



RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

NOTA DE PRENSA 10 de abril 2019

Los catadores de la Guía Peñín destacan la diversidad y singularidad de los vinos de la D.O. Ribeira Sacra

El equipo de cata de la Guía Peñín, formado por **Carlos González y Javier Luengo**, visitaba en la tarde de este martes, 9 de abril, la **sede del C.R.D.O.R.S.** donde llevaron a cabo la cata. Se presentaban 57 muestras de 20 bodegas de la Denominación. De las **57 muestras**, 31 correspondían a vinos tintos, 12 a blancos, 13 a tintos en barrica y 1 era un vino rosado, nueva tipología de vino en la D.O. Ribeira Sacra desde el 2018.

Carlos González destacaba de los **vinos tintos de la cosecha 2018, su limpidez**, "A mí me ha parecido, sobre todo, una cosecha muy limpia. Se percibe claramente la fruta, esas notas de fruta roja, ese olor a la Galicia interior, esos balsámicos, es hierba verde... Que sea más o menos madura depende de las procedencias".

A la hora de referirse a los tintos de barrica, Javier Luengo, apuntaba que "Por la influencia climática de la zona, las crianzas en barrica absorben mucho en las elaboraciones, y hay que ser cuidadoso a la hora de utilizar la madera, por el tipo de uva y la frescura de los vinos. Hemos visto que en los últimos años las bodegas están apostando por estas elaboraciones con crianzas, lo cual es lógico tendiendo en cuenta lo **costoso de elaborar los vinos en estas tierras**. Se intentan sacar vinos de gamas más altas a través de estas crianzas." Puntualizaba Carlos González que hay bodegas en la Denominación en que se ve en las elaboraciones que la "madera es un medio, no un fin, pero hay alguna que tiene un puntito de más de madera del que deberían y en estos casos se pierde el guiño diferenciador, que para mí tienen los vinos de Ribeira Sacra."

La Guía Peñín cumplirá con esta edición 30 años y casi 400.000 vinos catados en España. Con ese bagaje, consideran que los **vinos de la D.O. Ribeira Sacra tienen un carácter diferenciador**, fruto de la diversidad, que da lugar a vinos singulares resultado de unas condiciones climatológicas y edafológicas especiales donde se mezcla una buena madurez con la frescura. "Se combinan dos cuestiones que bien interpretadas son muy interesantes, pero depende de lo que vaya buscando el elaborador, si va buscando la obsesión del grado o apuesta por la frescura que te viene por la alta pluviometría y los vientos fríos del Atlántico, por eso aquí hay vinos tan singulares, porque se conjugan esas dos situaciones climáticas. A eso le sumamos la edafología y ver que sigue existiendo esa **viticultura heroica**, y tenemos un gran plus; hay muchas bodegas que aprovechan el enoturismo como dinamizador de la zona."

Pensando en el futuro de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, Carlos González destacó las **potencialidades del Bibei**. Afirmó que le auguraba un interesante futuro por las condiciones que le dan la altura y el clima.

Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeira Sacra
Comercio 6/8 Monforte de Lemos (Lugo) · 27400 · España
Teléfono: (+34) 982 410 968 Fax: (+34) 982 411 265
Comunicación: Marta 698 167 991
Email: comunicacion@ribeirasacra.org