

A Denominación de Orixe Ribeira Sacra finaliza a vendima destacando a excelente calidade das súas uvas

A vendima na Denominación de Orixe Ribeira Sacra concluíu cunha colleita que produciu unhas uvas de excelente calidade. En verbas do presidente do Consello regulador da D.O., Antonio Lombardía Crespo: “coido que os viños de esta anada vámoslos a poder desfrutar durante moitos anos, a calidade coa que entraron as uvas nas adegas foi inmellorable”. A día de hoxe recolléronse 4.881.326 quilos de uva, o que reflicte o esforzo de viticultores e adegas por preservar a viticultura heroica e a calidade da produción.

Este ano, as choivas fixeron acto de presenza sómente nos derradeiros momentos da vendima o que ralentizou nalgúns casos o seu remate. Porén, o esforzo dos viticultores e adegas permitiu finalizar a recollida con calidades óptimas, e asegurando o seu potencial para a elaboración de viños de excelente calidade.

Ao longo da vendima colleitáronse distintas variedades autóctonas, entre as 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 brancas

- 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

A Denominación de Orixe Ribeira Sacra segue consolidándose como unha referencia dentro do panorama vitivinícola, destacando non só pola singularidade das súas viñas e dos seus viños, senón tamén polo compromiso das súas adegas e viticultores coa calidade e autenticidade dos produtos que se elaboran baixo esta Denominación.

Segundo verbas do presidente da DO Ribeira Sacra, “cremos que vai a ser unha anada excepcional por a calidade da uva que entro nas adegas, motivado principalmente porque os meses de agosto e setembro polo xeral non tiveron períodos longos de altas temperaturas, refrescando significativamente pola noite, o que provocou una maduración lenta que permite uvas con un grado e unha acidez moi equilibrada. Creo que o noso forte é a singularidade da nosa viticultura das nosas variedades e dos nosos viños. O mercado demanda viños tintos frescos e afroitados e na Ribeira Sacra eses viños os temos de maneira natural”

Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeira Sacra
Comercio 6/8 Monforte de Lemos (Lugo) · 27400 · España
Teléfono: (+34) 982 410 968
Comunicación: Marta 698 167 991
Email: comunicacion@ribeirosacra.org