dedicaban al cultivo de la vid.

Santiago, reach Europe in the hands of local and English, Dutch, Asturian and Basque merchants. And discover America accompanied on his first expedition to Christopher Columbus.

It is essential to mention the monks of the Oseira and Melón monasteries, founded by the "Cister" (religious order from the 11th century) as they developed the Ribeiro wine-growing, as well as those from Celanova, San Martiño Pinario and the council of canons of Santiago, Lugo and Ourense whose monks settled in the Ribeiro area. They had extensive vineyards there and they ran a lot of farms and priories used for grape-growing.

da gran calidad dos viños do Ribeiro que, ao amparo do Camiño de Santiago, chegan a Europa da man de comerciantes locais e tamén de ingleses, holandeses, asturianos e vascos. E descobren América acompañando na súa primeira expedición a Cristóbal Colón.

É preciso citar aos monxes do Mosteiro de Oseira e Melón, fundados polo Císter, quen desenvolveron a viticultura do Ribeiro. Así como os de Celanova, San Martiño Pinario e os Cabidos das catedrais de Santiago, Lugo e Ourense, cujos monxes se desprazaron ás zonas do Ribeiro. Ali dispónfan de grandes viñedos e xestionaron numerosas granjas e prioratos que se dedicaban ao cultivo da vide.



Suelos Soils *Solos*

Los suelos de la D.O. Ribeiro se caracterizan por estar englobados en tres tipos principales. La mayoría se desarrollan a partir de materiales graníticos, con texturas franco-arenosas y en menor medida arenofrancosas. También encontramos suelos de materiales metamórficos de esquistos, y los desarrollados a partir de materiales sedimentarios con texturas más francas. Característico del Ribeiro es el “sábrego”, granito descompuesto, muy abundante en la zona.

Los suelos de cultivo disponen de una profundidad media efectiva que oscila entre 70 y 100 cm. Sus elevados contenidos en arena, sobre todo en el horizonte superficial, contrastan con el escaso contenido en arcilla, por debajo del 20%.

The Ribeiro Appellation soils are typified for being divided in three main types. The majority are composed of granite-like materials, with sandy loam texture, and to a lesser extent, sandy-loamy silt one.

There are also soils of schist metamorphic texture, and others made from sedimentary material with loamier textures. Something that makes Ribeiro unique is the “sábrego”, decomposed granite, plentiful there.

Soils for growing are an average of 70 to 100 cm deep. They are very sandy, especially on the superficial level which contrasts with the low content of clay, below 20%.

Most parts of the growing land are terraced in order to avoid slopes and make work easier by taking advantage of the hillside and the amount of sunshine. One characteristic



Os solos da D.O. Ribeiro caracterízase por estar englobados en tres tipos principais. A maioría desenvólvense a partir de materiais graníticos, con texturas franco-areosas e en menor medida areo-francosas. Tamén atopamos solos de materiais metamórficos de xistos, e os creados a partir de materiais sedimentarios con texturas más francas. Característico do Ribeiro é o sábrego, granito descompuesto, moi abundante na zona. Os solos de cultivo disponen dunha profundidade media efectiva que oscila entre 70 e 100 cm. Os seus elevados contidos en area, sobre todo no horizonte superficial, contrastan co escaso contenido en arcilla, por debaixo do 20%.

Gran parte do cultivo dos solos están abancalados para diminuir as pendentes e facilitar o



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

of the Ribeiro Appellation territory is the small-scale farming, the complex terrain and the use of traditional techniques for grape-growing.

laboreo aproveitando as ladeiras e a insolación. Unha característica que marca o territorio da D.O. Ribeiro é o minifundismo, a complexa orografía e o uso de técnicas tradicionais nos traballos do viñedo.



Ribeiro





Climatología

Climatology

Climatoloxía

El clima es el factor clave que determina la agronomía, variedades y estilo de vinos. La D.O. Ribeiro se sitúa en el borde noroccidental de la provincia de Ourense, una zona de transición de Galicia de carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica debida a la escasa distancia del océano, a 45 km hacia el oeste. De hecho, esta distancia debería suponer un mayor carácter atlántico del entorno, pero la orografía de cadenas montañosas que limita la denominación por el oeste y norte, ejerce un importante efecto protector, generando así una viticultura en donde la maduración alcohólica se desarrolla paralela a la maduración fenólica, conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural y con un dominio del tar-

The climate is a determining factor for the agronomy, varieties and types of wine. The Ribeiro Appellation is located in the northwestern of the Ourense province border, a transit zone of Mediterranean characteristics moderated by the Atlantic influence, just 45 km far westward. Actually, this distance is supposed to give the surroundings a more Atlantic character, but the relief of the mountain range which borders the west and the north of the zone is a very important protector, so wine-growing there combines alcoholic maturation with phenolic maturation, keeping a balanced freshness thanks to the natural acidity and with a dominance of the tartaric acid over the malic one. The slight continental character with the predominant



O clima é o factor chave que determina a agronomía, variedades e estilo de viños. A D.O. Ribeiro sitúase no borde noroccidental da provincia de Ourense, unha zona de transición de Galicia de carácter mediterráneo suavizado pola influencia atlántica debida á escasa distancia do océano, a 45 km. dirección oeste. De feito, esta distancia debería supoñer un maior carácter atlántico do entorno, pero a orografía de cadeas montañosas que limita a denominación polo oeste e norte, exerce un importante efecto protector, xerando así unha viticultura onde a maduración alcohólica se desenvolve paralela á maduración fenólica, conservando un equilibrado frescor propiciado pola acidez natural e cun dominio do tartárico sobre o málico.

tárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provocan una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la lenta maduración respetando el componente aromático y frescor natural.

En Ribeiro se distinguen tres valles generados por sus tres ríos principales: Miño, Avia y Arnoia. Un entorno natural formado por laderas, bancales y terrazas, excelentes para la producción de vinos de calidad basados en la viticultura. Todo ello favorecido por un microclima muy peculiar, ventilado y con buena exposición para la maduración de las variedades autóctonas del Ribeiro. La influencia marítima que penetra por la cuenca del río Miño, crea bandas de ecotones climáticos sobre las laderas, generándose un mayor carácter atlántico según asciende en la cota, lo que limita el cultivo aproximadamente a los 450 metros de altura para las variedades cultivadas en la Denominación de Origen.

currents of air make an important thermal difference between day and night which suits the slow maturation respecting the aromatic components and the natural freshness.

In Ribeiro the three valleys stand out for their three main rivers: Miño, Avia and Arnoia. The natural surrounding formed by hillsides and terraces are ideal for quality wine production. All of it is benefited by a particular microclimate, aired and with an excellent exposure for the maturation of the native types of Ribeiro. The sea influence from the Miño river forms lanes of balanced weather parameters on the hillsides. It means the Atlantic influence is stronger as one goes up to the top, so the farming is limited to 450m high for the types grown in the Appellation of Origin territory.

O carácter ligeiramente continental, en conxunción coas correntes de aire dominantes, provocan unha importante diferenza térmica entre o día e a noite, o que favorece a lenta maduración respectando o compónente aromático e frescor natural. En Ribeiro distínguense tres vales xerados polos seus tres ríos principais: Miño, Avia e Arnoia. Un entorno natural formado por ladeiras, bancais e terrazas, excelentes para a produción de viños de calidade baseados na viticultura. Todo elo favorecido por un microclima moi peculiar, ventilado e con boa exposición para a maduración das variedades autóctonas do Ribeiro. A influencia mariña que penetra pola conca do río Miño, crea bandas de ecotonía climática sobre as ladeiras, xerándose un maior carácter atlántico segundo ascende na cota, o que limita o cultivo aproximadamente aos 450 metros de altura para as variedades cultivadas na Denominación de Orixe.



Barreras naturales

Por su especial climatología transicional, las uvas de la D.O. Ribeiro proporcionan mostos equilibrados sin necesidad de complejas correcciones tecnológicas. De ahí el éxito y largo recorrido histórico de la D.O. Ribeiro, muy anterior a la utilización de la tecnología enológica.

Natural barriers

Because of its transitional climatology, Ribeiro grapes give balanced musts without the need for complex technological correcting. Thus the historical success of Ribeiro, before modern enology made it possible for many Appellations to obtain quality wines by applying complex correcting processes.

Barreiras naturais

Pola súa especial climatoloxía transicional, as uvas do Ribeiro proporcionan mostos equilibrados sen necesidade de complexas correccións tecnoloxicas. De aí o éxito e longo percorrido histórico da D.O. Ribeiro, moi anterior á utilización da tecnoloxía enoloxica.



Variedades de Uva

Varieties of grape

Variedades de uva

Tradicionalmente, los vinos del Ribeiro están elaborados por sabias mezclas de variedades autóctonas, cada una de ellas aportando sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos.

The Ribeiro wines are elaborated with selected blends of native varieties, each of them with its particularities to get authentic and genuine wines.

Tradicionalmente, os viños do Ribeiro están elaborados por sabias mesturas de variedades autóctonas, cada unha das aportando as súas peculiaridades para obter viños auténticos e xenuíños.



Preferentes blancas

Preferred varieties of white grape

Preferentes brancas

- | | |
|--------------|----------------|
| • Treixadura | • Loureira |
| • Albariño | • Torrontés |
| • Lado | • Caíño blanco |
| • Godello | |

Autorizadas blancas

Authorized varieties of white grape

Autorizadas brancas

- | | |
|------------|-----------|
| • Palomino | • Albillo |
|------------|-----------|

Preferentes tintas

Preferred red grape

Preferentes tintas

- | | |
|--------------|---------------|
| • Brancellao | • Caíño longo |
| • Sousón | • Caíño tinto |
| • Mencía | • Caíño bravo |
| • Ferrón | |

Autorizadas tintas

Authorized varieties of red grape

Autorizadas tintas

- | | |
|----------------------|--|
| • Garnacha tintorera | |
| • Tempranillo | |



Variedades autóctonas de uva blanca

Autochthonous varieties of white grape

Variedades autóctonas de uva branca

Treixadura

Elegante y con carácter. Aromas cargados de matices. Traslada como ninguna la expresión del terroir acompañado de recuerdos frutales, hierbas aromáticas, cítricos y florales. En boca son vinos sabrosos que destacan por su gran estructura, profundidad y frescor.

Elegant and with character; bouquets full of nuances; it conveys the taste of the terroir of fruit scents, aromatic herbs, citrus and floral. The wine is tasty and with a great composition, depth and freshness on the palate.

Elegante e con carácter. Aromas cargados de matices. Traslada como nenhuma a expressão do terróiro acompanhado de lembranças frotais, herbas aromáticas, cítricos e florais. En boca são vinhos saborosos que destacam pela sua grande estrutura, profundidade e frescor.

Albariño

Intensa, delicada y muy aromática, con dominio de frutas de hueso, flores, balsámicos y cítricos. En boca, los vinos se presentan sedosos y frescos de estructura ligera.

Intense, delicate and very aromatic, with highlights of stone fruits, flowers, balsamic flavour and citrus, the wines are soft and fresh with a light composition on the palate.

Intensa, delicada e moi aromática, con dominio de froitas de óso, flores, balsámicos e cítricos. En boca, os viños preséntanse sedosos e frescos de estrutura lixeira.

Lado

Naturalidad enigmática, es una variedad ancestral única del Ribeiro, proporciona a los vinos peculiaridad aromática dominada por hierbas aromáticas, cítricos, frutas y balsámicos. En boca contribuye con frescor, sabrosidad y estructura fina.

A naturally enigmatic ancestral variety unique to the Ribeiro region, produces wines with curious aromas dominated by aromatic herbs, citrus, fruits and balsamics. Fresh and tasty in the mouth with a fine structure.

Naturalidade enigmática, é unha variedade ancestral única do Ribeiro, proporcionando a os viños peculiaridade aromática dominada por herbas aromáticas, cítricos, froitas e balsámicos. En boca contribúe con frescor, saborosidade e estrutura fina.

Godello

Sobria, elegante y sutil. Aromas donde predominan las frutas y elegantes notas vegetales. Traslada muy bien la expresión del suelo y proporciona bocas sabrosas y untuosas.

Sobria, elegante e sutil. Aromas onde predominan as froitas e elegantes notas vexetais. Traslada moi ben a expresión do solo e proporciona bocas saborosas e untuosas.

Loureira

Exuberante y fresca. Intensos aromas de expresión floral, cítricos y hierbas aromáticas frescas. Aporta a los vinos delicadeza, elegancia, ligereza a la par que frescor.

Exuberante e fresca. Intensos aromas de expresión floral, cítricos e herbas aromáticas frescas. Aporta aos viños delicadeza, elegancia, lixeireza á par que frescor.

Torrontés

Delicada y amable, con expresión dominada por la fruta, notas de heno y hierbas aromáticas. Vinos con estructura ligera y de paso amable, equilibrados y sedosos.

Delicada e amável, com expressão dominada pola froita, notas de heno e herbas aromáticas. Viños con estrutura lixeira e de paso amável, equilibrados e sedosos.

Caíño blanco

Intensa, aromática y muy personal. Aromas de manzana y notas florales. En boca los vinos son estructurados, con cuerpo y muy buena acidez.

Intensa, aromática e moi persoal. Aromas de mazá e notas florais. En boca os viños son estruturados, con corpo e moi boa acidez.



Variedades autóctonas de uva tinta

Autochthonous varieties of red grape

Variedades autóctonas de uva tinta

Brancellao

Personal y con estilo. Aromas de fruta roja, balsámicos y especiados. Proporciona a los vinos cuerpo y untuosidad sin perder la frescura.

Personal and stylish, red fruits, balsamic and spicy bouquet, wine with body, maturity and freshness.

Persoal e con estilo. Aromas de froita vermella, balsámicos e especias. Proporciona aos viños corpo e untuosidade sen perder a frescura.

Sousón

De intenso color y profunda capa, con aromas sutiles de frutos negros y violetas. De alto potencial polifenólico, otorga a los vinos una potente estructura y extracto sin perder frescor.

Intense color and deep layer, subtle black and purple fruits bouquet, highly polyphenolic, strong structure and fresh.

De intensa cor e profunda capa, con aromas sutis de froitos negros e violetas. De alto potencial polifenólico, outorga aos viños unha potente estrutura e extracto sen perder frescor.

Mencía

Fragante y suave, de cromática media y buena expresión aromática en la que dominan los frutos silvestres. En boca se presenta muy equilibrada y sedosa de paso amable y fácil.

Fragrant and soft, of medium chromatics, and a very good aromatic expression dominated by wild berries. In the mouth they are well-balanced and soft, pleasant and easy on the palate.

Fragrante e suave, de cromática media e boa expresión aromática na que dominan os froitos silvestres. En boca preséntase moi equilibrada e sedosa de paso amable e fácil.

Ferrón

Compleja y personal. Aromas de fruta roja, hierbas aromáticas, notas balsámicas y ligeros especiados. En boca tienen buena estructura, son amables y frescos.

Complex and personal, red fruits and aromatic herbs bouquet, a balsamic touch, slightly spicy, good structure, enjoyable to drink and fresh.

Complexa e persoal. Aromas de froita vermella, herbas aromáticas, notas balsámicas e lixeiras especias. En boca teñen boa estrutura, son amables e frescos.

Caíño Longo

Elegante variedad de expresión cromática media. Aromas intensos de flores, frutas frescas y balsámicos. En boca contribuye a la elaboración de vinos muy frescos y elegantes de estructura media.

Elegant variety of color, flowery intense bouquet, fresh fruits and balsamic aroma, fresh and medium structure elegant wine in the palate.

Elegante variedade de expresión cromática media. Aromas intensos de flores, froitas frescas e balsámicos. En boca contribúe á elaboración de viños moi frescos e elegantes de estrutura media.

Caíño Tinto

Exuberante e intensa. Notas florales y cítricas sobre frutas rojas. En boca son vivos, frescos y de estructura media.

Exuberant and intense, floral and citric over red fruits touch. In the palate they are vibrant, fresh and with medium structure.

Exuberante e intensa. Notas florais e cítricas sobre froitas vermelhas. En boca son vivos, frescos e de estrutura media.

Caíño Bravo

Intenso frescor, presentan aromática cítrica y frutal con boca de viva acidez y ligera estructura.

Intense freshness, they present a fruity and citrus aroma, and on the palate they have a lively acidity and a light structure.

Intenso frescor, presentan aromática cítrica e froital con boca de viva acidez e lixeira estrutura.



Ribeiro

La D.O. Ribeiro The Ribeiro Appellation *A D.O. Ribeiro*

Las Ordenanzas Municipales de Ribadavia de 1579 ya determinaban las zonas donde se podía producir y vender vino del Ribeiro, qué operaciones de manipulación estaban permitidas y las sanciones a su incumplimiento. Son un precedente de los Reglamentos de los actuales Consejos Reguladores. El Estatuto del Vino (1932), reconoció la D.O. Ribeiro como la más antigua e histórica de Galicia. Posteriormente se constituyó su Consejo Regulador (1956). La normativa actual es de enero de 2017.

Garantía de Origen

Sobre 1967 comenzaron los primeros controles de las etiquetas de los vinos mediante un troquel realizado en la misma etiqueta de las botellas. A partir de 1977 se fue imponiendo la precinta certificadora con un diseño que se diferenciaba de las que existían en España mostrando el mapa de cada zona de la región. Fue en 1992 cuando se rediseña su nueva imagen con otras medidas pero con los mismos elementos.

En enero de 2017, y después de 40 años, el C.R.D.O. Ribeiro presentó su nuevo diseño con una nueva imagen unificando en una sola precinta todos los tipos de vino de la D.O. Con una numeración específica en cada precinta, el control de calidad, la garantía de origen y la trazabilidad de las partidas están aseguradas. Las precintas son producidas por la Real Casa de la Moneda, FNMT.

Back in 1579, the Ribadavia municipal by-laws set out the zones that could produce and sell Ribeiro wine, they also specified which handling operations were allowed and what the sanctions were for those who disobeyed. These by-laws were the precursors of the regulations set by today's Regulatory Councils. The rules governing wines (1932) acknowledged D.O. Ribeiro as the oldest and historic Appellation of Origin in Galicia. The Control Board was created at a later time (1956). The present regulations date from 2017.

Guarantee of Origin

The first wine label controls started in 1967 through a die on the bottle labels. From 1977 onwards a certifying seal with a design different from others in Spain prevailed, showing a map of the different zones in the region. In 1992 a new image was designed, with different measurements but with the same elements.

In January 2017, more than 40 years later, the Regulatory Council (C.R.D.O.) Ribeiro presented their new design which represented one seal only for all the types of wine of the Appellation of Origin. With a specific numbering on each seal, quality control, guarantee of origin and the traceability of each consignment is ensured. The seals are produced by the Real Casa de la Moneda FNMT (National Currency and stamp Manufacturer).

As Ordenanzas Municipais de Ribadavia de 1579 xa determinaban as zonas onde se podía producir e vender viño do Ribeiro, que operacións de manipulación estaban permitidas e as sancións ao seu incumplimento. Son un precedente dos Regulamentos dos actuais Consellos Reguladores. O Estatuto do Viño (1932) recoñeceu á D.O. Ribeiro como a más antiga e histórica de Galicia. Posteriormente constitúuse o seu Consello Regulador (1956). A normativa actual é de xaneiro de 2017.

Garantía de Orixe

Sobre 1967 comezaron os primeiros controis das etiquetas dos viños mediante un cuño realizado na mesma etiqueta das botellas. A partir de 1977 foise imponendo a precinta certificadora cun deseño que se diferenciaba das que existían en España mostrando o mapa de cada zona da rexión. Foi en 1992 cando se redeseña a súa nova imaxe con outras medidas pero cos mesmos elementos.

En xaneiro de 2017, e despois de 40 anos, o C.R.D.O. Ribeiro presentou o seu novo deseño cunha nova imaxe unificando nunha sola precinta todos os tipos de viño da D.O. Cunha numeración específica en cada precinta, o control de calidade, a garantía de orixe e a trazabilidade das partidas están aseguradas. As precintas son producidas pola Real Casa de la Moneda, FNMT.





Los Vinos

The wines

Os viños



Los vinos de la D.O. Ribeiro se dividen en cinco categorías. Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso y Tostado Ribeiro, todas ellas deben ser elaboradas, tanto en blanco como en tinto, con uvas preferentes. Además, existe la categoría Ribeiro, en la que se puede utilizar uvas autorizadas.

El 90% de la producción se concentra en los vinos blancos mientras que los tintos suponen el 9% y los tostados y espumosos apenas alcanzan el 1%.

The D.O. Ribeiro wines are divided in five categories: Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso and Tostado Ribeiro. All of them, white as well as red, must be elaborated with native grapes. In addition, there is a Ribeiro category in which authorized grapes can be used.

90% of the production is white wine, 9% represents red wine and “tostado” and “espumoso” are only 1%.



Os viños da D.O. Ribeiro divídense en cinco categorías. Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Escumoso e Tostado do Ribeiro, todas elas deben ser elaboradas, tanto en branco como en tinto, con uvas preferentes. Además, existe a categoría Ribeiro, na que se pueden utilizar uvas autorizadas. O 90% da producción concéntrase nos viños brancos mientras que os tintos supoñen o 9% e os tostados e escumosos apenas alcanzan o 1%.



Los vinos blancos

The white wines
Os viños brancos

Los vinos de la D.O. Ribeiro suelen ser vinos jóvenes y con alto potencial de envejecimiento en botella. Representan el 90% de la producción total del Ribeiro.

De fama legendaria y reconocidos internacionalmente, los vinos blancos del Ribeiro son el fruto de la sabia combinación de sus uvas autóctonas y el buen hacer de los viticultores, bodegas y colleiteiros.

Ribeiro D.O.P. wines are usually young wines with a high aging potential in bottle.

They constitute 90% of the total Ribeiro D.O.P. production.

With an iconic fame and international recognition, the white wines from Ribeiro are the result of the blending know-how of native grape varieties and the good job developed by vinegrowers, cellars, and small wine producers.

Os viños da D.O. Ribeiro adoitan ser viños novos e con alto potencial de envellecemento en botella. Representan o 90% da producción total do Ribeiro.

De fama lendaria e recoñecidos internacionalmente, os viños brancos do Ribeiro son o froito da sabia combinación das súas uvas autóctonas e o bo facer dos viticultores, adegas e colleiteiros.



Los vinos tintos

The red wines
Os viños tintos

Los vinos tintos del Ribeiro son auténticos, con carácter y genuinos. A pesar de que representan el 9% de la producción de la Denominación de Origen, su peculiaridad y calidad está incrementando su demanda y producción.

Red Ribeiro wines are authentic, with character and genuinity. Despite representing the 9% of the total D.O.P. production, their great quality and peculiarity are increasing the demand and therefore, the production.

Os viños tintos do Ribeiro son auténticos, con carácter e xenuinos. A pesar de que representan o 9% da producción da Denominación de Orix, a súa peculiaridade e calidade está incrementando a súa demanda e producción.



El vino tostado

The tostado wine
O viño tostado

El vino Tostado do Ribeiro es un vino naturalmente dulce. Para su elaboración únicamente se utiliza el mosto procedente de la selección de las mejores uvas convenientemente pasificadas a cubierto.

Su producción es muy pequeña, laboriosa y compleja, resultando una auténtica joya de la enología de características únicas.

Ribeiro Tostado wine is a naturally sweet wine. To make them, only must from a selection of the best grapes, suitably raisinized under cover.

Production is very small, labour-intensive and complex, leading to an authentic gem of enology with unique characteristics.

O viño Tostado do Ribeiro é un viño naturalmente doce. Para a súa elaboración únicamente se utiliza o mosto procedente da selección das melhores uvas convenientemente pasificadas a cuberto.

A súa producción é moi pequena, laboriosa e complexa, resultando unha auténtica xoia da enoloxía de características únicas.



El vino espumoso

The sparkling wine
O viño escumoso

De larga tradición en Ribeiro, son vinos elaborados por el método tradicional de segunda fermentación en botella solo con variedades preferentes. Frescos, equilibrados, persistentes de estructura media-alta, de fina burbuja y cremosos.

With a long tradition in Ribeiro, the wines are elaborated with a traditional method which consists of a second fermentation in bottle and only with native varieties; fresh, balanced, persistent in medium-high structure, creamy and fine bubbles.

De longa tradición no Ribeiro, son viños elaborados polo método tradicional de segunda fermentación en botella só con variedades preferentes. Frescos, equilibrados, persistentes de estrutura media-alta, de fina burbulla e cremosos.



Ribeiro



Ribeiro

A Denominación de Orixe más antiga de Galicia
The oldest Appellation of Origin in Galicia



Mellor Consello
Regulador de España
Premios Verema
2016



60º Aniversario
Consello Regulador
Denominación de Orixe
Ribeiro 2016



Best Regulatory
Council in Spain
Verema Prizes
2016



60TH anniversary
Regulatory Council
Appellation of Origin
Ribeiro 2016.



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



www.ribeiro.wine



Proridade 3
Medida 3.2



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