

## **La Denominación de Origen Ribeira Sacra finaliza la vendimia destacando la excelente calidad de sus uvas**

La vendimia en la Denominación de Origen Ribeira Sacra ha concluido con una cosecha que ha producido unas uvas de excelente calidad. En palabras del presidente del Consello Regulador de la D.O., Antonio Lombardía Crespo: “creo que los vinos de esta añada vamos a poder disfrutarlos durante muchos años, la calidad con la que entraron las uvas en las bodegas fue inmejorable” A día de hoy, se han recogido 4.881.326 kilos de uva, lo que refleja el esfuerzo de viticultores y bodegas por preservar la viticultura heroica y la la calidad de producción.

Este año, las lluvias hicieron acto de presencia solo en los últimos momentos de la vendimia, lo que ralentizó en algunos casos su finalización. Sin embargo, el esfuerzo de los viticultores y bodegas permitió finalizar la recogida con calidades óptimas, asegurando su potencial para la elaboración de vinos de excelente calidad.

A lo largo de la vendimia, se han cosechado distintas variedades autóctonas, entre las que destacan:

### **Variedades tintas**

- Mencía: 3.662.322 kilos
- Garnacha: 109.387 kilos
- Sousón: 56.286 kilos
- Merenzao: 48.778 kilos
- Brancellao: 48.585 kilos
- Caíño tinto: 41.299 kilos
- Tempranillo: 26.152 kilos
- Mouratón: 6.193 kilos
- Grao Negro: 1.565 Kilos

### **Variedades blancas**

- Godello: 719.757 kilos
- Albariño: 82. 369 kilos
- Treixadura: 53.756 kilos
- Dona Branca: 7.371 kilos
- Loureira: 7.308 kilos
- Blanco Legítimo: 9.062 kilos
- Torrontés: 1.136 kilos

La Denominación de Origen Ribeira Sacra sigue consolidándose como una referencia dentro del panorama vitivinícola, destacando no solo por la singularidad de sus viñas y de sus vinos, sino también por el compromiso de sus bodegas y viticultores con la calidad y autenticidad de los productos que se elaboran bajo esta Denominación.

Según palabras del presidente de la D.O. Ribeira Sacra, "creemos que va a ser una añada excepcional por la calidad de la uva que entró en las bodegas, motivado principalmente porque los meses de agosto y septiembre, en general, no tuvieron períodos largos de altas temperaturas, refrescando significativamente por la noche, lo que provocó una maduración lenta que permite uvas con un grado y una acidez muy equilibrada. Creo que nuestra fortaleza es la singularidad de nuestra viticultura, de nuestras variedades y de nuestros vinos. El mercado demanda vinos tintos frescos y afrutados, y en la Ribeira Sacra esos vinos los tenemos de manera natural."