



RIBEIRA SACRA  
Consello Regulador Denominación de Orixe

NOTA DE PRENSA 10 de abril 2019

## Os catadores da Guía Peñín destacan a diversidade e singularidade dos viños da D.O. Ribeira Sacra

O equipo de cata da Guía Peñín, formado por **Carlos González e Javier Luengo**, visitaba na tarde deste martes, 9 de abril, a **sede do C. R.D.O.R.S.** onde levaron a cabo a cata. Presentábanse 57 mostras de 20 adegas da Denominación. Das **57 mostras**, 31 correspondían a viños tintos, 12 a brancos, 13 a tintos en barrica e 1 era un viño rosado, nova tipoloxía de viño na D.O. Ribeira Sacra desde o 2018.

Carlos González destacaba dos **viños tintos da colleita 2018, a súa limpidez**, "A min pareceume, sobre todo, unha colleita moi limpa. Apréciase claramente a froita, esas notas de froita vermella, ese cheiro á Galicia interior, eses balsámicos, é herba verde... Que sexa máis ou menos madura depende das procedencias".

Á hora de referirse aos tintos de barrica, Javier Luengo, apuntaba que "Pola influencia climática da zona, as crianzas en barrica absorben moito nas elaboracións, e hai que ser coidadoso á hora de utilizar a madeira polo tipo de uva e a frescura dos viños. Vimos que nos últimos anos as adegas están apostando por estas elaboracións con crianzas, o que é lóxico tendo en conta o **custoso de elaborar os viños nestas terras**. Téntanse sacar viños de gamas máis altas a través destas crianzas." Puntualizaba Carlos González que hai adegas na Denominación en que se ve nas elaboracións que a "madeira é un medio, non un fin, pero hai algunha que ten un puntinho de máis de madeira do que debería e nestes casos pérdese a chiscadela diferenciadora, que para min teñen os viños da Ribeira Sacra."

A Guía Peñín cumprirá, con esta edición, 30 anos e case 400.000 viños catados en España. Con esa bagaxe, consideran que os **viños da D.O. Ribeira Sacra teñen un carácter diferenciador**, froito da diversidade, que dá lugar a viños singulares resultado dunhas condicións climatolóxicas e edafolóxicas especiais onde se mestura unha boa madurez coa frescura. "Combínanse dúas cuestións que ben interpretadas son moi interesantes, pero depende do que vaia buscando o elaborador, se vai buscando a obsesión do grao ou aposta pola frescura que che vén pola alta pluviometría e os ventos fríos do Atlántico, por iso aquí hai viños tan singulares porque se conxugan esas dúas situacións climáticas. A iso sumámoslle a edafoloxía e ver que segue existindo esa viticultura heroica, e temos un gran plus, hai moitas adegas que aproveitan o enoturismo como dinamizador da zona."

Pensando no futuro da Denominación de Orixe Ribeira Sacra, Carlos González destacou as **potencialidades do Bibeí**. Afirmou que lle auguraba un interesante futuro polas condicións que lle dan a altura e o 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@ribeirosacra.org](mailto:comunicacion@ribeirosacra.org)