

examen analítico y un examen organoléptico, que dará lugar a la calificación, descalificación o emplazamiento de la partida.

Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, en especial, en cuanto a olor, aroma y sabor. En caso de que se detectase alguna alteración en estas características en detrimento de la calidad o que en su elaboración se incumpliera los preceptos del Reglamento de la D.O. Ribeira Sacra, o los establecidos por la legislación vigente, el vino será descalificado por el Consejo Regulador, lo que implicará la pérdida de la denominación.

Se considerará igual como descalificado cualquier vino ob-



tenido por la mezcla con otro, previamente descalificado.

La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración en el interior de la zona de elaboración. A partir de la iniciación del expediente de descalificación, el vino deberá permanecer en envases perfectamente identificados y rotulados, bajo el control del Consejo. Para cualquier trasvase o traslado del vino, será necesario ponerlo en conocimiento del Consejo Regulador, con la antelación suficiente, para que se puedan tomar las medidas de control que se estime precisas.

Los tipos de vino amparados por la denominación de origen Ribeira Sacra, y las características que deben reunir son las siguientes:

Tipos:

- Blanco monovarietal. Elaborado con el 100% de uvas de las variedades blancas preferentes Albariño y Godello.

- Tinto monovarietal. Elaborado con el 100% de uvas de la variedad tinta preferente Mencía.

- Otros vinos. Elaborados con uvas procedentes de las variedades blancas para los vinos blancos y de las variedades tintas para los vinos tintos.

Características organolépticas

- Blanco Monovarietal Albariño. Color entre verde mosto y amarillo tenue, aromas afrutados y florales y gusto equilibrado y aterciopelado, característico de la variedad Albariño.

- Blanco Monovarietal Godello. Color entre amarillo pálido y pajizo brillante, con aromas de manzana y fruta madura y gusto con tonos amielados equilibrado y glicérico, característico de la variedad Godello.

- Tinto Monovarietal Mencía. Color rojo granate, de capa media, limpio y brillante, aromas afrutados de intensidad media, de constitución media en boca, con un ataque suave y alegre acompañados con una retronsal expresiva y persistente en sensaciones aromáticas, característico de la variedad Mencía.

- Otros vinos blancos. Color amarillo pajizo con tonos aceraados, aroma afrutado y gusto equilibrado, característico de la zona.

- Otros vinos tintos. Color rojo suave, con tonos violáceos, aromas afrutados, suave y equilibrado al paladar, característico de la zona.

La Ribeira Sacra, está orientada fundamentalmente a la producción de tintos, aunque se elaboran también blancos muy interesantes, y es la señorial Mencía la variedad más cultiva-

Tabla III. Características analíticas

Tipos	Grado alcohol mín (%)	Acidez volátil máx. (g/l)	Acidez Total mín. (g/l tartárico)	Acidez Total máx. (g/l tartárico)	Sulfuroso libre mín. (mg/l)	Sulfuroso total máx. (mg/l)	Azúcar residual máx. (g/l)
Monovarietal Blanco	11	0,65	4,5	7	15	140	3
Monovarietal Tinto	11	0,65	4,5	6,5	15	120	3
Otros Vinos	10	0,70	4,5	7	15	160	4