



Ribeira Sacra
el sabor de un paisaje
the taste of a land

Guía de
BODEGAS Y VINOS
de la Denominación de Origen **RIBEIRA SACRA**

Guide to the **WINERIES AND WINES** of the Denomination of Origin **RIBEIRA SACRA** Regulatory Council

Ribeira Sacra

Consello Regulador Denominación de Orixe

Edición: Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeira Sacra

Published by

Impresión: Agencia Gráfica Gallega

Printed by

Dirección de la edición: Simón Vázquez

Publication Director

Producción: Ramón Bazarra, Álvaro Liste

Production

Textos: Victoriano Nodar

Texts

Diseño y maquetación: Teresa Candal

Design and Layout

Fotografía: Simón Vázquez

Photography

Traducción: Text, Claire Teed

Translation

Files, Antía Cundíns and Dolores Villar Sánchez

Dep. Legal: C 1427-2014

Guía de
BODEGAS Y VINOS
de la Denominación de Origen **RIBEIRA SACRA**

Guide to the **WINERIES AND WINES** of the Denomination of Origin **RIBEIRA SACRA** Regulatory Council

● www.ribeirasacra.org ●

índice



El vino de los héroes

The wine of the heroes

11



La denominación de origen

Denomination of origin

17



El consejo regulador

The regulatory council

23



La fortuna de la *Rovoyra Sacrata*

The fortune of *Rovoyra Sacrata*

25



El *terroir*

The *terroir*

31



Las uvas
The grapes

35



Los vinos
The wines

43



**El carácter
internacional**
International scope

47



**Bodegas y vinos de la
Ribeira Sacra**
Ribeira Sacra wineries
and wines

53

AMANDI

- 1 ALGUEIRA..... 60
- 2 ADEGA BARBADO 62
- 3 ANZIO..... 64
- 4 BODEGAS BALDOMERO 66
- 5 CARDENAL RODRIGO
DE CASTRO 68
- 6 CIDADADE..... 70
- 7 CONDE DE PIANTES72
- 8 CRUCEIRO74
- 9 DECIMA76
- 10 DETRUS78
- 11 DOMINIO DE SANXIAO... 80
- 12 DON BERNARDINO 82
- 13 ESTRELA..... 84
- 14 GUÍMARO 86
- 15 GULLUFRE 88
- 16 LUCENZA 90
- 17 MARCELINO I 92
- 18 PRISCILLUS 94
- 19 PROENCIA..... 96
- 20 RECTORAL DE AMANDI 98
- 21 REGINA VIARUM100
- 22 RÉGOA102
- 23 TEAR104
- 24 VAL DE LENDA106
- 25 VIÑA CAZOGA108
- 26 VIÑA CICHÓN..... 110

- 27 VIÑA FERREIRO112
- 28 VIÑA FRIEIRA 114
- 29 VIÑA MEZQUITA116
- 30 VIÑA PEON..... 118
- 31 VIÑA REGUEIRAL120

CHANTADA

- 32 ALBARDUXE..... 126
- 33 AMEDO 128
- 34 BRIANA 130
- 35 CABO DO MUNDO 132
- 36 CALEXOTES134
- 37 CONDADO DE SEQUEIRAS 136
- 38 DIEGO DE LEMOS 138
- 39 INSTINTO ROMANO.... 140
- 40 OS CIPRESES 142
- 41 PINCELO 144
- 42 QUINTA DE ALBARADO 146
- 43 SABATELIUS148
- 44 SOUTARIZ.....150
- 45 TOALDE152
- 46 VEIGA DO BACELO..... 154
- 47 VIA ROMANA 156
- 48 VIÑA DO CONDE..... 158
- 49 VIÑA GAROÑA 160
- 50 VIÑA RIBADA 162
- 51 VIÑO DO FORTES 164

QUIROGA - BIBEI

- 52 ALCOUCE 170
- 53 CORGA 172
- 54 DON COSME 174
- 55 DON RAMÓN 176
- 56 LADEIRA DA MATA .. 178
- 57 LALAMA180
- 58 LAR DE RICOBAO 182
- 59 PORVIDE.....184
- 60 QUINTA TOUCEDO... 186
- 61 SAN MAMED.....188
- 62 VAL DO FRADE190
- 63 VIÑA DE NEIRA 192

RIBEIRAS DO MIÑO

- 64 ABADÍA DA COVA 198
- 65 AMEIRA..... 200
- 66 ASOLAGADOS 204
- 67 BAIL 202
- 68 CASA MOREIRAS 206
- 69 CASTRO SESSE 208
- 70 DON VENTURA 210
- 71 FINCA CUARTA 212
- 72 FINCA MÍLLARA 214
- 73 GALANTEIRO 216
- 74 MAGA 218
- 75 MALCAVADA..... 220

- 76 NAZ222
- 77 PALACIO DE
DIOMONDI.....224
- 78 SAIÑAS.....226
- 79 SOMBRERO 228
- 80 TERRAS MOURAS .. 230
- 81 VERDES MATAS.....232
- 82 VIÑA VELLA234

RIBEIRAS DO SIL

- 83 ADEGA VELLA 240
- 84 ALODIO242
- 85 BELLALEIRA 244
- 86 FEDELLOS DO COUTO .246
- 87 LOUSAS 248
- 88 PEZA DO REI 250
- 89 POMBARES252
- 90 PONTE DA BOGA 254
- 91 SÉCULO.....256
- 92 SOLLÍO 258
- 93 VALCAR 260
- 94 VEL'UVEYRA262



El turismo del vino

International scope

265



Vinos para comer

Food and wine pairing

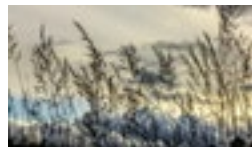
273



Sin prisas

Taking it easy

277



Para reflexionar

A moment of reflection

279



Para recordar

Things to remember

281

El vino de los héroes

The wine of heroes



De la tradición medieval al Consejo Regulador

From medieval tradition to the Regulatory Council

La fuerte tradición del cultivo de la vid en la Ribeira Sacra, desarrollada en la Edad Media al amparo de los monasterios que jalonaban sus escarpadas pendientes, continuó sin apenas cambios hasta el siglo XIX.

La desamortización de los bienes eclesiásticos a partir de 1836 supuso la desaparición de numerosas comunidades y el abandono de algunas zonas de cultivo. Pero lo peor estaba aún por llegar.

.....▶
Escena de vendimia en el sarcófago medieval del papa Dámaso II (+1048) de Roma
Harvest scene in the medieval sarcophagus of Pope Dámaso II (+1048) in Rome



.....▶
Escena de vendimia tradicional
anterior a la creación del
Consejo Regulador.

**Traditional harvest scene,
before the creation of the
Regulatory Council.**

A mediados del siglo la plaga filoxera que ataca a las vides de toda España, hace su aparición en las riberas del Sil y del Miño. Este insecto, acompañado de hongos y bacterias pudría la raíz de las vides hasta matar a la planta entera. La plaga se prolongó más de cincuenta años acabando con numerosas plantaciones. Con la llegada del siglo XX, el uso de porta injertos comienza a solucionar el problema de la filoxera apreciándose una lenta recuperación en la producción que, de todas maneras, se vio ralentizada por la escasez de mano de obra debido a la emigración. Como en otros ámbitos de la agricultura de Galicia, se trataba de una producción limitada que casi no generaba excedentes y que, a pesar de su excelente calidad, se dedicaba al autocon-



.....▶
Los estrictos controles de calidad han contribuido decisivamente al aumento de la calidad de los vinos de la Ribeira Sacra.

The strict quality controls have contributed significantly to increase the wine quality in the Ribeira Sacra.



sumo o a su distribución entre los bares y tabernas de la zona. El creciente reconocimiento de la calidad de estos vinos se vio refrendado en el año 1993 con la aprobación del reglamento Viños da Terra, que le daba un marco legal a la producción. Sin duda el momento decisivo para la nueva época de nuestros vinos se produjo en 1996 con la aprobación de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Desde entonces la producción de vino se convirtió el principal motor de desarrollo económico de los municipios de la Ribeira Sacra y una poderosa señal de identidad. El vino con D.O. Ribeira Sacra es artesanía en la copa: a los mejores cuidados en bodega le antecede el trabajo manual en la viña. Hablamos de Viticultura de Montaña, de Viticultura heroica, de un desnivel de terreno que puede llegar al 100% y que convierte a los bancales de las laderas de los ríos Miño y Sil en un paisaje espectacular de viñedos, en un territorio único para el cultivo de la vid, pero también un espacio difícil de trabajar que no acepta mecanización. La mayor parte del trabajo es manual: hombres y mujeres hacen equilibrios entre los estrechos bancales de piedra para darles atención a las cepas. En vendimia, los racimos se cortan manualmente y las cajas de uva se cargan a las espaldas para llevarlas hasta los caminos, desde allí se trasladan en vehículos hasta las bodegas. Incluso hay viñas que sólo tienen acceso desde los ríos y, por lo tanto, el modo de transporte hasta la bodega es la barca ●

The deep-rooted tradition of wine growing in the Ribeira Sacra region developed in the Middle Ages under the protection of the monasteries dotting the steep slopes and continued with very little change until the 19th century. The sale of Church properties starting in 1836 led to the disappearance of many communities and some of the cultivation areas were abandoned. But the worst was yet to come.

In the mid-1800s the phylloxera blight which was attacking grapevines all over Spain, descended upon the banks of the Sil and Miño rivers. This insect, accompanied by fungi and bacteria, caused the rootstock of the vines to rot, killing the whole plant. The blight lasted over fifty years and destroyed a large number of plantations. With the advent of the 20th century, the use of rootstock grafting provided a solution to the phylloxera problem and little by little grape production started to recover. However, the shortage of labour owing to widespread emigration in the region slowed this recovery process. Like other spheres of agriculture in Galicia, production was limited and yielded very little surplus. Moreover, despite the excellent quality of these wines, they were earmarked for on-farm consumption or distributed to the local bars and taverns.

The growing acclaim of the quality of these wines was endorsed in 1993 by the Viños da Terra regulation, which provided a legal framework to regulate production. However the

approval of the Ribeira Sacra Denomination of Origin in 1996 was a turning point, marking a new era for our wines. Since then, wine production has become the driving force behind the economic development of the municipalities in the Ribeira Sacra area as well as a distinguished hallmark. Ribeira Sacra Denomination of Origin wine is pure craftsmanship in the glass—the tender-loving care in the wine cellar is preceded by the artisanal farming of the grapevines. Mountainside Viticulture—the Heroic Viticulture— on slopes that are sometimes almost vertical (100%), transform the terraces of the banks of the Miño and Sil rivers into a breathtaking landscape dotted with vineyards, in a unique zone for wine growing, but, at the same time, an area that resists mechanization.

Most of the work has to be done manually: men and women perform virtual balancing acts along the narrow stone terraces to tend to their grapevines. During the harvesting period, the bunches of grapes are hand cut and loaded into crates that are carried by the workers on their backs to the access roads, where they are picked up and shipped to the wineries. Some vineyards can only be accessed by river, so they are transported to the wine cellars by boat ●

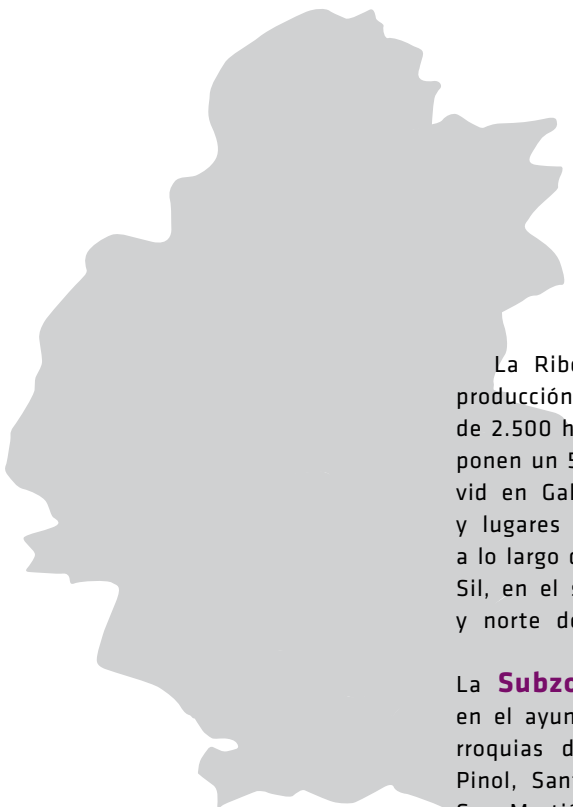
.....▶
Modernas instalaciones en una bodega de la subzona de Quiroga-Bibei.
Modern facilities in a wine cellar in Quiroga-Bibei.



La denominación de origen

Denomination of origin





La Ribeira Sacra es una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 hectáreas de viñedo, que suponen un 5,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia. Comprende parroquias y lugares de 20 municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de la provincia de Ourense.

La **Subzona de Amandi** abarca, en el ayuntamiento de Sober, las parroquias de Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo y, de la parroquia de Anllo, los lugares situados en la Ribera del Sil. Además, comprende la parroquia de Marcelle perteneciente al municipio de Monforte de Lemos.

En la **Subzona de Chantada** se agrupan: del ayuntamiento de Portomarín, las parroquias de Portomarín, Sabadelle, Fiz de Rozas, León y Vilarbasín. Del ayuntamiento de Taboada, las parroquias de Sobrecedo, Castelo, San Xián de Ínsua, Ínsua, Mourulle y Xián. De Chantada, las feligresías de Pedrafitá, Pesqueiras, San Fiz de Asma, Belesar, Líncora, Camporramiro, Santiago de Arriba, A Sariña, Nogueira de Miño y Sabadelle. Del municipio de Carballedo, por su parte, las de Erbedeiro, Chouzán, A Cova, Oleiros y Temes. Por último, se incluye también en esta subzona, el ayuntamiento de Peroxa con las parroquias de Graíces, Carracedo, Celaguantes, Beacán, Os Peares y, además, en la parroquia de Villarrubín, el lugar de O Souto.

En la **Subzona de Quiroga-Bibei** se agrupan también un buen número de municipios con las parroquias siguientes: De Monforte de Lemos, la de Rozavales; De Pobra do Brollón, las parroquias de Vilachá y Barxa de Lor. En Quiroga, tenemos Quintá de Lor, Nocedo, Quiroga, A Ermida, O Hospital, Fisteus, Sequeiros, Bendollo, Bendilló, Montefurado, Vilanuíde, Paradaseca, Vilaster, A Enciñeira y Augas Mestas. Del ayuntamiento de Ribas de Sil, Nogueira, Peites, Piñeira, Rairós, Ribas de Sil, Soutordei y Torbeo. De Pobra de Trives, las parroquias de Barrio, Mendoza, Piñeiro, Sobrado y Navea. De Manzaneda, los territorios de Cesuris, Reigada, San Miguel de Bidueira, Soutipedre, Manzaneda y San Martiño de Manzaneda. Por último del municipio de San Xoán de Río, la parroquia de Cerdeira.

Ribeira Sacra is a wine-producing region comprising some 2,500 hectares of vineyards, which account for roughly 5.2% of the land dedicated to the cultivation of grapevines in Galicia. It includes parishes and villages from 20 municipalities located along the banks of the Miño and Sil rivers, in the south of the province of Lugo and in the north of the province of Ourense.

The **Subregion of Amandi** includes the municipality of Sober, the parishes of Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo and in the parish of Anllo, the villages located on the Ribera del Sil. It also covers the parish of Marcelle belonging to the municipality of Monforte de Lemos.

Grouped in the **Subregion of Chantada** are: the parishes of Portomarín, Sabadelle, Fiz de Rozas, León and Vilarbasín in the municipality of Portomarín. The parishes of Sobrecedo, Castelo, San Xián de Ínsua, Ínsua, Mourulle and Xián in the municipality of Taboada. Belonging to Chantada, the parishes of Pedrafita, Pesqueiras, San Fiz de Asma, Belesar, Líncora, Camporramiro, Santiago de Arriba, A Sariña, Nogueira de Miño and Sabadelle. The municipality of Carballedo includes the parishes of Erbeideiro, Chouzán, A Cova, Oleiros and Ternes. Also included in this Subregion, in the municipality of Peroxa, are the parishes of Graíces, Carracedo, Celaguantes, Beacán, Os Peares and, in the parish of Vilarrubín, the village of O Souto.

La **Subzona de Ribeiras do Miño**

abarca las siguientes parroquias: Del ayuntamiento de Paradela: Loio, As Cortes, San Martiño de Castro, San Facundo de Ribas de Miño, Castro, Santalla de Paradela, Aldosende, A Laxe y San Vicente de Paradela. De O Saviñao: Fión, Reiriz, Segán, San Vitoiro de Ribas de Miño, Rebordaos, Santo Estevo de Ribas de Miño, Diomondi, Mourelas, Rosende y A Cova. Del municipio de Pantón: Ribeiras de Miño, Vilar de Ortelle, Atán, Pombeiro, Acedre, Espasantes, Frontón, Siós, Cangas, Toldaos, Moreda, Pantón, Deade, Castillón y Ferreira de Pantón. De Sober: Rosende, Vilaescura, Canaval, Proendos, Neiras y en parroquia de Anllo, los lugares situados en la ribera del río Cabe. Además, del ayuntamiento de Monforte de Lemos, el territorio de las feligresías de Moreda y Seoane.

En la **Subzona de Ribeiras do Sil** se agrupan un buen número de parroquias de los municipios de Teixeira, Parada de Sil, Castro Caldelas y Nogueira de Ramuín. Concretamente, de

A Teixeira las de Fontao, Cristosende, Lumeares y Abeleda. De Parada de Sil las de San Lourenzo de Barxacova, Sarcardebois, Parada de Sil y Chandrexa. De Castro Caldelas, las parroquias de Alais, Paradela, San Paio de Abeleda, Santa Tegra de Abeleda, Tronceda y Castro Caldelas. Finalmente, del ayuntamiento

de Nogueira de Ramuín, las parroquias de Viñoás, A Carballeira y Moura.

Hoy están inscritas en el Consello Regulador de la D.O. Ribeira Sacra 1.200 hectáreas que cultivan 3.000 viticultores, embotellando el producto bajo el amparo de la D.O. un centenar de bodegas. Afortunadamente el re-



levo generacional está garantizado debido a la reciente y progresiva incorporación de jóvenes al sector que ven en la producción vitivinícola una excelente alternativa de trabajo y una nueva forma de vida sostenible que, por lo tanto, garantizará no sólo la pervivencia, sino el crecimiento de la actividad económica de la zona ●



In the **Subregion of Quiroga-Bibei** there are several municipalities made up of the following parishes: in Monforte de Lemos, the parish of Rozavales; in Pobra do Brollón, the parishes of Vilachá and Barxa de Lor. Quiroga includes the parishes of Quintá de Lor, Nocado, Quiroga, A Ermida, O Hospital, Fisteus, Sequeiros, Bendollo, Bendilló, Montefurado, Vilanuide, Paradaseca, Vilaster, A Enciñeira and Augas Mestas. The municipality of Ribas de Sil includes the parishes of Nogueira, Peites, Piñeira, Rairos, Ribas de Sil, Soutordei and Torbeo. Located in Pobra de Trives are the parishes of Barrio, Mendoia, Piñeiro, Sobrado and Navea. Manzaneda includes the areas of Cesuris, Reigada, San Miguel de Bidueira, Soutipedre, Manzaneda and San Martiño de Manzaneda. Lastly, situated in the municipality of San Xoán de Río is the parish of Cerdeira.

The **Subregion of Ribeiras do Miño** encompasses the following parishes: belonging to the municipality of Paradela: Loio, As Cortes, San Martiño de Castro, San Facundo

Perfecta fusión entre viñedo y paisaje en la aldea de A Millara (Pantón)
The perfect fusion between vineyards and landscape in the village of A Millara (Pantón)

de Ribas de Miño, Castro, Santalla de Paradela, Aldosende, A Laxe and San Vicente de Paradela. In O Saviñao: Fión, Reiriz, Segán, San Vítoiro de Ribas de Miño, Rebordaos, Santo Estevo de Ribas de Miño, Diomondi, Mourellos, Rosende and A Cova. Belonging to the municipality of Pantón: Ribeiras de Miño, Vilar de Ortelle, Atán, Pombeiro, Acedre, Espasantes, Frontón, Siós, Cangas, Toldaos, Moreda, Pantón, Deade, Castillón and Ferreira de Pantón. In Sober: Rosende, Vilaescura, Canaval, Proendos, Neiras and, in the parish of Anllo, the villages located on the banks of the Cabe River. Also from the municipality of Monforte de Lemos are the parishes of Moreda and Seoane.

The **Subregion of Ribeiras do Sil** includes many parishes from the municipalities of Teixeira, Parada de Sil, Castro Caldelas and Nogueira de Ramuín. A Teixeira encompasses the parishes of Fontao, Cristosende, Lumearas and Abeleda. Parada de Sil: the parishes of San Lourenzo de Barxacova, Sacardebois, Parada de Sil and Chandrexa. Belonging to Castro Caldelas are the parishes of Alais, Paradela, San Paio de Abeleda, Santa Tegra de Abeleda, Tronceda and Castro Caldelas. Lastly, in the municipality of Nogueira de Ramuín, the parishes of Viñoás, A Carballeira and Moura.

The registry of the Denomination of Origin (D.O.) Ribeira Sacra Regulatory Council currently lists 1,200 hectares of farmland cultivated by 3,000 wine producers, whose product is bottled under this D.O. by around one hundred wineries. Fortunately, a smooth transition from one generation to the next is ensured as more and more young people enter the sector. These young winegrowers see viticulture as an alternative way to make a good living and lead a sustainable life, which will not only guarantee the survival of the sector but also the growth of economic activity in the region ●



.....▶
El amanecer puede sorprender al visitante con las densas brumas que ascienden desde el río Sil.
The dawn could surprise the visitors with the dense fog from the river Sil.



El consejo regulador
The regulatory council

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra tiene tres cometidos esenciales: garantizar el origen del producto, asegurar la calidad del mismo y promocionar los vinos producidos al amparo de la D.O.

En los aspectos puramente productivos, el personal cualificado del Consejo y una comisión técnica independiente se encargan de realizar los controles oportunos para que el producto final cumpla las normas exigidas por el Consejo Regulador ●

The Denomination of Origin Ribeira Sacra Regulatory Council has three main goals: to guarantee the origin of the product, to ensure its quality and to promote the wines produced under the D.O.

In terms of production, a team of qualified personnel from the Council and an independent technical commission are in charge of carrying out the appropriate controls to make sure that the final product meets the standards required by the Regulatory Council ●

PLENO DEL CONSEJO REGULADOR FORMADO POR:

Presidente, Vicepresidente del Sector Industrial y Vicepresidente Sector Productor, 6 Vocales Sector Industrial, 6 Vocales Sector Productor, Dirección Técnica y Secretaría.

La fortuna de la *Rovoyra Sacrata*

The fortune of Rovoyra Sacrata



El término

The term

El término *Rovoyra Sacrata* aparece por primera vez en un supuesto privilegio fundacional del Monasterio de Santa María de Montederramo otorgado por doña Teresa de Portugal, hija del rey Alfonso VI y datado el 21 de agosto de 1124. En el pergamino se dona un “locum qui dicitur Rovoyra Sacrata, qui est in monte de Ramo, territorio Caldelas”, para la construcción de un monasterio. Se trataba de un robledal cercano que era conocido popularmente –dicitur– como “Robleda Sagrada”, una denominación que nos lleva a pensar en un lugar sagrado de la cultura castreña cuya religiosidad giraba, en gran manera, en torno a los elementos naturales como bosques, rocas y fuentes. El texto de este diploma fue transcrito en el año 1608 en la conocida *Coronica General de la Orden de San Benito de Valladolid*, escrita por el padre Yepes. No sabemos si intencionadamente o por error, este benedictino transcribió el nombre de aquel lugar como *Rivoyra Sacrata* que traducida como Ribeira Sacra, fue utilizado y popularizado por toda la historiografía contemporánea hasta llegar a denominar un extenso territorio de las cuencas de los ríos Miño y Sil donde, efectivamente, había riberas y una insólita cantidad de antiguos monasterios ●



Portada de la edición de 1617 de la *Corónica General de la Orden de San Benito* donde aparece por primera vez el término *Rivoyra Sacrata*.

The cover of the 1617 edition of the “General chronic of the order of St. Benedict” where “Rivoyra Sacrata” term first appears.

The term *Rovoyra Sacrata* first appeared in a supposed constitutional privilege of the Monastery of Santa María de Montederramo granted by Doña Teresa of Portugal, daughter of King Alphonse VI and dated August 21, 1124. The scroll refers to the donation of a “locum qui dicitur Rovoyra Sacrata, qui est in monte de Ramo, territorio Caldelas”, to build a monastery. The land was a nearby oak forest popularly known –dicitur– as “Robleda Sagrada” (“Sacred Oakwood”), a name that brings to mind a sacred place of hillfort cultures whose spiritual world revolved largely around natural elements such as woods, rocks and fountains. The text of this scroll was transcribed in 1608 in the well-known *Coronica General de la Orden de San Benito de Valladolid*, written by Father Yepes. It is not clear whether the Benedictine monk intentionally or mistakenly transcribed this place name as Rivoyra Sacrata, which, translated as Ribeira Sacra (Sacred Riverbank), was used and popularized in modern history, and eventually came to describe an extensive territory of riverbeds belonging to the Miño and Sil rivers, where, in effect, there were riverbanks and an unusual number of monasteries ●

Los eremitas

The hermits

Ciertamente, la orografía del terreno se prestaba para llevar la vida de recogimiento y sacrificio apartada de las ciudades muy propia del cristianismo primitivo que había

llegado a la zona por las vías imperiales romanas. Desde el siglo VI, se multiplicaron en la zona los pequeños eremitorios con comunidades muy reducidas que llevaban una vida de oración y que, con la llegada del siglo XII, fueron reformados dando origen a poderosos monasterios, en primer lugar benedictinos, y más tarde cistercienses ●

San Pedro de Rocas es el testimonio más claro de un antiguo eremitorio rupestre reconvertido en monasterio románico
San Pedro de Rocas is the clearest testimony of an ancient hermitage made of rock turned into a Romanesque monastery.



Certainly the mountainous terrain was conducive to a life of meditation and sacrifice, isolated from the cities and very much in keeping with early Christianity which had been introduced into the area through the imperial Roman ways. The 6th century marked the beginning of the proliferation of tiny hermitages consisting of small communities dedicated to a life of prayer. With the advent of the 12th century these hermitages were converted, giving rise to powerful monasteries, originally of the Benedictine order, and later populated by Cistercians ●

Benedictinos y cistercienses

Benedictine and cistercian monks



Si la regla benedictina exigía que sus monasterios estuviesen en un ambiente rural convirtiéndose en verdaderos centros económicos dentro de sus dominios, los cistercienses, llegados a Galicia a mediados del siglo XII, todavía van a reforzar más su contacto con la tierra convirtiéndose esta en la máxima expresión de su vocación de austeridad y simplicidad. Los viejos eremitorios no fueron suficientes para acoger a estas nuevas comunidades monásticas que dedicaron un importante esfuerzo humano y económico a la construcción de nuevas iglesias siguiendo el primer estilo paneuropeo: el románico. Surgen así iglesias que, a pesar de su posición geográficamente periférica con respecto a los grandes centros del románico del momento como Santiago de Compostela, supieron atraer a artistas de primera categoría para crear obras que se encuentran entre los hitos más relevantes del arte medieval. La afortunada conservación de la mayoría de estas iglesias ha llevado a hablar, sin ningún rubor, de la mayor concentración de arquitectura románica de Europa.



Santo Estevo de Ribas de Miño es una muestra de la alta calidad de los talleres románicos en la Ribeira Sacra

Santo Estevo de Ribas de Miño is a sample of the high quality Romanesque workshops in Ribeira Sacra.

Por otro lado, los benedictinos y especialmente los cistercienses serán los protagonistas de una verdadera revolución agraria introduciendo nuevas técnicas de cultivo y roturando nuevas tierras para aumentar la producción agrícola incluso en los lugares orográficamente más complicados. La producción vinícola alcanzó entonces una especial relevancia por dos sencillas razones. Por un lado, el vino, debido a una fuerte tra-

dición heredada de los romanos, era la bebida privilegiada en la Edad Media. Por otro, su producción era necesaria por evidentes causas litúrgicas ya que era imprescindible para la celebración de la Eucaristía en los altares de las iglesias monásticas. En esta idea es, de hecho, donde se encuentra la mayor unión entre vino y sacralidad en el contexto de la Ribeira Sacra ●

While the Benedictine rule required that its monasteries be located in a rural environment, becoming veritable economic hubs within their domains, the Cistercians, who arrived in Galicia in the mid-12th century, set out to reinforce their contact with the land, which would become the maximum expression of their vocation to lead a life of austerity and simplicity. There were not enough old hermitages to accommodate these new monastic communities who made a major effort in terms of manpower and economics to build new churches, following the first Pan European style: the Romanesque style.

This led to the construction of churches which, despite their peripheral geographic location in relation to the important centers of Romanesque architecture of the times, such as Santiago de Compostela, were able to attract first-class artists to create works that are among the great achievements of medieval art. Fortunately, thanks to the excellent state of conservation of most of these churches, it has been suggested, quite rightly, that this could be the largest concentration of Romanesque architecture in Europe. Moreover, the Benedictine, and particularly, the Cistercian monks, would be the protagonists of a veritable agrarian revolu-

tion, introducing new farming techniques and ploughing new lands to increase agricultural production, in even more rugged mountainous terrain. So, wine production took on special importance for two simple reasons. First of all, due to a deep-rooted tradition inherited from the Romans, wine was the drink of the privileged in the Middle Ages. Moreover, wine-growing was necessary for liturgical purposes since it was essential to the celebration of the Eucharist at the altars of monastic churches. This is, in fact, the concept that provides the greatest link between wine and sacred rites in the context of Ribeira Sacra ●



El terroir
The terroir



Las fuertes pendientes dificultan la mecanización de las viñas.

The strong slopes hinder the mechanization of the vineyards.

Se utiliza este vocablo de origen francés en la jerga viticultora para referirse a un conjunto de aspectos referidos al cultivo de la vid como la composición del suelo, la orientación del viñedo o el clima de la zona. La adaptación de la vid a estas condiciones y el trabajo del viticultor completan, finalmente, el concepto de terroir, o terruño, que es el que explica que una misma cepa cultivada en diferentes zonas, produzca vinos distintos. Esta idea no es casual ni carente de importancia, todo lo contrario, es el fundamento de las denominaciones de origen que delimitan un territorio donde la interacción entre clima, orografía, suelo y vitivinicultura produce unos vinos específicos, con características que los diferencian de otros. En el caso que nos ocupa, nos encontramos

con una zona marcada por la verticalidad en la que dominan laderas empinadas que cobijan un espacio cerrado en sí mismo, lo que le confiere unas peculiaridades geomorfológicas, climáticas, biogeográficas y ecogeográficas muy particulares.

Este paisaje cerrado de los valles de al Ribeira Sacra, fruto de una compleja historia geomorfológica, favorece unas condiciones ambientales marcadas por unas temperaturas muy altas en verano y muy bajas en invierno y precipitaciones muy poco abundantes. Esto explica la existencia de una flora típicamente mediterránea entre la que la vid encuentra un lugar privilegiado para su desarrollo. Así, en el valle del río Miño, nos encontramos con una pluviometría que ronda los 900 mm anuales y con una

Un ejemplo de la rica fauna de la Ribeira Sacra.
An example of the rich fauna from Ribeira Sacra.



The French Word is used in wine-grower's jargon to define a set of special characteristics related to grape growing such as soil composition, vineyard orientation and the region's climate. The adaptation of the plant and the labours of the wine grower complete the concept of terroir, or "sense of place", and help to explain why the same variety cultivated in different zones produces different wines. This idea is by no means haphaz-

ard or irrelevant; in fact the opposite is true. It is the foundation on which the concept of denomination of origin is based. The D.O.'s mark a territory where the interaction between climate, orography, soil and viticulture produces specific types of wine with characteristics that differentiate them from others.

In our case, the region is characterised by the grade of the rugged terrain dominated by steep slopes that shelter confined spaces, which gives it certain peculiarities in terms of geomorphology, climate, biogeography and ecogeography.

This sheltered landscape of the Ribeira Sacra valleys resulting from a complex geomorphologic history gives rise to environmental conditions marked by extreme temperatures- high in summer and low in winter, with very little rain. This explains the presence of the typically Mediterranean flora flourishing in a soil where the grapevines find a privileged place to grow. In the Miño River valley, for example, rainfall is around



Musgos y líquenes presentes en las ramas de los robles.

Mosses and lichens present in the oak branches.

900 mm a year with a mean temperature of 4°C, while the Sil River valley has less rain –roughly 700 mm annually and mean temperatures rarely exceed 13°C. The grapevines are cultivated on terraced land, in order to make the most of the little farmland available on these steep river bank slopes. This feature has become one of the outstanding characteristics of the region's landscape, affording the grape its unique personality. In addition to the location, the acidic granite-slate soil favours drainage and the plants are distributed so that they receive the greatest amount of sunlight. The result is a unique wine with a high standard of quality.

This is why, over the last few years, Ribeira Sacra has achieved international acclaim as the most beautiful wine-growing region in the world and its wines are now on a par with the most famous French Burgundy and Cabernet wines ●

temperatura media de 14°C. En el Valle del río Sil, por su parte, la pluviometría es menor, de unos 700 mm, y sus temperaturas medias no suelen sobrepasar los 13°C.

Las vides se cultivan en bancales que intentan aprovechar el poco suelo cultivable existente en las empinadas riberas. Esto se ha convertido en uno de los elementos definitorios del paisaje de la zona y, además, contribuye a darle a la uva una personalidad especial. Junto a esta disposición, el suelo granítico-pizarroso y ácido, favorece el

drenaje. Si a esto añadimos que las cepas se distribuyen de manera que reciban la mayor cantidad de luz solar, tenemos como resultado un vino con unas características únicas y con unos estándares de calidad elevadísimos.

Por eso, en los últimos años y desde diversas voces internacionales del mundo del vino se ha venido definiendo a la Ribeira Sacra como la región vitícola más hermosa del mundo y sus vinos puestos a la altura de los famosos caldos franceses de Borgoña y Cabernet ●

A scenic view of a river valley with mountains in the background and several crates of harvested green grapes in the foreground. The river flows through a lush green valley, surrounded by dense forests. In the foreground, several plastic crates (red and green) are filled with freshly harvested green grapes. The background shows rolling hills and mountains under a clear sky.

Las uvas

The grapes

UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS DIFERENCIADORAS DE LA RIBEIRA SACRA ES QUE EN SUS BANCALES ÚNICAMENTE SE CULTIVAN VARIEDADES AUTÓCTONAS. NADA HAY AQUÍ DE ARTIFICIAL PERO SÍ MUCHO DE ESENCIA EN UNAS CEPAS PERFECTAMENTE ADAPTADAS A LA PARTICULAR OROGRAFÍA Y CLIMATOLOGÍA DE LA ZONA. ATENTO Y CONSCIENTE DE ESTA DIFERENCIACIÓN, EL CONSEJO REGULADOR PROTEGE A LOS VINOS REALIZADOS, EXCLUSIVAMENTE CON UVAS DE LAS SIGUIENTES VARIEDADES:

Blancas preferentes

■ **Albariño:** vinos de elegante factura, equilibrados, con una compleja nariz llena de matices. Sabrosos, frescos en boca, gusto aterciopelado y amplio.

■ **Loureira:** variedad que se caracteriza por redondear los vinos y añadir más complejidad. Es una uva muy aromática, aunque casi siempre participa en proporciones muy pequeñas.

■ **Treixadura:** es muy aromática talante frutal y floral, y los vinos que producen son equilibrados y evolucionan de forma excelente en botella

■ **Godello:** produce vinos con aroma floral y de frutas maduras. En la boca son consistentes, con cuerpo y una equilibrada acidez.

■ **Dona Branca:** proporciona vinos de aromaticidad media, buen paladar y retrogusto prolongado.

■ **Torrontés:** produce vinos sumamente aromáticos, afrutados, con toques florales y en evolución aromas a miel, manzanilla y clavo. En boca resulta muy fresco, vivo y equilibrado entre la acidez y los sabores a fruta lo hacen aparecer como un dulce siendo un vino seco.

ONE OF THE CHARACTERISTICS THAT MAKES RIBEIRA SACRA DIFFERENT IS THAT ONLY NATIVE GRAPE VARIETIES ARE CULTIVATED ON ITS TERRACES. THERE'S NOTHING ARTIFICIAL HERE - THE GRAPES ARE CHOCK-FULL OF ESSENCE GROWING ON VINES THAT HAVE ADAPTED PERFECTLY TO THE REGION'S PECULIAR TOPOGRAPHY AND CLIMATE. MINDFUL OF THIS DISTINCTION, THE REGULATORY COUNCIL IS THE OFFICIAL GOVERNMENT BODY RESPONSIBLE FOR PROTECTING THE WINES MADE ONLY FROM THE FOLLOWING VARIETIES:

Preferred white grapes

■ **Albariño:** elegant, well-balanced wines with a highly complex bouquet full of nuances. Savoury and fresh in the mouth, with a broad velvet palate.

■ **Loureira:** a variety characterised by its ability to round off the taste of wines and add complexity. A highly aromatic grape; however, it is almost always used in very small amounts.

■ **Treixadura:** a highly aromatic grape with notes of fruits and flowers. It produces well-balanced wines that evolve well in the bottle.

■ **Godello:** this grape produces wine exuding aromas of flowers and ripe fruit. Consistent in the mouth, full-bodied with a well-balanced acidity.

■ **Dona Branca:** it produces wines with moderately intense aromas, a good palate and prolonged aftertaste.

■ **Torrontés:** it produces highly aromatic wines, fruit with hints of flowers and evolving aromas of honey, chamomile and clove. In the mouth, it is fresh, lively and well-balanced. Owing to the combination of its acidity and fruity flavours it appears to be sweet, when, in reality, it is a dry wine.

Tintas preferentes

■ **Mencia:** proporciona vinos especiados incluso de corte herbácea y un recuerdo especial a fruta (grosellas y frambuesas). En la crianza destaca su elegancia, el combinado de frutas maduras y las notas a tabaco, humo y de maderas como vainilla y especias.

■ **Brancellao:** aporta al vino mucho cuerpo y color intenso. De aromas dulces, a mermelada de frutos rojos y regaliz, con recuerdos florales de violeta y flor de almendro. En boca aporta amplitud correcta acidez y un tanino bien integrado, con un retrogusto mineral.

■ **Merenzao:** los vinos obtenidos de esta variedad presentan una buena concentración tánica que les dan potencial para envejecer, son densos, con aromas a bayas silvestres, especiados y

toques minerales. Suelen aportar buena acidez, alcohol y gran cantidad de aromas.

■ **Tempranillo:** la uva tempranillo produce un mosto equilibrado en azúcar, color y acidez aunque esta última, a veces, es escasa. Posee un paladar franco, interesante en vino joven y aterciopelado cuando envejece.

■ **Sousón:** proporciona vinos con acidez alta y aromas a frutas verdes y mora. Destacando aromas a frutos negros como la mora y el casis y florales, de intensidad moderada. Sus vinos evolucionan muy bien en el tiempo y presentan una excelente aptitud para la crianza en madera.

■ **Caiño Tinto:** produce mostos astringentes, amargos y tánicos, de mucho color, elevado contenido en azúcar y acidez elevada.

Preferred red grapes

■ **Mencía:** this grape produces spicy wines with a note of grass, especially reminiscent of fruits (currents and raspberries). The aged wine is elegant, combining hints of ripe fruit with nuances of tobacco, smoke and wood as well as vanilla and spices.

■ **Brancellao:** it results in a full-bodied wine of intense colour. Sweet aromas of berry jams and licorice, with hints of violets and almond blossoms. It is broad in the mouth with correctly matched acidity and well-integrated tannins and a mineral aftertaste.

■ **Merenzao:** the wines made from this variety have a good concentration of tannin which affords them excellent aging potential. They are dense, with aromas reminiscent of wild berries, herbs and hints of

minerals. Acidity and alcohol content are well-matched, exuding many different aromas.

■ **Tempranillo:** the tempranillo grape produces a must with a balanced content of sugar, color and acidity, although it is sometimes short on the latter. It has a straightforward palate, which is interesting in a young wine. It becomes velvety as it ages.

■ **Sousón:** it produces highly acidic wines exuding aromas of green fruit and blackberries. Aromas reminiscent of dark-coloured berries like blackberries and black currents, of moderate intensity. The wines evolve well over time and are especially apt for aging in wooden barrels.

■ **Caíño Tinto:** it produces astringent, bitter, highly tannic musts, intense in color with a high content of sugar and acidity.

Tintas autorizadas

Authorized red grapes

■ **Garnacha Tintorera:** aporta al vino alcohólicos, de un color granate. Tienen aromas de fino dulzor, con tonos de fruta roja madura y flores. Su acidez varía entre media y alta.

■ **Mouratón:** Es una variedad que se utiliza como complementaria en la elaboración de vinos, aportando una buena acidez pero un grado alcohólico bajo.

■ **Garnacha Tintorera:** garnet red in color, it gives the wine alcohol content. It has discreet, sweet aromas with hints of ripe red berries and flowers. Acidity is medium to high.

■ **Mouratón:** this variety is used a supplementary component in winemaking. It offers good acidity with a low alcohol content.

Un Mencía, un Ribeira Sacra

A Mencía, a Ribeira Sacra

La mencía es sin duda, la variedad más cultivada en la Ribeira Sacra dando lugar a vinos jóvenes de gran calidad y muy aromáticos. Los vinos Mencía son del

color de la cereza intensa, brillantes y con un ribete púrpura. En nariz producen una primera impresión agradable, siendo afrutados, de intensidad suficiente y de media a larga duración. Entran suaves en boca, provocando una sensación placentera. Su acidez es equilibrada, son potentes en alcohol y están bien de taninos. Resultan sabrosos, a veces algo carnosos y mismo ligeramente astringentes. En retrogusto son elegantes y frutales, con vuelta de frutos rojos maduros, con una intensidad media y una persistencia prolongada.

Si bien es cierto que la Ribeira Sacra, está orientada fundamentalmente a la producción de tintos, también lo es que en sus bodegas se elaboran también blancos de muy alta calidad. Entre estos destacan los obte-



Waldo Carreiras Albo. Experto en viticultura y enología. *Expert in viticulture and oenology.*

nidos de la variedad Godello; vinos frescos, afrutados y al mismo tiempo con una gran plenitud en boca, con aromas intensos propios de la variedad. La variedad Albariño da lugar a un vino fresco, agradable, manteniendo perfectamente sus características, con los matices peculiares que le confieren las riberas del Miño y Sil. Cabe destacar, el aumento de la producción de los vinos blancos plurivarietales, elaborados a partir de diferentes variedades autóctonas, distintos porcentajes ●

Mencía is, without a doubt, the most widely cultivated variety in the Ribeira Sacra region, producing top quality young wines that are highly aromatic. Mencía wines are intense cherry-red in color, brilliant and purple at the rim. On the nose a pleasant sensation is the first impression, with a moderately strong fruity aroma of a medium to long duration. Smooth in the mouth, they cause a pleasant sensation. With their well-balanced acidity, these wines are high in alcohol content and correct in tannins. The result is a savoury, oftentimes meaty wine, and even slightly astringent. An elegant and fruity finish with a moderately intense aftertaste of ripe red fruits and prolonged persistence.

Although it is true that Ribeira Sacra mainly focusses on the production of red wines, this region's wineries also make excellent quality white wines. Some of the most outstanding are obtained from the Godello variety. Fresh, fruity wines, while at the same time expansive on the palate, with an intense aroma typical of this vari-

ety. The Albariño variety produces a fresh, pleasant-tasting wine, perfectly maintaining its inherent characteristics with the special nuances afforded by the Miño and Sil riverbanks. It is interesting to note that region has witnessed an increase in the production of plurivarietal white wines made from different native varieties in varying percentages ●



Los vinos
The wines

La Ribeira Sacra es vino, pero como estamos descubriendo, también es paisaje, gastronomía y arte románico. La Ribeira Sacra define también una forma de vida tan ansiada por todos los que viven inmersos en la vorágine de la vida moderna. Los bancales en los que se cultivan sus vides son hoy la imagen reconocible internacionalmente de esta forma de vida y del paisaje que la enmarca. Por eso, desde la Denominación de Origen Ribeira Sacra, se ha propiciado la recuperación de terreno abandonado para el cultivo de los vinos amparados por su Consejo Regulador. Estos se vienen enmarcando bajo dos denominaciones:

RIBEIRA SACRA SUMMUM

Se etiquetan así los tintos elaborados, como mínimo, con un 85% de variedades tintas preferentes, siendo la variedad Mencía, al menos, un 60% del total. También los vinos blancos elaborados con las variedades blancas preferentes.

RIBEIRA SACRA

Aparecerán denominados como Ribeira Sacra los tintos elaborados, como mínimo, con un 70% de variedades tintas preferentes.

Además, se podrán etiquetar bajo el término genérico Barrica aquellos vinos que, amparados por la Denominación de Origen Ribeira Sacra, cumplan las siguientes condiciones:

- ▶ En el caso de los vinos tintos, deberán permanecer un mínimo de seis meses en barricas de madera de una capacidad máxima de 500 litros.

Ribeira Sacra is all about wine, but as we are learning, it's also about landscape, gastronomy and Romanesque art. Ribeira Sacra defines a way of life that is the envy of everyone whose lives are caught up in the whirlwind of modern-day living.

The image of the terraces where vineyards grow, now familiar to people all over the world, reflects this way of life and the countryside that sustains it. For this reason the organisation behind the Ribeira Sacra Denomination of Origin has promoted the recovery of abandoned lands to cultivate

Precintas de garantía
Back label



► En el caso de los vinos blancos, deberán permanecer un mínimo de tres meses en barricas de madera de una capacidad máxima de 600 litros.

Si un vino es presentado a cualificar como Barrica, obligatoriamente deberá hacer mención a este término en su etiquetado ●

the wines under the supervision of the region's Regulatory Council. These wines are classified into two designations:

RIBEIRA SACRA SUMMUM

This is the label designating wines grown with a minimum of 85% preferred red grape varieties, requiring the Mencia grape to comprise 60% of the total. The label also covers white wines made with preferred white grape varieties.

RIBEIRA SACRA

The Ribeira Sacra designation includes red wines made with a minimum of 70% preferred red grape varieties.

It is also possible to use the label with the generic designation Barrica for any wine under the supervision of the Ribeira Sacra Denomination of Origin provided that they meet the following requirements:

- Red wines must be aged in oak barrels with maximum capacity of 500 litres for a period of at least six months.
- White wines must be aged in oak barrels with maximum capacity of 600 litres for a period of at least three months.

If a wine is presented for designation as “Barrica”, the term must be included on the label ●

A landscape photograph showing a valley with terraced vineyards. The foreground is a blue river. The middle ground features green terraced hillsides with yellow flowering bushes. The background shows a large, hazy mountain range under a clear blue sky. A decorative horizontal line with a repeating pattern is positioned below the text.

El carácter internacional

International scope

**Bodega de reciente creación en
la subzona de Quiroga-Bibei**
New wine cellar in the
Quiroga-Bibei subarea



La creciente calidad de los vinos de la Ribeira Sacra, que la han convertido en uno de los “secretos” de la Península Ibérica no podía sustraerse, sin embargo, a una progresiva internacionalización que se presenta como una óptima opción a la hora de afrontar el futuro del sector. Durante los últimos años, la mayoría de bodegueros de los valles de los ríos Miño y Sil, en Galicia, han incrementado la exportación de su producto y, actualmente, están trabajando en la apertura de nuevos mercados siempre al amparo de la D. O. Ribeira Sacra.

Los vinos D. O. Ribeira Sacra se consumen, fundamentalmente, en España. Europa y América. Concretamente es en Estados Unidos donde gozan de un gran prestigio

With the increasing quality of Ribeira Sacra wines –which has become one of the “secrets” of the Iberian Peninsula– it cannot be denied that their entrance onto the international scene is one of the best options to ensure the sector’s future. Over the past few years, most of the winemakers of the Miño and Sil river valleys in Galicia have stepped up the exportation of their product, and are currently working on opening up new markets, under the supervision of the Ribeira Sacra D.O.

Ribeira Sacra D.O. wines are mainly consumed in Spain, Europe and America. In fact, the United States is a place where these wines are held in high es-

Moderna sala de barricas en una bodega de la subzona de Ribeiras do Miño.
Modern barrel room, in a winery in Ribeiras do Miño

gracias a la difusión que Robert Parker y Gerry Dawes, dos de los profesionales con mayor renombre y credibilidad en el mundo del vino a nivel mundial. Ahora, el gran reto de los productores de la Denominación de Origen Ribeira Sacra son los nuevos mercados de China y Japón ●

them thanks to articles by the likes of Robert Parker and Gerry Dawes, two of the most renowned and respected wine experts in the world. The new challenges facing the winegrowers of the Ribeira Sacra Denomination of Origin are the markets of China and Japan ●



El CERVIM y la viticultura de montaña

The CERVIM awards and mountain viticulture

Este proceso de internacionalización iniciado por la D. O. Ribeira Sacra hace varios años se ha visto favorecido por su inclusión en CERVIM, organismo que aglutina e intenta poner en valor lo que se denomina Viticultura Heroica, de la que estos vinos son uno de los máximos exponentes a nivel mundial.

Las denominaciones de origen asociadas al CERVIM se reúnen en el Certamen Internacional de Vinos de Montaña que se celebra en Aosta (Italia) donde los vinos de la Ribeira Sacra son frecuentemente premiados por su elevada calidad ●

The process of entering international markets started by the Ribeira Sacra D.O. several years ago has been backed by the inclusion of this designation in the CERVIM (Centre for the Research, Study, Protection, Co-ordination and Advancement of Mountain Viticulture), an organization whose purpose is to bring together and showcase what is known as Heroic Viticulture, of which these wines are a powerful example on a worldwide scope.

The denominations of origin associated with the CERVIM come together at the International Mountain Wines Competition held in Aosta (Italy) where Ribeira Sacra wines often receive awards for their quality ●



Uno de los excelentes vinos de la Ribeira Sacra recientemente Galardonados.

One of the excellent Ribeira Sacra wine recently awarded.





Eric Asimov, crítico de vinos del periódico *New York Times* de Nueva York. *New York Times wine critic.*



**La pasión y la devoción
de sus productores es
parte de lo que hace
de la Ribeira Sacra tan
distintiva**

**The passion and
devotion of the wine
producers are part of
what makes Ribeira
Sacra so distinctive**



Bodegas y vinos de la Ribeira Sacra

Ribeira Sacra wineries and wines



El cultivo en bancales o terrazas es la técnica privilegiada en la Ribeira Sacra.
The main technique in Ribeira Sacra is the cultivation of the grape in terraces.

La Ribeira Sacra, es una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 hectáreas de viñedo, que suponen un 5,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia. Comprende parroquias y lugares de veinte municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de la de Ourense. Aunque en todos ellos la superficie dedicada al cultivo de la vid se sitúa siempre en las riberas de los dos grandes ríos que los atraviesan, existen diferencias sustanciales entre los vinos producidos en ellas por lo que, tradicionalmente, se han agrupado en cinco subzonas geográficas ●

Ribeira Sacra is a wine-producing region covering an area of 2,500 hectares of vineyards, accounting for 5.2% of the soil devoted to vineyards in Galicia. It is composed of parishes and villages belonging to twenty municipalities dotting the banks of the Miño and Sil rivers, located in the south of the province of Lugo and the north of the province of Ourense. Although in all of these areas the vineyards are cultivated on the banks of the two large rivers that run through them, there are substantial differences in the wines produced, which has led to their traditional classification into five geographic Subregions ●



*“El vino es un spot publicitario
puesto en una mesa que está
hablando de todo un territorio
pero que habla del territorio con
pasión. Habla desde dentro*

*“Wine is an advertisement
on a table talking about a
whole region, but it speaks
out with passion. It comes
from within ”*



José Manuel Rodríguez
Presidente del consejo
Regulador D. O. Ribeira Sacra
President of Ribeira Sacra
D.O. Regulatory Council





Ribeira Sacra
Amandi



Estas laderas del margen derecho del Sil resultan especialmente aptas para el cultivo del viñedo por estar orientadas al mediodía y recibir el suave clima de la Ribeira Sacra con toda la fuerza del sol. Aprovechando estas excepcionales condiciones para su cultivo, la vid debió de ser introducida en la comarca durante la dominación romana. De hecho, tenemos importantes testimonios de la romanización de la zona como el antiguo castro de Proendos que dio origen a la ciudad de Proentia, capital comarcal de los romanos y más tarde también de los suevos.

These slopes on the right banks of the Sil River are especially suitable to vine-growing since they are south-facing and enjoy Ribeira Sacra's mild climate with plenty of sunshine. It was probably the Romans, during their occupation of the region, who taking advantage of these exceptionally favourable conditions, introduced grapevine culture. In fact, many signs of the Roman occupation can be found, one of which is in the old hill-fort of Proendos, which gave rise to the city of Proentia, the region's capital during Roman times, and later the capital of the Suevi.



AMANDI

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 ALGUEIRA | 18 PRISCILLUS |
| 2 ADEGA BARBADO | 19 PROENCIA |
| 3 ANZIO | 20 RECTORAL DE AMANDI |
| 4 BODEGAS BALDOMERO | 21 REGINA VIARUM |
| 5 CARDENAL RODRIGO DE CASTRO | 22 RÉGOA |
| 6 CIVIDADE | 23 TEAR |
| 7 CONDE DE PIANTES | 24 VAL DE LENDA |
| 8 CRUCEIRO | 25 VIÑA CAZOGA |
| 9 DECIMA | 26 VIÑA CICHÓN |
| 10 DETRUS | 27 VIÑA FERREIRO |
| 11 DOMINIO DE SANXIAO | 28 VIÑA FRIEIRA |
| 12 DON BERNARDINO | 29 VIÑA MEZQUITA |
| 13 ESTRELA | 30 VIÑA PEON |
| 14 GUÍMARO | 31 VIÑA REGUEIRAL |
| 15 GULLUFRE | |
| 16 LUCENZA | |
| 17 MARCELINO I | |

Al abrigo de las pronunciadas laderas del Cañón del Sil, reciben los cuidados del sol las vides de Amandi que fueron alabadas por romanos y suevos desde la antigua Proentia celta, una de las ciudades más importantes de la antigua Gallaecia.

The vineyards from Amandi are sheltered by the steep slopes of the Canyon of the River Sil, and they receive sun care recipients. Those vineyards were praised by Romans and Swabians from the ancient celtic Proentia, one of the most important cities of the ancient Gallaecia.

1

Algueira



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Algueira S.L.
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Ana Pérez
DIRECCIÓN • ADDRESS: Doade, s/n. 27424 Sober-Lugo
COORDENADAS • COORDENADES: 42.417960, -7.474654
TELÉFONO • TELEPHONE: 982 410 299 **FAX** • FAX: 982 410 299
WEB • WEB: www.algueira.com **MAIL** • MAIL: info@algueira.com
DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Adegas Algueira está situada en Doade, municipio de Sober y provincia de Lugo, en las proximidades del Cañón del Sil. La rodean bosques de robles y castaños, un escenario de tranquilidad y sosiego, perfecto para crear sus vinos. El edificio está integrado en la naturaleza que lo rodea, simulando una construcción monacal románica y cuenta con la última tecnología para la elaboración y embotellado del vino. Se realizan visitas a la bodega y se ofrece servicio de restaurante.

Algueira is located in Doade (Lugo) near the Canyon of the Sil. This bodega was founded in 1996 in a new building, but one that is perfectly in-keeping with traditional galician architecture and that blends in with its surroundings. It has 400 metres squared of área and a capacity of 100.000 litres and uses the most modern technology in its production methods. The bodega welcomes visitors with prior appointments.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Algueira Mencía, Brandan, Madialeva, Merenzao, Brancellao, Cortezada, Escalada, Fincas, Carravel, Pizarra

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Godello, albariño, treixadura, mencía, merenzao, brancellao, caíño, sousón, garnacha

SUPERFICIE • AREA: 18 h

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 90.000

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Esquistos pizarrosos

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Diversa

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Entre 10 y 90 años

PREMIOS • AWARDS:

- “Sommelier Wine Awards”2014: Medalla de Oro (Vino Pizarra)
- Guía Peñín 2013: Podio de los vinos excepcionales (Vino Merenzao)
- Guía del vino cotidiano 2013: Cuadro de honor (Algueira Mencía 2012)
- Asociación de sumilleres de Galicia: Adegas Meritorias Distinguidas 2012.
- Premios Magnum de los vinos gallegos 2012 (por tres vinos)





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Mendez Arias, Javier

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Tomás Rodríguez González

DIRECCIÓN • ADDRESS: Proendos CP: 27460, Sober

TELÉFONO • TELEPHONE: 626 491 303 / 982 46 04 89

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega de carácter familiar que elabora vinos de su propia cosecha. Tiene una capacidad para un total de 30.000 litros. La bodega está construida en piedra y sus viñedos están en el corazón de la parroquia de Amandi, conocida por la calidad de sus vinos vendimiados en bancales con pendientes superiores al 60%.

This traditional wine cellar was created in 2001 and produces wine from its own grapes. It has a total capacity of 30,000 litres, but in its first working year it only used 25% of its capacity. The bodega was built from stone and its vineyards are in the heart of Amandi's parish, well-known for the quality of its wines, and its steep terraces which are on gradients of more than 60%.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Adegas Barbado Mencía, Adegas Barbado Mencía Barrica, Adegas Barbado Blanco Plurivarietal

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía 85-90%. Treixadura, Godello, Dona Branca, Albariño

SUPERFICIE • AREA: 3 hec

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 20000 kg (15000 litros)

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granítico, pizarroso • Granite, slate

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: De 20 a 40 años • 20-40 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2014 Medalla de plata Cervim. Adegas Barbado
- 2011 Premio excelencia Cervim. Adegas Barbado
- 2010 XXII CATA DE LOS VINOS DE GALICIA (diploma)
- 2009 Vinos Excelencia: MENCIA BARRICA 2007
- 2008 XX CATA DE LOS VINOS DE GALICIA (Acio de plata)





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Martínez Fernández, Eladio

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Eladio Martínez Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: Doade 34. CP 27424

TELÉFONO • TELEPHONE: 639 962 686

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta bodega fue de las primeras bodegas fundadas en la subzona de Amandi, concretamente en Doade. Comenzó a funcionar a principios de los años 90.

El bodeguero Eladio Martínez Fernández elabora vinos siguiendo la tradición familiar, modificando lo necesario para obtener unos vinos de gran calidad.

The wine cellar is located in Doade, the parish with the largest grape cultivation area in this sub-region, where the owner Eladio Martínez Fernandez took over from previous generations of wine producers.

Nowadays the wine cellar has been modified with the essential basics for making quality wines, without losing its traditional character.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Anzio
Mencia, Anzio Godello

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia,
Godello, Albarello

SUPERFICIE • AREA: 1,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
9.000 kg (6.000 litros)

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarra • Slate

**ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION
OF STRAINS:** Sur • South

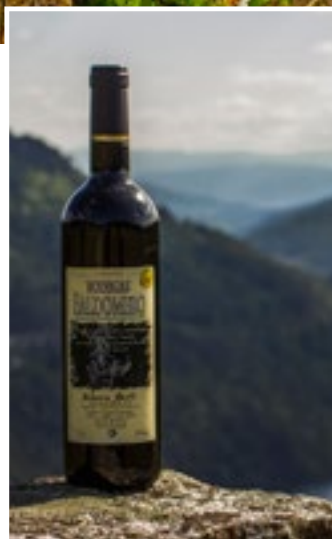
EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS:
Hay cepas centenarias • 100 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2009 Vinos Excelencia (GODELLO 2008,
MENCIA 2008)
- 2004 Premiado con uno de los Acios por
la Asociación de Sumilleres.
- 2001 Premio Gallaecia.



Bodegas Baldomero



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Vázquez González, Cristina
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Cristina Vázquez González
DIRECCIÓN • ADDRESS: Viladime de Arriba, Lobios, Sober
TELÉFONO • TELEPHONE: 982 224 522 / 982 152 222 / 626 944 587
FAX • FAX: 982 815 970

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta bodega se incorporó a la Denominación de Origen en el año 2001. Anteriormente producía vinos de mesa y durante años elaboraban vino Mencía para consumo propio. La mayor preocupación de este bodeguero es ofrecer siempre a sus clientes un producto de calidad óptima. Toda la producción está elaborada con uvas procedentes de viñedos propios y siguiendo las pautas de elaboración tradicional.

This bodega became part of the D.O. in 2001. Previously, the wine cellar was producing wine for its own consumption. The main concern of this cellar is to offer the customers a high quality product. Everything is made with grapes from their own vineyards and following the rules of traditional wine production.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Bodega Baldomero

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 6000 m²

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 5.000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Roca blanda. Granítica. • Soft rock. Granite.

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Entre 20 y 100 años. 20-100 years

PREMIOS • AWARDS:

- No participa • They do not participate.



Cardenal Rodrigo de Castro



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: BODEGA SOUTELO S.L.U.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jose Antonio Vázquez Reñones

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lg Lamas de Arriba - Bulso CP: 27422 Sober (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°25'29.0"N 7°32'22.5"W

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta bodega situada en Lamas de Arriba, Bulso (Sober) ha sido construida rehabilitando y transformando las ruinas de una antigua bodega que data de finales del Siglo XVIII, respetando su fisonomía original, siendo la nueva construcción acorde con el estilo de la antigua. Empieza a comercializar su vino Cardenal Rodrigo de Castro en el año 2000, procurando utilizar un alto porcentaje de viñedo propio o comprando uvas en viñas seleccionadas de la subzona de Amandi.

This cave is located in Bulso, Sober. The present day cave is the result of the works of renovation of the settlement of the ancient cave, dated from the XVIIIth century . The restoration preserves the ancient parts.

Its wine trading began in the year 2000. It has got a lot of vineyards, and rented ones located in the wine sub area of Amandi.



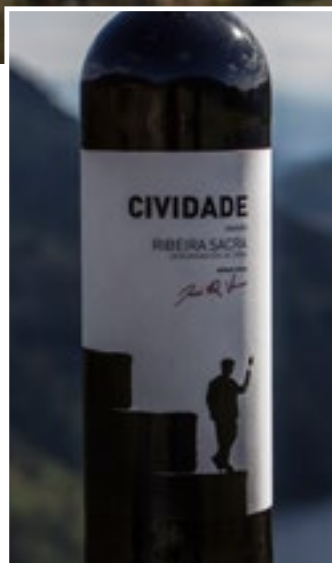
MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Cardenal Rodrigo de Castro

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 0.4 ha • 0.4 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 9.000 litros





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Verao López, Brais

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: M^a Jesús López Cristóbal

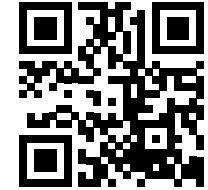
DIRECCIÓN • ADDRESS: Outeiro nº 20, Bolmente, Sober

TELÉFONO • TELEPHONE: 629 84 97 31 / 982 15 29 81 / 638 827 289

WEB • WEB: www.cividades.com

MAIL • MAIL: m.lopez.cristobal@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega fundada en 1991. Tiene capacidad para 22.000 litros. El nombre de su vino, Cividade, viene de una viña que está a orillas del río de la que antiguamente, debido a la enorme pendiente, se sacaban las uvas en unos cestos que se llevaban a hombros; el trayecto llevaba una hora y media y paraban tres veces a descansar. En la actualidad las uvas se sacan en barca.
The cellar was founded in 1991. It has capacity for 22,000 litres. The name Cividade, comes from one of the vineyards that is on the edge of the river. This vineyard is on a steep gradient, so in old times, the grapes had to be taken out in baskets and they should have been carried on the shoulders of the workers. This action took them an hour and a half and they would have to rest three times. Nowadays the grapes are taken out by boat.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Cidade Mencia, Cidade Godello

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia, Brancellao, Loureira, Treixadura, Godello

SUPERFICIE • AREA: 2 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 8000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granítico • Granite

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Hay cepas centenarias. De 30 años para arriba • More than 30 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 2012 Gran Oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia de Luis Paadín
- 2012 1º Premio en vinos tintos en la Cata de Ribeira Sacra
- 2012 Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 2011 Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Conde Rodríguez, Jesús

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jesús Conde Rodríguez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Brosmos Nº 29 Piantes Sober Lugo

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 152 948- 619 981 835

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega familiar centenaria integrada en la Denominación de Origen desde la creación de ésta. Elabora su vino exclusivamente con uvas procedentes de viñedos propios, situados en las cuatro riberas de Amandi, con lo que logra un producto con una gran diversidad de matices.

Traditional wine cellar included in D.O since its start, hundred years ago. Its wine is made just with its own grapes, located on the four riversides of Amandi, which achieves a product with a wide variety of shades.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Conde de Piantes Mencía, Conde de Piantes Godello

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Merenzao, Garnacha, Godello, Dona Branca

SUPERFICIE • AREA: 2 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 4000 Botellas • 4000 bottles

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 50 años • 50 years

PREMIOS • AWARDS:

- 1995 2º Premio en la XIV Feria del Vino de Amandi en Sober
- 1995 Medalla Plata en Aosta
- 1994 2º Premio en la XIV Feria del Vino de Amandi en Sober
- 1993 5º Premio en la Feria del Vino de Amandi en Sober
- 1993 Medalla de Oro en el 2º Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta – Italia





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Marcos Fernández, Ramon
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Ramón Marcos
DIRECCIÓN • ADDRESS: Vilachá de Doade, 140 -Sober
COORDENADAS • COORDENADES: 42°25'3.05 N 7°30'14.55" W
TELÉFONO • TELEPHONE: 982 152 285/609 183 352
WEB • WEB: www.adegacruceiro.es
MAIL • MAIL: info@adegacruceiro.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: La bodega familiar se refunda en 1991. Está situada en el lugar de Vilachá, parroquia de Doade a 12 km de Sober y 2 km de Doade. A la bodega se accede a través de un patio donde también se encuentra la vivienda habitual del propietario. Cuenta con capacidad para 55.000 litros.

The wine cellar was refounded in 1991. Its vineyards are located in Vilachá, on the banks of the well-known river: Sil. It has a capacity of 55.000 litres.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
Cruceiro Rexio, Cruceiro, Casa Nogueado

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
mencia, merenzao, albarello, caiño, godello, treixadura

SUPERFICIE • AREA: 4 Ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 26.000 l.

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arenoso
• Gritty

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS:
Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 20 años • 20 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2014 premio feria del vino de Amandi 2014.
- 3º premio, cata vinos Ribeira Sacra (Cruceiro 2013),
- Medallas de Oro en Aosta, Acio de bronce en varias Catas Vinos de Galicia.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Rodríguez González, José Manuel

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: José Manuel Rodríguez González

DIRECCIÓN • ADDRESS: Vilachá - Doade CP: 27424 Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 460 613 / 617 372 205

WEB • WEB: www.adegadecima.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Aprovechando la experiencia en viticultura y elaboración de vinos adquirida en los años previos como uno de los impulsores del relanzamiento vitícola de la zona, en 1990 José Manuel Rodríguez crea su propia bodega con la seguridad de que el futuro de la zona pasa por la potenciación de este sector. Una viticultura escrupulosa y la recuperación de variedades autóctonas en sus viñedos situados en algunas de las mejores zonas de las riberas de Doade, es el pilar sobre el que se sustenta la elaboración de vinos de esta bodega. Cuenta con una producción de 20.000 litros.

Manuel Rodriguez started his own wine cellar using the acquired experience in viticulture as one of the impellers in the relaunch of the wine production in his region. He believes that wine production has a great future in the area. His wine has an excellent quality because of a carefully viticulture and the recovery of native varieties in their vineyards, in some of the best areas on the riverbanks near Doade. It has a capacity of 20.000 litres.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Décima

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:

Mencia, Brancellao, Garnacha, Godello, Albarello

SUPERFICIE • AREA: 2 ha • 2 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:

20.000 litros • 20.000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarra • Slate

PREMIOS • AWARDS:

- 2010 XVIII edición del Certamen Internacional de Vinos de Montaña de Aosta (medalla de plata)
- 2009 Vino Excelencia MENCIA 2008
- 2005 14º Concurso Internacional De Vinos De Montaña (diploma)
- 2004 Medalla de Oro en el Concurso de Vinos de Montaña en Aosta - Italia.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Bodegas Petrón S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Antonio Núñez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lg Francos - Doade. 27424 Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 981 605 053

FAX • FAX: 981612708

MAIL • MAIL: bodegaspetrón@ceramicacampo.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: El edificio se adapta al aspecto de un pazo. La edificación se encuentra en una finca de unos 10.000 m² y en la parte baja destinada al proceso productivo de vino, tiene una capacidad para 200.000 litros. La primera planta está destinada a laboratorio, oficinas y servicios, comedor y sala de catas. En la segunda planta se encuentran las salas de reuniones y habitaciones.

The building constructed as a manor is located in a 10.000 m² land intended to elaborate wine with a capacity of 200.000 litres. On the first floor we can find the laboratory, the office, wc's, dining room and tasting room. On the second floor we can find meeting rooms, and bedrooms.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Detrus y Demetrio

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía y garnacha

SUPERFICIE • AREA: 5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
20.000 kg

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Cuarcitas, feldspato, clorita • Quartz, feldspar and chlorite

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Suroeste • Southwest

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Más de 50 años • More than 50 years



Dominio de Sanxiao



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Fernández de la Fuente, María Esther

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Manuel Fernández Rodríguez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lobios, 54. 27423 Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 401 872 / 637 363 796

MAIL • MAIL: dominiodesanxiao@mundo-r.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega fundada en 2001 con el objeto de poner en valor las casi 2 hectáreas de viñedo familiar. Su capacidad máxima está adaptada a esta premisa, con 17.000 litros de uvas propias de sus viñedos de la zona de Lobios. Esta bodega representa una actividad complementaria a la economía familiar.

The bodega was founded in 2001 with the aim of using the 2 hectares of the family-owned vineyards. Its capacity is 17,000 litres, being produced from the vineyards in the área of Lobios. This bodega is a side-line to the the family's economy.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
 Dominio de Sanxiao

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
 Mencía 100%

SUPERFICIE • AREA: 1,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
 10.000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arenoso • Gritty
ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Norte • North

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Entre 10 y 100 años • Between 10 and 100 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2007 Distinguidos Gallaecia 2007
- 2007 Premios XXVII Feria de Amandi



Don Bernardino



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Don Bernardino S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Emilio Rodríguez Díaz

DIRECCIÓN • ADDRESS: Santa Cruz de Brosmos CP: 27425 Sober

TELÉFONO • TELEPHONE: 670 882 449

FAX • FAX: 982 403 600

WEB • WEB: www.donbernardino.com

MAIL • MAIL: info@donbernardino.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega situada en una antigua edificación de piedra en Santa Cruz de Brosmos. En 1992, Emilio Rodríguez Díaz, se hace cargo del viñedo y de la bodega familiar que se mantuvo viva desde los años 50 gracias a Bernardino Rodríguez. El talante emprendedor que tuvo nuestro patriarca, que supo transmitir el secreto de la elaboración de sus vinos y el amor a su tierra, han convertido hoy a nuestra bodega en una empresa familiar con proyección.

Comenzamos con 2.000 botellas de muy alta calidad y hoy en día producimos sobre 60.000 litros.

En el año 1997 elaboramos el primer “mencia” de la D.O. Ribeira Sacra envejecido en barricas de roble francés. Actualmente comercializamos unas 15.000 botellas de éste vino.

This wine cellar is situated in an old stone building in Santa Cruz de Brosmos. In 1992, Emilio Rodríguez Díaz, took the leadership of the vineyard and the cellar, before run by Bernardino Rodríguez. The entrepreneurial spirit of Bernardino, was able to convey the secret of the production of its wines and love for their land, which have now become our warehouse, in a family business with projection.

We started with 2,000 bottles of very high quality wine and today produce over 60,000 liters.

In 1997 we developed the first “Mencia” D.O. Ribeira Sacra, aged in French oak barrels. Currently we sell 15,000 bottles of this wine.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Bernardino joven, Don Bernardino Godello, Don Bernardino barrica, El Otro

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía y Godello

SUPERFICIE • AREA: 10 ha propiedad de la bodega y otras 5 controladas • 10 ha owned and 5 ha controled by them

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 75.000Kg. 45.000l y 60.000botellas

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Don Bernardino Mencía Barrica 2010, premio en la categoría de otras añadas en la XIX CATA DE LOS VINOS DE RIBEIRA SACRA.
- 2013 Don Bernardino 2º Premio en tintos, XIX CATA DE LOS VINOS DE RIBEIRA SACRA.
- 2013 Cinve 2013 Oro. Don Bernardino 2012. 2010 XVIII edición del Certamen Internacional de Vinos de Montaña de Aosta (medalla de oro-Don Bernardino/ medalla de plata Don Bernardino 07)
- 2009 Vino Excelencia (MENCIA 2008 MENCIA, BARRICA 2006)





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: D'FRAN S.C

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Carlos Díaz Díaz

DIRECCIÓN • ADDRESS: Vilachá - Doade CP: 27424 Sober

TELÉFONO • TELEPHONE: 608 571 754 // 677 227 215

MAIL • MAIL: estreladfran@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Antigua bodega familiar restaurada y adaptada a las necesidades del mercado actual. Elabora vino de la variedad preferente mencía, obtenido íntegramente con uvas de su propia cosecha, que generan unos ingresos complementarios en la economía familiar. Todos sus viñedos están en las parroquias de Doade y Amandi, dos de las zonas más tradicionales y de mayor pendiente de la Ribeira Sacra.

An old traditional wine cellar restored and adapted for the current market. It makes wine from first-rate Mencía grapes, obtained from their own vineyards, that generates a side-line to the family's economy. All its vineyards are in the parishes of Diode and Amandi, two of the most traditional regions with the steepest gradients in the Ribeira Sacra.



- MARCAS COMERCIALES • BRANDS:** Estrela
- VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:** Mencía
- SUPERFICIE • AREA:** 1.2 ha
- PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:** 7.000 l
- PREMIOS • AWARDS:**
- 2012 Medalla de oro en el 20 concurso de Vinos de Montaña en Aosta- Italia
 - 2010 Cata de los Vinos de Galicia premio: COLLEITEIRO TINTO
 - 2010 DISTINCIÓN GALLAECIA 2010
 - 2009 Vino Excelencia.

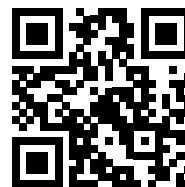




NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Rodríguez Pérez, Pedro Manuel
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Pedro Manuel Rodríguez Pérez
DIRECCIÓN • ADDRESS: Sanmil, 43 - Santa Cruz de Brosmos CP: 27425 Sober
TELÉFONO • TELEPHONE: 982 152 508 // 610 524 484
WEB • WEB: www.guimaro.es
MAIL • MAIL: adegasguimaro@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Es una bodega familiar construida a principios de siglo, en la que se elaboran vinos de forma tradicional. Su producción es pequeña y selecta. Todas las cepas se encuentran en terrenos de una sola fila y con desniveles que oscilan entre un 50% y un 70%. Colaboramos con bodegas como Niepoort o Raúl Pérez. Exportamos a Alemania, Australia, Corea, Japón, Estados Unidos, Canadá y otros países del continente asiático, europeo y americano.

The cellar was built at the beginning of the century and produces wine in the traditional way. Its production is small and select. Strains are in a single row plots with slopes ranging between 50% and 70%. The Guímaro wines already have presence in Germany, Australia, Korea, Japan, USA, Canada and other countries of Asia, Europe and the Americas. And, in the future, they will continue adding destinations.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
 Guímaro, Finca Capeliños, Finca Meixeman, Finca Pombeiras, Guímaro Godello

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
 Mencía, Caiño, Sousón y Merenzao.
 Godello, Treixadura y Dona Branca

SUPERFICIE • AREA: 8 hectáreas propias y 12-14 hectáreas controladas • 8 own ha and 12-14 ha controlled by them.

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
 60.000 l

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS:
 Entre 30 y 100 años • Between 30 and 100 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2010 XXII Cata De Los Vinos De Galicia (Acio De Bronce)
- 2009 Premios Xix FERIA De Amandi
- 2009 Vino Excelencia: Mencía 2007
- 2008 Premios Xviii FERIA De Amandi
- 2006 Xviii Cata De Los Vinos De Galicia (Acio De Plata)
- 98 Puntos Parker En La Cata De La Publicación The Wine Advocate





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Prado Ferreiro, M³ Carmen Nieves

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Agustín Fernández Puga

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lobios, 30 CP: 27423 Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 152 575

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR:

Pequeña bodega tradicional, con viñedos en Amandi y Pantón de donde obtienen las uvas con las que elaboran los 10.000 litros de producción media con uvas de sus propios viñedos.

It is a small and traditional cave, with vineyards in Amandi and Pantón villages, where the production of wine is 10000 litres. The vineyards are of its own.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
Gullufre

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
Mencía

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
10.000 l





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Arias García, M^a Otilia

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Tomás López

DIRECCIÓN • ADDRESS: Corvelle-Proendos-Sober-Lugo 27460

COORDENADAS • COORDENADES: Viña – Latitud 40° 23´14,39” N

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 460 546 // 616 706 356

MAIL • MAIL: proencia1@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: La bodega y los viñedos son de transmisión de nuestros ancestros desde tiempos inciertos. La viña del paraje “A Malcavada” es conocida como “O Escouple” o “Lucenza”, siendo este último el nombre escogido para el vino. Se sitúa en la extrema de las ribeiras de Amandi y Lobios.

Se vendimia todos los años en los primeros días de septiembre (7 o 21), consiguiendo una maduración media de 13,5°vol e 15°vol, siendo una de las cualidades de crianza en la viña debido a su carga de taninos consiguiendo una capa de color fuerte e intensa.

The wine cellar and vineyards were transmitted by our ancestors transmission from uncertain times. The vineyard land is located in the extreme of ribeiras Amandi and Lobios. It is harvested every year in early September (7 to 21), achieving an average maturation: 13,5°vol and 15°vol. Thus, these wines have a load of tannins and get a layer of strong and intense color.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Lucenza

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:

Mencia, Brancellao, Albarello. Caiño y Sousón

SUPERFICIE • AREA: 0,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:

2.500 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Franco

arenoso • Sandy loam

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 23

a 100 años • Between 23 and 100 years



Marcelino I



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Marcelino Tierra Y Vinos S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Marcelino Álvarez González

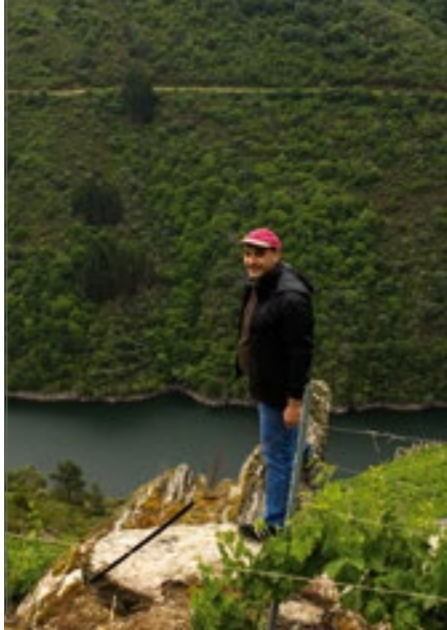
DIRECCIÓN • ADDRESS: Avenida de Proendos, 1 CP: 27460 Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 647 164 040 / 982 460 043

MAIL • MAIL: mmtierravino@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: El secreto fue el amor por la viticultura y sus tradiciones para que en 1997 naciera la bodega Marcelino I. Esta dedicación y pasión representa la fuerza, continuidad y lucha para poder ofrecer un vino generoso y profundo que refleja lo que fue la viticultura en la cuna del Sil durante muchos siglos. Marcelino Tierra y Vinos Amandi se expande respetando los valores éticos y humanos que hacen del vino un producto tan noble.

This wine cellar represents the strengths of the new generations who are once again putting value on the products from the earth. They offer a generous and deep wine, that reflects how the old vineyards were in the birthplace of the river Sil, for many centuries. “Marcelino Earth” and “Wine Amandi” respects the ethical and human values that make wine a noble product.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Marcelino I

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 7 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 20.000 litros

PREMIOS • AWARDS:

- 2012 1º Premio Viños Tintos Galegos en Euskadi
- 2012 Medalla de Plata CERVIM Competición Internacional de Vinos de Montaña (Aosta-Italia)
- 2010 1º Premio XXX Feria do Viño de Amandi (Sober)
- 2006 Vinum Magazine Final aromático (Suiza)



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: A Man de Prado S.L.U.
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Iván M. Prado

DIRECCIÓN • ADDRESS: Bolmente s/n

COORDENADAS • COORDENADES: 42.423724, -7.589913

TELÉFONO • TELEPHONE: 617 776 392

WEB • WEB: www.amandeprado.com

MAIL • MAIL: info@amandeprado.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: Nuestra bodega nos define y por eso, se ha construido partiendo del respeto hacia la naturaleza y el medio que la rodea. Nos encontramos en el corazón de la Ribeira Sacra con unas instalaciones modernas, basadas en la integración y arquitectura paisajística. Siempre con la premisa de mantener las condiciones de temperatura adecuadas para elaborar nuestros vinos.

Es por esto que se optó por la utilización de muros verdes y cubiertas vegetales, lo cual no sólo aporta naturalidad y personalidad, sino que además ayuda a climatizar las instalaciones. En estas instalaciones orientadas hacia el enoturismo, podemos saborear un buen vino en las zonas de degustación, disfrutar de un entorno ajardinado en donde no falta el mínimo detalle, un área recreativa pensada para los más pequeños de la casa y una amplia zona de aparcamiento.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Priscillvs

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
Mencia. Brancellao

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
6000 Botellas

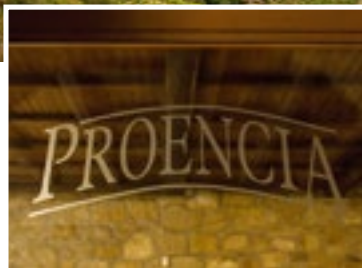
TIPO DE SUELO • SOIL TYPE:
Graníticos con fuerte pendiente

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 30 a 100 años • Between 30 and 100 years

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Our cave define us, so that is the reason of our respect to the environment. We are in the heart of the Ribeira Sacra. There are facilities and they keep in relationship with Nature and the environment, always with the aim of maintain the right temperature for the production of wine. That is why the use of green walls, and nature covering roofs, offer both personality and natural characteristics. In the facilities for wine lovers, we can taste a good wine in the tasting area, at the same time we are enjoying a beautiful garden full of details. Besides, there are both recreational and a parking areas.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Arias Fernández, Tomás

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Tomás Arias Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: Sanxillao - Proendos CP: 27460 Sober

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 460 055 // 609 017 945

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega en piedra de carácter familiar creada en el año 2000. Elaboran vinos de sus propios viñedos desde hace más de 40 años. Están localizados en las fuertes pendientes abancaladas que caracterizan a la zona de Amandi. Esta bodega se inició como una empresa familiar en 2000, pero el vino ha sido elaborado a partir de sus propios viñedos desde hace más de 40 años. Sus viñedos están en pendientes empinadas, típicas de la región de Amandi.

This bodega was started as a family business in 2000, but wine has been made from the owner's vineyards for more than 40 years. Its vineyards, from which all the wine is made, are all on steeply terraced gradients that are typical of the Amandi region.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Proencia Mencía, Proencia Mencía Barrica

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 2 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 18.000 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2009 Viño Excelencia (MENCIA BARRICA 2007; MENCIA 2008)
- 2006 Distinguidos Gallaecia
- 2004 Premio de la Asociación de Sumilleres de Galicia
- 2001 1º Premio Asociación de Sumilleres de Galicia. Ourense





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME:
Bodegas De Rectoral De Amandi S.A.U.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT
PERSON: Myriam Vázquez Vázquez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Amandi CP: 27423 Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 988 384 200 // 982 152 157

FAX • FAX: 988 384 068 **WEB** • WEB: www.bodegasgallegas.com

MAIL • MAIL: miriam@bodegasgallegas.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta Bodega está enclavada en el corazón mismo de la Ribeira Sacra, en Amandi. Fue fundada en 1990, seis años antes de que se creara la propia Denominación de Origen, en el año 1996. Está ubicada sobre una edificación del siglo XVII que era la antigua rectoría y que da origen al nombre de la bodega y al vino monovarietal de Mencía que en ella se elabora. Esta bodega es pionera en crear la D.O. Ribeira Sacra.

The Rectoral de Amandi Winery is located right at the heart of Ribeira Sacra. This winery has had since its origins a close identity relation with the Ribeira Sacra Denomination of Origin, being the first winery under this D.O. and the prime mover of its development, growth and communication worldwide. For centuries, these mythical landscapes have seen the flourishing of a legendary winemaking tradition that survives to this day and of which our Rectoral de Amandi wine is the greatest exponent.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Rectoral de Amandi

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 140 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 2.000.000 botellas • 2.000.000 bottles

PREMIOS • AWARDS:

- Medalla de plata: “XII Concurso Internacional de Vinos Bacchus” 2014
- Medalla de bronce: “International Wine and Spirit Competition” UK 2013
- Medalla de plata : “Challenge International du vin”. Bordeaux 2013
- Medalla de bronce: “Texsom & Dallas Wine Competition 2013”, Texas 2013
- 88 puntos- Guia Peñin 2013



**NOMBRE DE LA BODEGA •**

NAME: Regina Viarum S.L.

PERSONA DE CONTACTO •

CONTACT PERSON: Iván Gómez

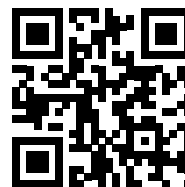
DIRECCIÓN • ADDRESS: Doade

CP: 27424 Sober

COORDENADAS • COORDENADES: Latitud: 42° 24' 29.6958" (N) Longitud: -7° 28' 41.106" (O)**TELÉFONO • TELEPHONE:** 986 288 212 **BODEGA VISITAS:** 619 00 97 77 // 982 096 031**WEB • WEB:** www.reginaviarum.es**MAIL • MAIL:** info@reginaviarum.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodegas Regina Viarum tiene el firme propósito de elaborar vinos de calidad sobresaliente. Para lograr esta excelencia en el vino, parten de tres premisas: el viñedo, la elaboración y el vino. La bodega cuenta con todos los equipamientos enológicos necesarios para la elaboración de vinos con la más alta calidad. La capacidad de los depósitos de acero inoxidable es de 300.000 litros, todos ellos con temperatura controlada automáticamente. Regina Viarum se encuentra en el corazón de La Ribeira Sacra, en Amandi, una tierra única que permite la elaboración de un vino único, con unas cualidades sólo adquiridas en estas tierras.

Wineries Regina Viarum has the firm intention of producing wines of outstanding quality, to achieve excellence in this wine from three premises: the vineyard, processing and wine. Regina Viarum has a capacity of 300,000 liters in deposits, all stainless steel and temperature-controlled automatically. The winery has the technological equipment necessary for the production of wines with the highest quality. Regina Viarum is at the heart of the Ribeira Sacra Amandi, which represents the essence of a single land, which gives the grape unique qualities.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Regina Expresión, Regina Viarum, Regina Viarum Godello, Vía Imperial, Vía Appia

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Tempranillo, Garnacha, Treixadura, Godello

SUPERFICIE • AREA: 15 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
192.000 botellas

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarra descompuesta sobre roca madre • Weathered slate shale over bedrock

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • Suroeste

PREMIOS • AWARDS:

- Premios Cervin - Mejor Bodega De Viticultura De Alta Montaña 2013 (5º Año Consecutivo)
- Challenge International Du Vin De Burdeos 2013 - Medalla De Oro - Regina Expresión
- International Win Challenge London 2013 - Mencion De Honor - Regina Viarum Mencía
- Los Angeles International Wine Competition 2013 - Medalla De Oro - Regina Viarum Mencía Y Regina Expresión



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Régoa C.B.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: José María Prieto

DIRECCIÓN • ADDRESS: Pinol. Sober

COORDENADAS • COORDENADES: 42.417960, -7.474654

TELÉFONO • TELEPHONE: 649 101 555

WEB • WEB: www.regoa.es **MAIL • MAIL:** info@regoa.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: BODEGA RÉGOA C.B. saca el mejor partido a las condiciones excepcionales de su viñedo en el corazón de AMANDI. Once hectáreas de cultivo en terraza, pendientes del 80% y orientación sur que contactan en su cota inferior con el río Sil. Estas condiciones, junto a las características del suelo (tierra pizarrosa y arenisca, bien drenada) y un clima adecuado, configuran el TERROIR necesario para la obtención de un vino espléndido y que cautive paladares.

BODEGA RÉGOA C.B. gets the most out of its vineyards' exceptional conditions in the heart of AMANDI. Eleven hectares of terraced crops on a south facing 80% slope meet the Río Sil (River Sil) on its lower level. These conditions, together with soil quality (well drained, chalky and sandy) and suitable climate make up the necessary TERROIR for developing a splendid wine that captivates the palate.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Régoa, Regoa- Tn, Régoa-Iria

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Alvarello, Caíño y Sousón.

SUPERFICIE • AREA: 11 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 50.000 Kg

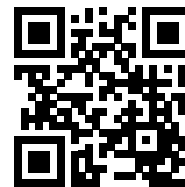
TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arenoso y pizarroso • Sandy and slaty

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 22 años • 22 years

PREMIOS • AWARDS:

- No participa





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Valdés Pérez, Manuela

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Germán Vila / José Manuel Vila

DIRECCIÓN • ADDRESS: Suiglesia, 22 - Figueiroa. 27460 Sober (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42.432605 -7.572574

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 460 545 // 699 167 866 // 629 379 854

MAIL • MAIL: tear@adegatear.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega tradicional, reformada a finales de los años ochenta, que mantiene las características constructivas de las bodegas tradicionales de piedra de la Ribeira Sacra. Concebida como un complemento de la economía familiar, posee sus viñas en la zona de Amandi con las que elabora los casi 5.000 litros de producción media.

Traditional wine cellar restored in the late 1980's. It keeps up the typical stone architecture of Ribeira Sacra area. It was created as a supplement of the household economy. The vineyards are in Amandi and its production is almost 5000 litres.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Tear

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
Mencia, Tempranillo, Garnacha

SUPERFICIE • AREA: 0.5 ha • 0,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
5.000 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2009 PREMIOS XIX FERIA DE AMANDI
- 2006 PREMIO FERIA DE AMANDI





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Rodríguez López, Víctor Manuel

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Víctor Manuel Rodríguez López

DIRECCIÓN • ADDRESS: Cantón nº 22 Amandi, Sober 27423, Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: 42° 24' 26" N. / 7° 30' 49" W

TELÉFONO • TELEPHONE: Víctor: 629 679 639 // José: 619 665 783 // Bodega 982460504

FAX • FAX: 982403304

WEB • WEB: www.valdalenda.com **MAIL** • MAIL: info@valdalenda.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Elaboramos vino siguiendo la tradición familiar. La bodega está enclavada en una típica casa de labranza. Toda nuestra producción procede de parcelas propias recuperadas en Amandi. En la bodega realizamos la vinificación en inox con temperatura controlada.

Traditional winery, cultivated throughout generations and located in a typical farmhouse. Step by step, we are renovating our vineyards, recovering old plots to get all of our wine made from our own grapes. Similarly to the vineyards, the winery is modernizing, making the wine in INOX, with a controlled temperature.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Val da lenda mencia // Val da lenda godello.

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia y godello.

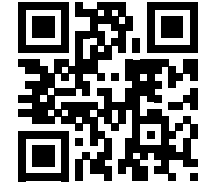
SUPERFICIE • AREA: 2.8 ha

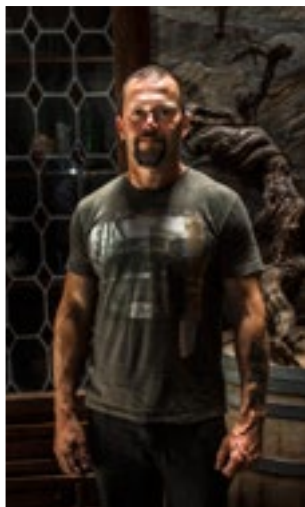
PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 15000 l. mencia, 400 l. godello.

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Esquistos • Shale

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Más de 40 años • More than 40 years





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Carnero Fiuza, Jorge Enrique

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jorge Enrique Carnero Fiuza

DIRECCIÓN • ADDRESS: Pacio, Amandi, Sober, Lugo

TELÉFONO • TELEPHONE: 661 644 952

MAIL • MAIL: jorgecarnerofiuza@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta bodega de carácter familiar está hoy en día gestionada por la cuarta generación. La construcción del edificio data del siglo XVIII. Después de haber sido reformada, cuenta con las últimas tecnologías en todo el proceso. Su capacidad total es de 26000 litros. Los viñedos están situados la parte baja de la ribeira de Amandi, lo que proporciona a los vinos una gran madurez y riqueza alcohólica.

This traditional wine cellar is run by its 4th generation of the same family. The building was constructed in the XVII century and has been recently restored. The cellar has a total capacity of 26000 litres. The vineyards are located at the bottom of the Ribeira de Amandi, which gives the wine a great maturity and a high alcohol content.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viña Cazoga y Don Diego

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía y Godello

SUPERFICIE • AREA: 4 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 5.000 litros • 5.000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granito y pizarra • Granite and slate

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur mediodía • South midday

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Entre 20 y 120 años • Between 20 and 120 years

PREMIOS • AWARDS:

- 21º Concurso Internacional de Vinos de Montaña Medalla de plata: Viña Cazoga mencía 2012





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: López Fernández, Domingo

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Domingo López Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: Doade 54, Sober, Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: Latitud 42°24'50,18" N Longitud 7° 28'43,84" W

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 152 458

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: La bodega elabora vino desde hace más de un siglo y embotella desde principios de los años 80. En 1990 se reforma y se registra dentro del órgano rector del vino. La bodega sigue produciendo, elaborando y embotellando vino de forma tradicional con capacidad para 14.000 litros.

The cellar has been producing wine for over a century and bottles since the early 80s. It was reformed in 1990 and included in the wine government. The cellar continues producing and bottling wine in its traditional way. It has a capacity of 14,000 litres.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viña Cichón Mencía

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía 95%, Garnacha y Mouratón

SUPERFICIE • AREA: 2 ha • 2 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 7.000 – 9.000

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 50% más de 50 años. 50% entre 15 y 25 años

PREMIOS • AWARDS:

- 1986 2º Premio de la feria del vino de Amandi en Sober.
- 1987 2º Premio de la feria del vino de Amandi en Sober.
- 1988 3º Premio de la feria del vino de Amandi en Sober.
- 1997 Medalla de plata en el 6º Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 2000 Nombrado entre los cien mejores vinos nacionales por la Guía Campsa.
- 2002 Premio de la feria del vino de Amandi.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: El Kohli Meder, Eshaba

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Odilo Rodríguez Portela

DIRECCIÓN • ADDRESS: Camilo nº 30, Bolmente, CP: 27421 Sober

TELÉFONO • TELEPHONE: 620 857 653

WEB • WEB: <https://www.facebook.com/Adegaferreiro>

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega fundada en el año 1992, que comenzó con una pequeña producción con uvas de viñedos propios, incrementándola paulatinamente al aumentar la superficie propia, siendo esta su perspectiva de futuro, tanto en viticultura como en vino elaborado. Esta bodega familiar posee todo su viñedo en las riberas del río Sil, con grandes pendientes y en bancales centenarios.

Winery founded in 1992. It started with a small production with their own grapes. However it grew, step by step, and they became bigger, as the owner intended it to be his future, both the viticulture and the elaborated wine. This family cellar has their entire vineyard on the banks of the Sil River, with steep slopes and old terraces.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Adegas Ferreiro

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
Mencía

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
5.000 – 10.000 litros

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granítico • Granite

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sureste • Southeast

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS:
Hay cepas centenarias

PREMIOS • AWARDS:

- 2007 PREMIOS XXVII FERIA DE AMANDI
- 2002 Premiado en la Feira do Viño de Amandi en Sober.
- 1999 Mencía. Medalla de bronce en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia.
- 1999 Mejor tinto Feira do Viño de Amandi en Sober.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Rodríguez Rodríguez, M^a del Carmen

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Ramón Fernández Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: Vilachá - Doade CP: 27424 Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 152 249 // 627 373 844

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Pequeña bodega familiar que lleva haciendo vino más de 100 años. A principios de los noventa se reforma con el fin de comercializar su vino y más tarde con el nacimiento de la D.O. se incluye en esta ésta. Con el tiempo va cosechando premios, entre los que destaca, Medalla de Bronce en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia. (2002 y 2003).

After more than 100 years of family tradition in wine production, at the start of the nighties this winery was renovated with the aim of commercialising its wine and later with the birth of the D. O. becoming part of this. Among its distinctions we could highlight Bronze medal in the International Mountain Wine Competition in Aosta - Italy.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viña Frieira

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:

Mencía 100%

SUPERFICIE • AREA: 0'75 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 3000 l

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Entre 50 y 100 años • Between 50 and 100 years

PREMIOS • AWARDS:

- Actualmente, no se presenta a premios
- 2004 Premiado por los Sumilleres de Galicia.
- 2003 Medalla de Bronce en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia.
- 2002 Medalla de Bronce en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Vidal López, José Manuel

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: José Manuel Vidal López

DIRECCIÓN • ADDRESS: CARBALLEDA, 4 LOBIOS 27423 SOBER

COORDENADAS • COORDENADAS: X: 622.679.99 Y: 4.696.630.74

TELÉFONO • TELEPHONE: 679 328 546

WEB • WEB: vinamezquita.blogspot.com

MAIL • MAIL: jmvle@yahoo.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega de piedra fundada en el año 1991, con una producción actual de 6.000 litros en la que prima la calidad del vino, con una marcada personalidad propia otorgada por las uvas de nuestros viñedos abancalados de la subzona de Amandi

This wine cellar became was founded in 1991, and, nowadays it has an annual production of 6000 litres of the highest quality. It is a wine with a strong personality given by the grapes from our own vineyards, terraced on Amandi the subzone.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: VIÑA MEZQUITA
VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: MENCIA 100 %
SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 6.000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arenosos y de pizarra •
 Sandy and slate

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 45% más de
 60 años. 55% más de 15 años

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Viña Mezquita mencía 2012 Medalla de Plata en el XXI Concurso Internacional de Vinos de Montaña de Aosta (Italia)
- 2012 Viña Mezquita mencía 2011 Gran Premio CERVIM en el XX Concurso Internacional de Vinos de Montaña de Aosta (Italia)
- 2012 Viña Mezquita mencía 2011 Gran Medalla de Oro en el XX Concurso Internacional de Vinos de Montaña de Aosta (Italia)





NOMBRE DE LA BODEGA

• NAME: Rodríguez Pérez, Ernesto

PERSONA DE CONTACTO •

CONTACT PERSON: Ernesto Rodríguez Pérez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Barrio Figueiroá, Sober, Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: latitud 42° 25' 48.38" N 7°34'15.03" W

TÉLFONO • TELEPHONE: 600 687 107 - 988 472 304

WEB • WEB: www.adegaocancelino.tk

MAIL • MAIL: ernestoribadent@yahoo.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: La bodega en la que elaboramos el vino está situada en una aldea muy pequeña llamada Figueiroá, en la comarca de Sober. Es una bodega humilde, con una capacidad de unos 6000 litros aproximadamente para la D.O., y en torno a 7000 litros para vino genérico. Creada en el año 2002 como un proyecto más bien ocioso y personal en sus inicios, fue bautizada con el nombre de Adegas O Cancelino por su fundador Florencio Rodríguez Díaz.

The winery where we produce wine, is situated in a small village called Figueiroa, in the region of Sober. It is a humble cellar with a capacity of approximately 6000 liters for OD, and around 7000 liters for generic wine. It was established in 2002 as a rather idle and personal project. In the beginning, it was baptized with the name of Adegas O Cancelino by the founder Florencio Rodríguez Díaz.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viña Peon

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía 85%, Garnacha 10%, Tempranillo 5%

SUPERFICIE • AREA: 1,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 10.000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granítico, en su origen arcilloso • Granite, but originaly clay

PREMIOS • AWARDS:

- Hasta 2013 no hemos participado en ningún concurso. We haven't participated in any competition till 2013



Viña Regueiral



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Rodríguez Pérez, Jose Ignacio

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jose Ignacio Rodríguez Pérez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Barantes – A Cal nº 2. 27421 - Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 687 388 166 // 617 882 727

MAIL • MAIL: nacho-btr@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega artesana con producción de 6,000 botellas.

Es una bodega familiar desde hace más de tres generaciones, situada en la Ribeira Sacra, su filosofía vinícola familiar es no intrusiva y respetando al máximo los valores de pasión por las vides transmitidas en la familia desde tiempos ancestrales, realizando una vendimia selectiva y controlada, evitando dañar la uva para conseguir una correcta vinificación.

Artisan winery with a production of 6,000 bottles. It is a family business, since more than three generations. It is located in the Ribeira Sacra. The family vinícola philosophy, is not intrusive and respects the values of passion for the vines, which were transmitted in the family, since ancient times. They perform a selective and controlled harvest, avoiding damage to the grapes for winemaking correct.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viña Regueiral

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 6.000 botellas • 6,000 bottles

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 8 décadas • 8 decades

PREMIOS • AWARDS:

- Entre ellas varias menciones en el Consejo de Summelliers de Galicia, medalla de oro en el Concurso internacional de vinos de alta montaña en Aosta (Italia) y varios premios en la Feria del Vino de Amandi. These include several mentions in Summelliers Council of Galicia, gold medal in the International Wine Contest of high mountains in Aosta (Italy) and several awards at the Amandi Wine Fair.





Ribeira Sacra
Chantada



Desde el mirador de O Cabo do Mundo, en Chantada, podemos contemplar el más impresionante meandro que forma el río Miño en toda la Ribeira Sacra. From the lookout point in “Cabo do Mundo”, in Chantada, we can see the most impressive meander formed by the river Miño in Ribeira Sacra.

La originalidad física y climática de la subzona de Chantada, con un microclima atlántico de temperaturas suaves todo el año y una fuerte insolación, propiciaron el desarrollo de la viticultura heroica con unos vinos de alta calidad y particular sabor. El vino se ha convertido, en Chantada en un importante motor para la dinamización económica del ayuntamiento sobre todo gracias a iniciativas como la organización desde el año 1983, de la Feria del Vino de Chantada que se ha consolidado como una de las más destacadas del calendario gastronómico de Galicia.

The Subregion of Chantada boasts a unique topography and climate, with an Atlantic microclimate having mild temperatures all year round. The area gets plenty of sunshine, which favours the development of heroic viticulture, producing top quality wines with a characteristic flavour. In Chantada wine has become the driving force behind the economic revitalisation of the municipality, thanks especially to initiatives like the Chantada Wine Festival, dating from 1983, which has become one of the most important venues on the gastronomic calendar of Galicia.



CHANTADA

- 32 ALBARDUXE
- 33 AMEDO
- 34 BRIANA
- 35 CABO DO MUNDO
- 36 CALEXOTES
- 37 CONDADO DE SEQUEIRAS
- 38 DIEGO DE LEMOS
- 39 INSTINTO ROMANO
- 40 OS CIPRESES
- 41 PINCELO
- 42 QUINTA DE ALBARADO
- 43 SABATELIUS
- 44 SOUTARIZ
- 45 TOALDE
- 46 VEIGA DO BACELO
- 47 VIA ROMANA
- 48 VIÑA DO CONDE
- 49 VIÑA GAROÑA
- 50 VIÑA RIBADA
- 51 VIÑO DO FORTES



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Albarduxe S.C.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Avelino

DIRECCIÓN • ADDRESS: Nogueira nº31. 27515 Chantada. Lugo.

TELÉFONO • TELEPHONE: 666 472 839

MAIL • MAIL: albarduxe@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: La bodega está construida sobre una casa antigua restaurada con paredes de piedra y teja originales. Vino elaborado siguiendo la tradición utilizando uva propia de variedad Mencía obtenido de cepas que oscilan entre los 10 y los 100 años.

This cave is built over the ancient manor house, that has been recently renovated with its original stone and tiles. The wine is artisanal production. The use of grape Mencía, belonging to old vines between 10 and 100 years old.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Albariño

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 1,5 ha

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Naciente • Rising

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Unas de principios del s. XX y las últimas de 2008 • XX century

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 18.000 Kg.

PREMIOS • AWARDS:

- 2º Premio na Feira do Viño de Chantada. (33 Edición).
- Ouro: “23 concurso de edición de viños de montaña” en Cervín.
- Ouro: “Guía de viños, adegas e destilados de Galicia”

**NOMBRE DE LA BODEGA •**

NAME: Amedo S.L.

PERSONA DE CONTACTO •CONTACT PERSON: Lorena
Gay Nova**DIRECCIÓN • ADDRESS:** Tarrío San Fiz de Asma**COORDENADAS • COORDENADES:** LAT/LONG: 42.612227-7.726990**TELÉFONO • TELEPHONE:** 982 184 488 // 610 846 686 // 619 794 567**WEB • WEB:** www.adegasamedo.com**MAIL • MAIL:** adegasamedo@gmail.com info@adegasamedo.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • Adegas Amedo es una empresa fundada en el año 1997, por un grupo de familiares, que nacieron y crecieron con una larga tradición y vinculación en el mundo del vino. La familia de los Gaios de Sanfiz son los responsables de este proyecto, llevando a sus espaldas tres generaciones en la elaboración y comercialización de sus vinos.

Los pilares que construyen este proyecto son:

- Más calidad: damos especial importancia a la viticultura, por ello con calidad en la uva sale un vino de calidad.
- Moderna instalación: tecnología y tradición de la misma mano.
- Más servicios: el enclave donde nos encontramos nos da la perfecta mezcla de todos los sentidos.
- Tradición en los vinos: nuestros vinos hablan de la zona en la que nace.

This winery was founded in 1997 by a group of relatives, who were born and grew up with a long tradition and connection to the world of wine. It all started with the family "The gaios of Sanfiz" who began the project, processing and marketing, and continued for three generations. The pillars of this project are:

-More quality: we pay special attention to viticulture, so with quality grapes we get a quality wine.

-Modern facility: technology and tradition at the same time.

-More services: the location where we are, gives us the perfect blend of all the senses.

-Tradition in wines: our wines speak about the area in which it is born.

MARCAS COMERCIALES •

BRANDS: Amedo, As Glorias, Pero Bernal, Pero Bernal Selección

VARIEDAD DE UVA • KIND OF

GRAPE: Mencía, Tempranillo, Garnacha, Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés

SUPERFICIE • AREA: 12 ha

PRODUCCIÓN ANUAL •

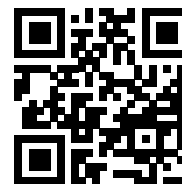
ANNUAL OUTPUT: 68.000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE:

Arenoso • Gritty

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Pero Bernal, Mencía´12, 5º diploma en la XXV CATA DOS VIÑOS DE GALICIA.
- 2012 Pero Bernal, Mencía´11 6º diploma en la XXIV CATA DOS VIÑOS DE GALICIA
- 2012 DISTINGUIDOS GALLAECIA 2012 (As Glorias 2011) Gran Oro





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Rodríguez Vázquez, Sandra

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Sandra

DIRECCIÓN • ADDRESS: Cabanas nº1 San Fiz de Rozas Portomarin Lugo.

COORDENADAS • COORDENATES: 42° 50' 20" 92° N 7° 36' 58" 36° W

TELÉFONO • TELEPHONE: 697 422 304

WEB • WEB: www.adegadecabanas.com **MAIL • MAIL:** Sandrarod_975@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: Bodega de reciente creación situada como su nombre indica en el lugar de Cabanas de San Fiz, Portomarín, muy cerca del camino de Santiago. Asentada sobre una antigua edificación rehabilitada respetando la edificación original en piedra y madera. Apostamos por la calidad, por la promoción y desarrollo de nuestro rural, vinificando la uva de nuestros propios viñedos con todo el cariño e ilusión para sacar un vino de calidad y con las peculiaridades de la zona. Disponemos de sala degustación para disfrutar de nuestros vinos y visita guiada a la bodega y viñedos previa cita.



DESCRIPTION OF WINE CELLAR: This quite young cave is located in Cabanas de San Fiz, (Portomarín), very close to the Santiago's Pilgrims Way.

The cave is built over an ancient building that has been recently restored using wood and stone materials. Our aim is the quality, promotion and development of the rural world. We make wine from our own vineyards, and with a lot of care. Our purpose is the wine have a great quality typical of this area.

We have got a tasting room, and we make guided tours to the cave and vineyards previously booked.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Briana
VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía
SUPERFICIE • AREA: 23000m²
PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 5200 l





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Cabo Do Mundo S.L.
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Camilo Rodríguez Ferreiro
DIRECCIÓN • ADDRESS: Soto, 14 - Nogueira CP: 27515 Chantada
TELÉFONO • TELEPHONE: 982 441 259 // 618 709 980
WEB • WEB: www.adegacabodomundo.es
MAIL • MAIL: cabo.d.mundo@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega familiar que entró a formar parte de la Denominación de Origen en 2001, pero elabora vinos para consumo propio desde hace generaciones. Los comienzos de esta bodega se pierden en el tiempo, formó parte de generaciones que compartieron la viticultura heroica como modo de vida. En una zona en la que el río Miño forma un espectacular meandro formando la playa fluvial de A Cova y que en su otra ribera da lugar a un punto en el que la tierra parece terminarse: O Cabo do Mundo. La apuesta de esta bodega familiar por una viticultura de calidad y una elaboración que conjuga técnicas tradicionales con modernas, desemboca en un vino exquisito.

This traditional winery became part of the DO in 2001, but was making wines for personal consumption, through generations. The beginnings of this winery were lost in time, it was part of generations who shared viticulture as a way of life. In an area where the Miño river forms a spectacular bend, forming the river beach A Cova, and in its other side, gives rise to a point where the earth seems to be finished: O Cabo do Mundo. This traditional winery committed to quality viticulture. The making combines traditional techniques with modern ones. And finally, it results in an exquisite wine.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
Cabo do Mundo Mencía, Cabo do Mundo
Mencía Barrica, Cabo do Mundo Godello,
Cabo do Mundo

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
Mencía, Treixadura, Godello

SUPERFICIE • AREA: 2 ha • 2 ha

**PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL
OUTPUT:** 15.000 litros • 15.000 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2008 XIV CATA DE LOS VINOS DE
RIBEIRA SACRA (3º premio)





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Domínguez González, Edelmiro

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Edelmiro Domínguez González

DIRECCIÓN • ADDRESS: Bao de Oleiros nº 9, Os Peares, Cambulledo, Lugo

TELÉFONO • TELEPHONE: 988 200 172 / 661 900 693

MAIL • MAIL: edelmirodg@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • Explotación familiar que recuperó los viñedos de sus antepasados. Vino elaborado artesanalmente siguiendo la tradición familiar. Bodega restaurada en piedra con dos décadas de experiencia en elaboración de cosecha propia. Elaboran, embotellan y distribuyen en familia. La idea de esta bodega fue la de recuperar el viñedo de sus antepasados, que se encontraba abandonado, para revitalizar la zona y aprovechar las excepcionales condiciones de la riberas del Miño y el Búbal.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
 Calexotes (Mencia) Calexotes (Godello),
 Gordomelle (70% Mencia, 30% Godello)

SUPERFICIE • AREA: 9.000 m²

**PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL
 OUTPUT: 6000/ 7000 litros**

DESCRIPTION OF WINE CELLAR:

Traditional winery, which recovered the vineyards of their ancestors. Craft wine, made following the family tradition. Bodega restored in stone, with two decades of experience in developing homegrown wine. Produced, bottled and distributed by the family. The idea of this winery, was to restore the vineyard of his ancestors, which was abandoned, to revitalize the area and take advantages of the exceptional conditions of the banks of the Miño and Búbal.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME:
Grupo Peago S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Francisco Varela Montes / Julia Miragaya González

DIRECCIÓN • ADDRESS: Sequeiras, 1 - Camporramiro CP: 27515 Chantada

COORDENADAS • COORDENADES: 42°35'15.33", 7°43'49.45"

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 446 238 // 692 112 716 // 944 732 516 // 639 223 175

FAX • FAX: 944 120 227

WEB • WEB: www.condadodesequeiras.com

MAIL • MAIL: bodega@condadodesequeiras.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Fue fundada en el año 2.003, por un grupo de empresas denominado Grupo Peago, concienciada en elaborar un producto de calidad, basado en un trabajo meticuloso desde la propia cepa, pasando por el proceso de elaboración y finalizando con una excelente presentación del vino. Los viñedos se encuentran escalonados en terrazas de pequeñas dimensiones y están enclavados en el margen izquierdo del río Miño

It was founded in 2003 by a group of companies called Peago Group that sought to develop a quality product. The philosophy is based on a meticulous work from the strain itself, through the development process, and ending with an excellent presentation of the wine. The vineyards are staggered in terraces of small dimensions, and are embedded in the left bank of the river Miño.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Condado de Sequeiras Mencía, Condado de Sequeiras Blanco, Condado de Sequeiras Barrica

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Treixadura, Godello

SUPERFICIE • AREA: 12 ha • 12 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 85.000 litros • 85.000 l

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: La mayoría de más de 80 años • Most of them are 80 years old

PREMIOS • AWARDS:

VINO TINTO BARRICA:

- “INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013” Medalla de Plata con el Tinto Barrica 2010
- “GUÍA DE VINOS 2013”. Diploma de Plata al Tinto Barrica 2007.

VINO TINTO JOVEN:

- “21st INTERNATIONAL MOUNTAIN WINE COMPETITION CERVIM 2013” Medalla de Plata con el Tinto Mencía de 2012.
- “INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013” Medalla de Bronce con el Tinto Mencía 2011.

VINO BLANCO:

- “INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013” Medalla de Bronce con el Blanco 2012
- “CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2013” Burdeos 2013. Primer Premio en Blanco 2012.



Diego de Lemos



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Teijeiro Lemos S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: M^a Esther Teijeiro Lemos / Roberto Regal López

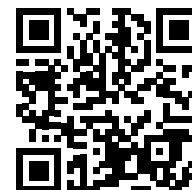
DIRECCIÓN • ADDRESS: Pincelo - A Sariña CP: 27515 Chantada

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 171 666 / 650 320 232 / 690 048 338

WEB • WEB: <http://bodegadiegodelemos.blogspot.com/>

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: La bodega ecológica Diego de Lemos es la primera bodega ecológica de Galicia, es una bodega de piedra restaurada, con la parte trasera excavada en la roca. La mayor parte de los viñedos se encuentran en las riberas del río Miño, en la ribera de Portotide, una de las de más renombre por su excelente orientación en esta zona. Su creadora, Esther Teijeiro Lemos, se convirtió en pionera de la viticultura biológica.

The ecological winery Diego de Lemos, is the first ecological in Galicia, is a restored stone cellar with the back carved into the rock. Most of the vineyards are located on the banks of the river Miño, in particular, on the banks of Portotide, one of the most renowned area because of its excellent position in terms of grape cultivation Its creator, Esther Teijeiro Lemos, became a pioneer of organic viticulture.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Diego de Lemos Mencía, Diego de Lemos Mencía Barrica, Diego de Lemos Blanco

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Godello

SUPERFICIE • AREA: 4 ha • 4 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 6.500 litros • 6.500 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Premio Baco Joven Oro. Diego de Lemos 2011.
- 2009 Vino Excelencia
- 2005 CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS DE MONTAÑA (Diploma)
- 2001 Diploma en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 2000 3º Premio en la Feria del Vino de Chantada



Instinto Romano



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pavón Reinoso, Miguel

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Miguel Pavón Reinoso

DIRECCIÓN • ADDRESS: Parc. 53 Polg.54 Sobrecedo, Taboada

COORDENADAS • COORDENATES: Lat 40° 40 33,90" Long 7° 43 57,30"

TELÉFONO • TELEPHONE: 638 800 747

MAIL • MAIL: instintoembelesar@hotmail.com

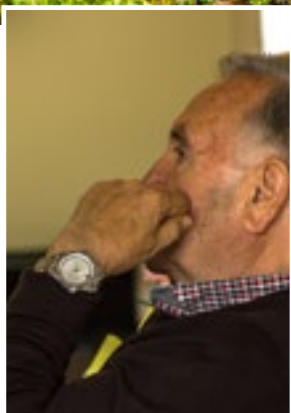
DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega familiar que elabora vino de manera artesanal, sin prensar y sin filtraciones agresivas con uvas propias cultivadas en la finca de la misma bodega. Nuestro objetivo es elaborar un vino de autor, con características propias, de producción limitada potenciando el terruño de la finca.

It is a family cave that uses artisanal production in the processes, without pressing and avoiding any kind of aggressive techniques that could damage the grapes. The grapes of our own vineyard. Our purpose is to produce a signature wine and original, with limited production.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Instinto Romano
VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia
SUPERFICIE • AREA: 1.5 ha • 1.5 ha
PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 3000 litros • 3000 l
TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarroso • Slaty
ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS:
Este- Oeste • East-West
EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS:
80 – 100 Años • 80-100 years





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Rabelas S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Manuel Vázquez González

DIRECCIÓN • ADDRESS: San Fiz CP: 27516 Chantada

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 440 809 // 639 759 802

FAX • FAX: 982 440 880

MAIL • MAIL: rabelassl@rabelas.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: El nombre de la bodega hace referencia a los cipreses de más de 300 años de antigüedad que rodean a la misma. La última marca con la que se comercializó el vino elaborado en esta bodega sin estar inscrito a la Denominación de Origen, cuya construcción se remonta a cinco generaciones anteriores era, “Vino del Infierno”, haciendo referencia a la mala accesibilidad del lugar en el que se encontraba. Actualmente esta situación ha cambiado y podemos acercarnos a ella fácilmente desde el corredor Monforte-Chantada.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Os Cipreses Mencía, Os Cipreses Blanco

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Treixadura, Albariño

SUPERFICIE • AREA: 2 ha • 2 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 7.500 litros • 7.500 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2009 Viño Excelencia: MENCIA 2008

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: The name of the wine cellar is a reference to the Cypresses that are more than 300 years old that surround the winery. The last brand that the bodega used to market its wine was 'Vino del Infierno' which was used before the incorporation into the D.O. and was produced by the 5 previous generations. This was a reference to the terrible accessibility of the bodega. Now this situation has changed and it is nearer to amenities with the coming of the main Monforte- Chantada road.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pincelo S.L.
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Alfonso Regal
DIRECCIÓN • ADDRESS: Lg. Pincelo - A Sariña
TELÉFONO • TELEPHONE: 982 441 660 - 686 471 160
FAX • FAX: 982 441 281
WEB • WEB: www.bodegapincelo.com
MAIL • MAIL: info@bodegapincelo.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: De manera artesanal , heredada de una tradición que se remonta a nuestros bisabuelos y adaptándose a las nuevas tecnologías , en Adegas Pincelo llevamos desde 1840 elaborando y mejorando nuestros caldos. Empresarialmente fundada en 1985 , fuimos la primera bodega de la provincia de Lugo y a partir de esta iniciativa nace lo que hoy constituye la D.O. Ribeira Sacra.

Con Adegas Pincelo se inicia la comercialización de vinos de calidad embotellados y etiquetados en la provincia de Lugo. En 1988 lanzamos al mercado la primera línea de aguardientes de calidad , cuya elaboración en pote (alambique) de cobre seguimos utilizando. A pesar de poseer numerosos galardones , la filosofía de esta bodega es triunfar en los fieles paladares de sus consumidores.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Pincelo –
Viña Portotide - 1985 El Origen Selección

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia

SUPERFICIE • AREA: 5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
80.000 l

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Media
de 30-40 años • Between 30 -40 years

PREMIOS • AWARDS:

- No se presenta a concursos.

This winery follows the traditional way, inherited from their great-grandparents, but is also helped by the newest technologies. The result: an exquisite wine. It was entrepreneurially founded in 1985, so it was the first winery in the province of Lugo, and from this initiative came from what is now the D.O Ribeira Sacra.

Pincelo winery started the marketing of high quality wine, bottled and labeled in the province of lugo. Since 1988 we also offer schnapps. Despite of having numerous awards, the philosophy is to succeed in the palates of its loyal consumers





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: As Oubenzas C.b.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: María Jesús López Albarado

DIRECCIÓN • ADDRESS: O Pacio, San Pedro De Líncora, Chantada, Lugo

TELÉFONO • TELEPHONE: 606 976 197

MAIL • MAIL: quintadealbarado@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: Bodega fundada en 2006 asentada sobre una antigua construcción de piedra que data del siglo XVIII siendo rehabilitada con materiales propios de la zona, posee una superficie de 300 m2 y actualmente cuenta con una capacidad para 20.000 litros. Esta bodega de reciente incorporación a la Denominación de Origen cuenta con una centenaria tradición vitícola que han seguido retomando las nuevas generaciones familiares.

Las pretensiones de esta bodega son la elaboración de caldos con elevado potencial varietal y de distinguidos matices únicos donados por las singulares características de sus viñedos y la cuidada elaboración que se merecen. El esfuerzo y empeño en una viticultura de calidad ya nos ha recompensado gratamente en nuestra primera añada.

Esta bodega admite visitas todo el año previo aviso.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: **Quinta de Albarado**

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: **Mencia**

SUPERFICIE • AREA: **3 ha** • 3 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: **6.000 botellas** •
6000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: **Granito y pizarra** • Granite and slate

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: **Sur / Oeste**
• South / West

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: The cave was founded in 2006 over the ancient stone building of the XVIII th century, which has been renovated with materials of the area. It is 300m2 and its capacity is 20000 litres.

This cave has joined recently to the Guarantee of Origin. It began its wine production one hundred year ago and nowadays this is continued by the new members of the family.

The aim is to produce wine with many nuances in taste, given by the special particularities of the vineyards, and the caring in the production processes.

The effort and work with quality viticulture has given results in last year production.

Visitors are admitted the whole year, with previous booking.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adegas E Viñedos Lareu S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Manuel Primitivo Lareu López

DIRECCIÓN • ADDRESS: Fondo de Vila - Sabadelle CP: 27517 Chantada ()

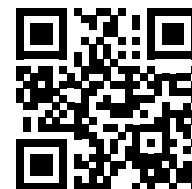
TELÉFONO • TELEPHONE: 616 561 820

WEB • WEB: www.adegaslareu.com

MAIL • MAIL: adegaslareu@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega tradicional de principios de siglo, construida en una antigua bodega “de garda”, en las que antiguamente se guardaba el vino durante el verano. Esta bodega ha sido restaurada conjugando lo antiguo y lo contemporáneo. Su capacidad es de 25.000 litros, aunque se intentará alcanzar gradualmente esta cifra para no perder personalidad en los vinos elaborados.

This traditional wine cellar dates back to the beginning of the century and is housed in an old cellar, which in olden days was used to keep the wine during summer. The winery has been restored combining the best of the old and contemporary. Its capacity is 25,000 litres, although it is trying to reach this figure gradually without losing the personality of the wines made.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
 Sabatellius Mencía, Sabatellius Blanco,
 Ouvenza Tinto

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía,
 Garnacha, Treixadura, Godello

SUPERFICIE • AREA: 2.5 ha • 2.5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
 13.000 litros • 13.000 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Sabatellius Mencía Barrica 2011, premio en la categoría de otras añadas en la XIX CATA DE LOS VINOS DE RIBEIRA SACRA.
- 2009 Sabatellius. Vino Excelencia
- 2006 VI CONCURSO DE VINOS TINTOS GALLEGOS DE BILBAO (Sabatellius 1º premio)
- 2005 CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS DE MONTAÑA (diploma 04 SABATELIUS)





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Moreiras Méndez, María Isolina
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jose Luis Fernández Moreiras
DIRECCIÓN • ADDRESS: A Sariña 2 27517 Chantada (Lugo)
TELÉFONO • TELEPHONE: 686 278 115 // 982 440 856
MAIL • MAIL: adegasoutariz@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega de principios de siglo situada en una construcción tradicional de piedra. Su incorporación a la Denominación de Origen se produce en el año 2001. Los viñedos se encuentran situados en una de las zonas con mayor renombre por la calidad de sus vinos como es Portotide, a orillas del río Miño. La pequeña producción de esta bodega y su elaboración a partir de viñedos propios, la convierten en un ejemplo de actividad complementaria de la economía familiar.

This wine cellar dates back to the start of the century and is built in the traditional way from stone. It became incorporated into the D.O. in the year 2001. The vineyards are found in one of the most renowned regions because of the quality of its vineyards: Portotide, on the banks of the river Miño. The small quantity of wine that is produced is from their own grapes, and acts as a side-line to the family's business.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: SOUTARIZ
– Mencía , Blanco.

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía,
Godello, Treixadura, Albariño

SUPERFICIE • AREA: 1,5 ha • 1,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
5000 l • 5000 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2009 vino Excelencia BLANCO PLURIVARIETAL 2008

- 2004 Diploma en la Cata dos Viños Galegos





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Regal López, Roberto

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Roberto Regal López

DIRECCIÓN • ADDRESS: Friamonde. 27556 Taboada (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 462 092 // 679 054 981

WEB • WEB: www.toalde.com

MAIL • MAIL: info@toalde.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Toalde es el primer vino que Roberto Regal, enólogo y responsable de la bodega elabora con uva 100% mencia, cultivada en la hectárea de viñedo propio del que dispone en Mourellos, O Saviñao. Vino de autor que busca la calidad. Un vino tinto con “T” de “terruño”. A Raña, son 320 botellas que hablan de una uva noble, proveniente de viejas cepas, es un vino de una viticultura de mínima intervención sobre el suelo.

Toalde is the first wine created by Roberto Regal, winemaker and head of the winery. He elaborated his wine with mencia 100% cultivated in his own vineyard. It is a author wine that search for the quality. “A Raña” is a collection of 320 bottles made with a noble grape grown from old strains. It is a wine made with vineyards that has not suffer intervention in the soil.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Toalde

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:

Mencía

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL

OUTPUT: 3000 botellas • 3000 bottles

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Premios Baco Joven. Oro para Toalde 2011 y Vento 2011. Plata para Preanes 2011.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Bodegas De Santa María De Nogueira S.l.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Rubén Moure Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: Iglesia s/n - Nogueira CP: 27515 Chantada (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 182 041 // 982 456 211

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega construida en 1992 por productores de la zona de Nogueira (Chantada). Inicia su actividad dentro de la Denominación de Origen Ribeira Sacra en septiembre de 1998. Su filosofía es vinificar con variedades autóctonas adquiridas a viticultores de la zona de Nogueira o del resto de zonas de Chantada. Su capacidad total es de 185.000 litros. Es una de las pocas bodegas de la Denominación con instalaciones para destilado.

Built in 1992 by producers of the Nogueira (Chantada) area, this cave began its activity in the Guarantee of Origin Ribeira Sacra in September 1998. Its business concept is the production of wine varieties, so the grapes of that are bought to vinegrowers from Nogueira or Chantada areas. It is one of the few caves belonging to Guarantee of Origin with its own distilling facilities.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Veiga do Bacelo, Bacelo dos Condes, Bacelo do Rei, Bancales dos Mosteiros, Ribeira de Pantón, Ribeira de Valboa, Finca Cuarta, Conde de Lagariños, Fusco, 18 Monasterios, Viña das Lousas, Pazo de Outeiro Sensación, Das Rochas

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:

Mencía, Garnacha

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:

50.000 litros





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adegas E Viñedos Vía Romana, S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Juan Luis Méndez Rojo

DIRECCIÓN • ADDRESS: A Ermida – Belesar, S/N, 27500 – Chantada, Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: 42° - 37, 17'N - 007° - 43.82'O

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 462 069 / 660 678 418

FAX • FAX: 982.454094

WEB • WEB: www.viaromana.es

MAIL • MAIL: viaromana@viaromana.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega fundada en 1998 ubicada en una casa solariega del s. xvi rodeada de 14 has. de viñedo en bancales típicos de la Ribeira Sacra con vistas espectaculares al río Miño. Admite visitas. Winery established in 1998, and built upon the foundations of a 16th century winery. The cellar is surrounded by one of the biggest vineyards in the Ribeira Sacra with beautiful views to the riverbanks of the Miño. Visitors are welcome.

MARCAS COMERCIALES •

BRANDS: Vía Romana Mencía, Vía Romana Godello, Vía Romana Barrica

VARIEDAD DE UVA • KIND

OF GRAPE: Mencía 100%, Godello 100%

SUPERFICIE • AREA: 14 ha

• 14 ha

PRODUCCIÓN ANUAL •

ANNUAL OUTPUT: 153.000 litros

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE:

Franco arenoso • Sandy

EDAD DE LAS CEPAS • AGE

OF STRAINS: Entre 12 y 80 años • Between 12 and 80 years old

PREMIOS • AWARDS:**• VIA ROMANA MENCÍA**

Premio plata Guía de vinos y destilados de Galicia 2013 (añada 2010).

Premio plata Catavinum World Wine & Spirits Competition 2013 (añada 2011).

Medalla de oro Premios Baco Joven 2013 (añada 2011).

• VIA ROMANA GODELLO

Premio plata Catavinum World Wine & Spirits Competition 2013 (añada 2011).

Medalla de plata CINVE Valladolid 2013 (añada 2011).

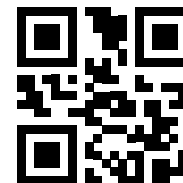
Premio plata Arribe 2013 (añada 2011).

• VIA ROMANA BARRICA

Tercer Premio XXVI Edición Irmandade de Centros Galegos en Euskadi 2011 (añada 2009).

Medalla DAGDA y mejor bebida del año Premios HG&T AGAXET 2013 (añada 2009).

Mejor tinto español Farola de Málaga 2013 (añada 2009).



**NOMBRE DE LA BODEGA •**

NAME: Bodega Alaxiña S.L

PERSONA DE CONTACTO •

CONTACT PERSON: Marcos Quintela Tato

DIRECCIÓN • ADDRESS:

Vispín, N°:13, Graices, A Peroxa, Orense. C.P 32150

TELÉFONO • TELEPHONE: 619 609 129

MAIL • MAIL: quintela_tato@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Después de tres generaciones elaborando vino, en 2005 se funda “Bodega A Laxiña S.L”; creando una empresa familiar dirigida por jóvenes emprendedores que basan su elaboración anteponiendo la calidad a la cantidad. Se trata de una bodega construida en 1906 por los antepasados de esta familia, consta de una parte trasera escavada en roca, que actualmente está restaurada pero conserva los rasgos antiguos que la caracterizan. Para llevar a cabo nuestra labor contamos con 3 hectáreas de viñedos remodelados de antiguas viñas con cepas tanto centenarias como nuevas variedades en expansión. El buque insignia de “Bodega a Laxiña” es “Viña do Conde” con denominación de Origen Ribeira Sacra. Este vino afrutado y con sabor profundo se elabora con un 85% de uva Mencía y el 15% restante Tempranillo, Brencellao y Merenzao.

This wine cellar was built in 1906 by the ancestors of this family. The place was restored, but preserving the ancient features. Directed by young entrepreneurs that base their production on quality rather than quantity. This wine is made from the owner’s vineyards from renovated old vines, of which some are in the process of being replanted. The most famous wine of “Bodega a Laxiña” is “Viña do Conde” with D.O. It is elaborated with 85% of Mencía grape, 15% Tempranillo, Brencellao and Merenzao that give the wine a fruits and deep taste.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viña do Conde
VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía,
Tempranillo,

SUPERFICIE • AREA: 3 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 35.000
kilos de uva

**ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF
STRAINS:** Naciente • Rising

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: De 10 años
a 100 años • Between 10 and 100 years





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adegas Viña Garoña S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Fernando Vázquez Lemos / Juan Vázquez Lemos

DIRECCIÓN • ADDRESS: Nogueira de Abaixo s/n CP: 27515 Chantada

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 171 636 // 669 894 474 // 628 592 438

MAIL • MAIL: adegasvinagarona@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Después de seguir una trayectoria familiar dedicada a la producción de vino desde 1971, año en que se fundó esta bodega, y con la llegada de la Denominación de Origen cuando esta bodega comienza su expansión. Tiene actualmente 4 Has. de viñedos en producción, para las variedades Mencía y Godello.

After years of a family tradition dedicated to making wine since 1971, when the cellar was founded, this bodega began to expand with the arrival of the Denominación de origen. In 2005 it had reached 4 hectares of vineyards with which it produces wines using Mencía and Godello grapes.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Marqués de Garoña, Viña Garoña, Vázquez Regal

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Treixadura, Godello

SUPERFICIE • AREA: 4 ha • 4 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
46.000 litros

PREMIOS • AWARDS:

- 2012- 20º CONCURSO INTERNACIONAL DE VIÑOS DE MONTAÑA. AOSTA. (ITALIA). (Medalla de plata Marqués de Garoña).
- 2012- ASOCIACION DE SUMILLERES GALLAECIA. (Distinción Gallaecia 2012, Viña Garoña).
- 2011- 19º CONCURSO INTERNACIONAL DE VIÑOS DE MONTAÑA. AOSTA. (ITALIA). (Medalla de plata Viña Garoña).
- 2011- XVII CATA DOS VIÑOS DE RIBEIRA SACRA. (3º Premio Viña Garoña).
- 2010- 18º CONCURSO INTERNACIONAL DE VIÑOS DE MONTAÑA. AOSTA. (ITALIA). (Medalla de plata Viña Garoña)





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Calvo Mendez, Manuel

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Manuel Calvo Mendez

DIRECCIÓN • ADDRESS: San Fiz

COORDENADAS • COORDENADES: X: 622.679.99 Y: 4.696.630.74

TELÉFONO • TELEPHONE: 629 830 893

WEB • WEB: www.bodegaribada.com

MAIL • MAIL: manuel.calvo.mendez@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Fundada en 2005, Viña Ribada fue levantada sobre una antigua bodega tradicional en cuya rehabilitación, se utilizaron materiales nobles propios de la zona, piedra del país y madera de castaño. Esta Bodega, como su propio nombre indica, está situada en una de las “Ribadas” más bellas del río Miño, en la parroquia de San Fiz, Chantada, desde donde se divisa un paisaje hermoso y único.

This winery was founded in 2005. Viña Ribada was built upon an old traditional cellar using traditional materials of local stone and chestnut wood. This bodega as its name indicates, is located in one of the most beautiful ‘Ribadas’ of the river Miño, in the parish of San Fiz, Chantada, where the scenery is incredibly varied and beautiful.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viña Ribada
– Ribada Selección. Ribada”Godello”

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia
– Godello

SUPERFICIE • AREA: 0,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: Entre
10.000 Y 12.000 botellas

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: De 10
Años hasta 25 Años •

PREMIOS • AWARDS:

- Feria Del Vino 2011 Chantada Primer Premio Barrica
- Feria Del Vino 2012 Chantada Primer Premio Tinto
- Cata Consejo D.O. Ribeira Sacra 2013 – 3º Premio Tinto
- Vinis Terrae Orense 3º Premio Vinos Tintos De Todas Las D.O. Presentes en la muestra





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Fortes López, Jose Antonio

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jesus M^a Fortes López

DIRECCIÓN • ADDRESS: Belesar O SAVIÑAO

ELÉFONO • TELEPHONE: 660 769 999

WEB • WEB: adegadofortes.blogspot.com

MAIL • MAIL: nairax@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega familiar ubicada en el hermoso pueblo de Belesar con maravillosas vistas al río Miño, contamos con mas de 10 años de antigüedad en la D.O. Ribeira Sacra con una producción modesta de vino mencia y un único monovarietal blanco Treixadura denominado Oro Líquido.

This traditional winery is located in the beautiful village of Belesar, with wonderful views to the river Miño. They have been more than 10 year in the D.O Riberira Sacra with a small production of Mencia and Treixadura, calle Gold Liquid.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viño Do Fortes, Muras De Fortes, Ponte Pombal

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía y Treixadura
SUPERFICIE • AREA: 3 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 12.000 l

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Más de 10 años •
Over 10 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2006 Guía Peñin Tinto Viño do Fortes 86 puntos y Blanco Treixadura 87 puntos, el blanco más valorado de la D.O.R.S ese año.







Ribeira Sacra
Quiroga-Bibei

Miliarios conmemorativos de la antigua Vía Nova que comunicaba Astorga con Braga.

Memorial milestones from the ancient Vía Nova, which communicated Braga with Astorga.

Puente romano construido en el siglo I sobre el río Bibei.

Roman bridge built in the first century on the river Bibei.



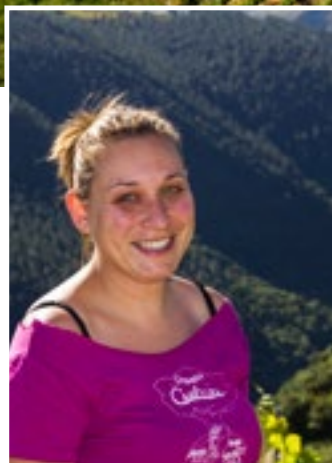
La subzona de Quiroga-Bibeí se caracteriza por un clima de tipo mediterráneo subhúmedo con una pluviosidad media anual de 950 mm y una temperatura media entre 9° y 12°C. Es sobre todo el cañón del río Bibei, de unos 40 kilómetros de largo y con laderas de 500 metros de desnivel y 50% de pendiente media, donde se cultiva la vid en terrazas. Es precisamente desde el puente romano sobre el río, obra de ingeniería de la época del emperador Trajano, donde se tiene una mejor vista de estos viñedos cultivados celosamente por sus pobladores.

The Subregion of Quiroga-Bibeí is characterised by its subhumid Mediterranean climate with an average annual rainfall of 950 mm and a mean temperature ranging from 9° to 12°C. Its main feature is the canyon over the Bibei River, roughly 40 kilometres in length with slopes having an elevation of 500 metres and a mean inclination of 50%, where vineyards are farmed on terraces. The best view of these vineyards painstakingly cultivated by the settlers can be had from the Roman bridge, a work of civil engineering dating from the times of the Emperor Trajan.



QUIROGA - BIBEI

- 52** ALCOUCE
- 53** CORGA
- 54** DON COSME
- 55** DON RAMÓN
- 56** LADEIRA DA MATA
- 57** LALAMA
- 58** LAR DE RICOBAO
- 59** PORVIDE
- 60** QUINTA TOUCEDO
- 61** SAN MAMED
- 62** VAL DO FRADE
- 63** VIÑA DE NEIRA



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Chao Do Couso S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Xiana Dominguez Alvarez

DIRECCIÓN • ADDRESS: O Cobo Piñeiro Pobra De Trives Ourense

TELÉFONO • TELEPHONE: 699 277 039

WEB • WEB: www.chaodocouso.com

MAIL • MAIL: xdominguez@chaodocouso.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Chao do Couso está situada en las “Terras de Trives”, entre los ríos Bibei y Fiscaíño, rodeada de grandes bosques y viñedos ancestrales que ya los romanos trabajaban con esmero, gozando de una situación inmejorable. Bodega familiar fundada en 1998 por Pio Domínguez tras una vida cuidando vides y haciendo vino. Años después, es conocida por la gran calidad de sus vinos.

Chao do Couso is located in the “Terras de Trives”, between the rivers Fiscaíño Bibei, surrounded by large forests and vineyards, ancient Romans already worked them carefully, enjoying a superb location. Family winery founded in 1998 by Pio Dominguez after a life caring vines and making wine. Years later, is known for the high quality of its wines.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Alcouce e Soutullo
VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía e Godello
SUPERFICIE • AREA: 5 ha
PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 30.000 litros
PREMIOS • AWARDS:

- XVI Cata Viños De Galicia Acio De Prata Tintos, IX Cata Viños R.S. 2º Premio Tintos, X Cata Viños R.S. 1º Premio Tintos, XI Cata Viños R. S. 3º Premio Tintos, XII Cata Viños R. S. 3º Premio Tintos, XIII Cata Viños R.S. 1º Premio Tintos, XIV Cata Viños R.S. Outras Añadas. Entre outros.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pereimos 2007 S.L .

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Benigno Pereira Ramos

DIRECCIÓN • ADDRESS: A Corga, Piñeiro, 32780 A Pobra De Trives

TELÉFONO • TELEPHONE: 607 504 115

FAX • FAX: 981 504 111

MAIL • MAIL: Acorga@Qbama.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR:

Somos una bodega pequeña, restaurada en 2013, con capacidad de producción de 15.000 botellas al año. La primera producción de vino fue en 2014. Está ubicada en una casa grande con historia documentada desde 1480 y su arquitectura es del siglo XVII.

We are a small cave, restored in 2013, and our production is 15000 bottles per year. Our first production was in 2014. It is located in a big manor house from the 1480 and its architectural complex is 17 th century.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Corga

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 7000 Botellas • 7000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granítico • Granite

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur, Sureste • South, Southeast

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 20 Anos • 20 years

PREMIOS • AWARDS:

No se presentó a concursos.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: EDV 2015 S.L.U.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Pablo González Gómez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Margaride, 10 - Quintá de Lor CP: 27320 Quiroga (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°28'55.3"N 7°20'20.9"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 636 164 330

MAIL • MAIL: edu2015slu@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega de reciente incorporación a la Denominación de Origen, aunque con una centenaria tradición en la elaboración de vinos. Situada en una antigua bodega de piedra, con una capacidad de elaboración adaptada a la producción de los viñedos propios.

This winery has only recently become part of the D.O., although it has a centuries old tradition in wine production. It is located in an old stone cellar, which produces its wines from grapes from its own vineyards.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
Don Cosme

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
Mencía, Godello

SUPERFICIE • AREA: 3,5 ha • 3,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 12000 Botellas • 12.000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arcilloso • Arguillaceous

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS:
Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 70 años • 70 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2012 X Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2012. Bacchus de Plata a Don Cosme 2010 en la categoría Vinos Tintos tranquilos.
- 2012 Premios Vino y Mujer 2012. Mención de Honor en la categoría Vinos Tintos sin madera a Don Cosme.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adega Don Ramón S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: José Ramón Casanova Aira

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lugar Rubín, Rozavales, 1 CP: 27413 Monforte de Lemos (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°29'16.4"N 7°24'44.6"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 404 237 // 982 155 770 // 677 328 202 // 666 488 757

MAIL • MAIL: donramonsl@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta bodega parte de una larga tradición familiar. Antiguamente el vino se elaboraba en la mayor de las bodegas del conjunto etnográfico de las bodegas de Vilachá, y al incorporarse a la Denominación crea una nueva bodega dotada de las más modernas instalaciones para la vinificación y el embotellado. Aunque adquiere una pequeña parte de las uvas en la ribera de Vilachá, la mayor parte de la producción procede de viñedos propios situados en bancales sobre el río Sil.

This winery has a long family tradition. In the past, the wine was made in the one of the biggest cellar in Vilacha but with the initiation of the D.O. a new bodega was created, with the latest equipment for the production and bottling of the wine. However, the majority of the grapes comes from the vineyards the cellar owns on the banks of the river Sil, just a small amount of grapes come from the riverside in Vilacha.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Don Ramón, Mencía Don Ramón, Blanco

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Godello, Albariño

SUPERFICIE • AREA: 2.5 ha • 2.5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 18.000 litros • 18.000 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2010 X Concurso De Vinos Tintos Gallegos De Bilbao (2º Premio)
- 2009 concours International Des Vins De Montagne (Gran Medalla De Oro, Mencía 08; Mención, Barrica 07)
- 2004 Diploma en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 2003 Diploma en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 2002 Diploma en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 2001 Diploma en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: S.A.T. Alfer

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Fernando Álvarez Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: A Mata CP: 32781 Manzaneda (Ourense)

COORDENADAS • COORDENADES: Latitud 42°19'11.34" N Longitud: 7°12'13.39" W

TELÉFONO • TELEPHONE: 988 307 583 // 609 748 270

MAIL • MAIL: ladeiradamata@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Ladeira da Mata es el vino nacido de los bancales y el sol, de cepas centenarias de la variedad mencía. Es el fruto del laborioso trabajo de restauración de los bancales y de la bodega, con más de 150 años de historias, como la del maqui "Mario de Langullo" que se escondió allí antes de huir a Francia en 1967. Sus propietarios son luchadores genuinos que trabajan sin darse tregua ni descanso en aquella finca solitaria a 700 metros de altitud. La naturaleza como única expresión, un paisaje único y atractivo de la ladera este del río Bibei en Tierras de Trives.

Ladeira da Mata is the wine born from the terraces and sun, from old vines of Mencía variety. It is the result of the restoration of the terraces of the cellar, with a lot of stories, as the "Mario de Langullo" a maqui who was hidden there before fleeing to France in 1967.

The nature as expression, an unique and attractive scenery in the riverside of Bibei, Tierras de Trives.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Ladeira da Mata
Mencía, Ladeira da Mata Godello, Ladeira da Mata
Barrica

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 7.000
litros

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Muy variados • Diverse

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Centenarias
• Around 100 years





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: DOMINIO DO BIBEI S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jesús Prieto Pérez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Langullo s/n CP: 32781 Manzaneda (Ourense)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°18'37.9"N 7°12'33.6"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 610 400 484

WEB • WEB: www.dominiodobibei.com

MAIL • MAIL: info@dominiodobibei.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: La bodega nace a principios del año 2000 y está perfectamente integrada en el paisaje. Está situada en un enclave único con un paisaje excepcional próximo a Manzaneda. La singularidad es el elemento central de la viticultura. Del diálogo de la planta y la tierra nace el terruño, que se personifica en nuestros vinos. La altitud oscila entre 300 y 670 metros. Las cepas se entierran en suelos ácidos y con poca materia orgánica. La recolección se lleva a cabo a mano y de manera selectiva, teniendo en cuenta la naturaleza del suelo, la incidencia del clima y la variedad. Más tarde se lleva a cabo una minuciosa selección manual de racimos y vagos. Tradición y respeto del pasado es lo que Dominio do Bibei intenta preservar y defender, con el objetivo de recuperar la más pura tradición vinícola de la Ribeira Sacra.

DESCRIPTION OF WINE

CELLAR: The winery was founded in 2000 and is perfectly integrated into the landscape. IAt is located in a unique and stunning place, near Manzaneda. Their wines have much personality and singularity.

The altitude ranges go between 300 and 670 meter. Strains were buried in acidic soil and with little organic matter.

Harvesting is done by hand and selectively, taking into account the nature of the soil, the impact of climate and the grape variety. Later on, they carry out a manual selection of clusters and vague.

Dominio do Bibei tries to preserve and to defend the tradition in order to recuperate the most pure wine tradition from Ribeira Sacra.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Lacima, Mencía Lalama, Mencía Lapena, Godello Lapola, Blanco Refugallo

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:

Mencía, Brancellao, Sousón, Caíño, Garnacha, Mouratón, Treixadura, Godello, Dona Branca, Albariño

SUPERFICIE • AREA: 32 ha • 32 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 90.000 botellas • 90.000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granito, esquisto, arcilla y pizarra • Granite, shale, clay and slate

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS

• **ORIENTATION OF STRAINS:** Predominante al oeste • Predominant West

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: entre los 15 y los 100 años • Between 15 and 100 years





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: LAR DE RICOB AO S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: JULIO QUIROGA ZARAUZA

DIRECCIÓN • ADDRESS: P. Empresarial de QUIROGA QUIROGA-LUGO

COORDENADAS • COORDENADES: 42°27'47.5"N 7°15'34.8"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 155 345

WEB • WEB: www.lardericobao.com

MAIL • MAIL: info@lardericobao.com / ventas@lardericobao.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • Bodega de nueva creación que conjuga modernidad y respeto por los métodos tradicionales. Las instalaciones cuentan con zona de elaboración, sala de barricas y sala de catas, todas ellas visitables. El compromiso de esta bodega con el medio ambiente se refleja en su equipamiento de aprovechamiento de las energías renovables que cubren las demandas energéticas de las instalaciones (energía solar térmica, minieólica, fotovoltaica), sistemas de refrigeración pasiva, recuperación de aguas pluviales e iluminación led y de inducción.

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: New winery that mix modernity and respect for the traditional methods. Between the facilities we can find a processing area, barrel room, and tasting room, all of them are visitable. The commitment of this winery to the environment is reflected in its equipment: they use renewable energies (solar, thermal, small wind turbine, photovoltaic), passive cooling system, rainwater recovery, induction and led illumination.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: LAR DE RICOBAO (Godello, Mencía, Garnacha, Selección do Val)

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: BLANCAS (Godello, treixadura, loureira, dona branca, albariño) TINTAS (mencía, brenzellao, merenzao, sousón, garnacha do país, tempranillo)

SUPERFICIE • AREA: 4 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 30.000 litros

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarras azules y grises, conglomerados, cuarcitas, limos pardos y grises con abundantes granos de arena silíceo y algunas gravas redondeadas de reducido diámetro • Blue and gray shales, conglomerates, quartzites, brown and gray silt with abundant grains of silica sand and some small rounded gravel.

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Cepas situadas a lo largo y ancho de todo el valle de Quiroga-San Clodio. • Strains located throughout the valley in Quiroga, San Clodius.

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 4-100 años • 4-100 years





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Aceiroga S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Manuel Mondelo Rodríguez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Bendollo S/N 27329 Quiroga-Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: 42°26'54.35"N 7°12'29.38W

TELÉFONO • TELEPHONE: 629 492 973

FAX • FAX: 982 132 610

WEB • WEB: www.bodegamondelo.com

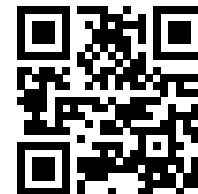
MAIL • MAIL: adegamondelo@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: La Bodega Mondelo nació en Bendollo, en el municipio de Quiroga, en 1996, fruto de una larga tradición de bodegueros que, de manera tradicional, elaboraban vinos para el consumo familiar. En la actualidad un esmerado cuidado de nuestros viñedos, el singular clima que posee la Ribeira Sacra, unas bodegas dotadas de las últimas tecnologías y, todo ello, dirigidas por un experto enólogo, han conseguido lanzar al mercado unos vinos de extraordinaria singularidad y calidad.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
Porvide Mencía, Porvide Barrica,
Porvide Blanco

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:
Mencia, Godello

**PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL
OUTPUT: 20.000 litros**



DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Adega Mondelo was founded in 1996, in the little village called Bendollo, as a result of wanting to produce wines for family consumption in a traditional way following the long established knowledge of vintners.

Currently, the excellent maintenance of our vines in our vineyard, the ideal weather conditions of the “Ribeira Sacra” and our superior wine cellars equipped with latest technologies and supervised by expert connoisseurs have created a variety of supreme quality wines.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: ATRIUM VITIS S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Ana María Gadín González

DIRECCIÓN • ADDRESS: Rúa Toucedo, 5 CP: 27320 Quiroga (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°28'02.1"N 7°15'32.0"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 610 440 692

WEB • WEB: <http://atriumvitis.blogspot.com.es/m>

MAIL • MAIL: atriumvitis@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Atrium Vitis se crea en 2012 aglutinando la tradición familiar de varias generaciones en el cultivo de la vid y la elaboración de vino, profesionalizando las técnicas de producción para conseguir la mayor calidad pero conservando la esencia de lo artesanal. Así, partiendo de las variedades de uva blanca autóctonas: treixadura, loureira, godello y en mayor proporción albariño, elaboramos tanto vinos blancos frescos y aromáticos, como vinos blancos fermentados en barrica afrutados y repletos de matices.

Atrium Vitis is created in 2012 as a mix between the tradition of several generations and the professionalization of the technique to get the highest quality, but preserving the essence of something made by hand. Thus, from the indigenous white grape varieties: treixadura, Loureiro, Godello and Albariño they developed both fresh and aromatic white wines, and also wines that have been fermented in barrels, they are fruity and full of nuances.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Pacio de Donas, Quinta Toucedo

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Pacio de Donas, Quinta Toucedo

SUPERFICIE • AREA: 1.2 ha • 1.2 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
7.000 litros • 7.000 l





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pumar Rodriguez, Rosa Maria
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Rosa Maria Pumar Rodriguez
DIRECCIÓN • ADDRESS: Salgueiros - Rozavales (Km 13.300 carretera Vilachá - Estación)) CP: 27413 Monforte de Lemos (Lugo)
COORDENADAS • COORDENADES: 42°28'49.6"N 7°23'47.8"W
TELÉFONO • TELEPHONE: 609 534 814

WEB • WEB: www.sanmamed.es

MAIL • MAIL: info@sanmamed.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: Los orígenes de la bodega se remontan varios siglos atrás. Las distintas generaciones han ido adaptando las instalaciones según las necesidades, siempre conservando el saber ancestral tanto en el cuidado de la viña como de su fruto en la bodega. Las uvas proceden de viñedos propios situados donde los monjes cistercienses ya cultivaban cepas en las laderas de Vilachá de Salvador, en el siglo XIII. Allí construyeron un conjunto de bodegas único en la península Ibérica, que hoy en día acoge 42 pequeñas bodegas de piedra y losa, en las que se continúa elaborando el buen vino de Vilachá. Mimos a nuestros vinos para que transmitan el carácter, la historia y la sabiduría de un pueblo, haya donde vayan. Creemos conseguirlo, y así lo avalan los distintos premios y menciones conseguidos todos estos años, pero la mayor satisfacción de un bodeguero es escuchar “que rico, me gusta, me recuerda a...”, y con ese premio, con el del público nos quedamos para seguiremos haciendo lo que sabemos; VINO.

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: The winery was founded some centuries ago. Different generations have adapted the place as needed, preserving the ancient wisdom, taking care of the vineyards and its fruits in the winery. The grapes come from vineyards located where the Cistercian monks were cultivating the strains in the XIII century, in Vilachá de Salvador. They built a set of unique wineries in the Iberian peninsula, which today is home to 42 small wineries made in stone and slab.

We take care of our wine for them to get a singular character, to transmit the history, the wisdom of a people. We believe we accomplish that goal, as we see in the awards and achieved we received all these years. However, the greatest satisfaction is the recognition of our consumers.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: San Mamed – Linaxe de Lupian
VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 3 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 20.000 botellas • 20.000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Esquisto y pizarra • Shale and slate

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Entre 60 a 10 años • Between 60 and 10 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 – Mejor tinto de Galicia XV Cata dos Viños De Galicia
- 2012 – Gran Oro Asociación Sumilleres Gallaecia
- 2012 – Acio de bronce en la ” XIV Cata dos Viños de Galicia”
- 2008 - Acio de Plata de Cosechero Tinto “ XX Cata de los Vinos de Galicia”.
- 2006 - Segundo Premio “VI Cata Concurso de Vinos Tintos Gallegos de Sestao – Bizkaia”





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Díaz Ferreiro, María Purificación

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: María Purificación Díaz Ferreiro

DIRECCIÓN • ADDRESS: Vilachá de Salvador nº7 CP: 27.413 A Pobra do Brollón (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°29'02.0"N 7°24'22.5"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 633 408 668 / 622 033 794

MAIL • MAIL: puri-fi@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Nuestra bodega está situada dentro de las bodegas declaradas BIC en Vilachá de Salvador, en un lugar donde te recibimos y atendemos encantados. Nuestro vino se elabora a partir de una producción de uva propia que nosotros mismos cuidamos y además se aprovecha la calidad de la uva de la zona para añadirla a la nuestra.

Our winery is located in the cellars of Vilachá declared BIC in Vilachá de Salvador, where you are more than welcome. Our wine is made from our own grapes, maintained by us but also we take the advantage of the high quality of the grape of this area to add it to ours.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Val do Frade

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:

Mencía, Garnacha

SUPERFICIE • AREA: 1 ha • 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
8.000 litros

PREMIOS • AWARDS:

- 2009 1º Premio “Cata de vino de la Ribeira Sacra”
- Concurso Internacional de Vinos de Montaña obtuvo mención y fue vino excelencia.
- 2008 Mención de honor en Concurso Internacional de vinos de Montaña





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Val De Quiroga S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Manuel Gómez Guntiñas

DIRECCIÓN • ADDRESS: Carretera Nacional 120, Km 489 - As Medas CP: 27320 Quiroga (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°27'14.8"N 7°14'31.4"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 428 580 // 639 217 022

FAX • FAX: 982 428 580

MAIL • MAIL: valdequiroga@telefonica.net

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Val de Quiroga es una empresa familiar que lleva cuatro generaciones dedicada a la elaboración de vinos. De los viñedos de la comarca, situados en la laderas que descienden hacia los ríos Sil y Quiroga, recogen la uva y elaboran blancos Albariño, Treixadura, Godello y tintos o rosados Mencía, comercializados hoy bajo el amparo de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. La moderna bodega, Val De Quiroga, S.L., se constituye en 1986, cuando los hijos del fundador toman el relevo en la dirección de una empresa con largos años de trayectoria, ubicada primero en San Clodio y luego en Quiroga.

Val de Quiroga is a family business that has been running for 4 generations. The vineyards of the winery are situated on the steep riverbanks of the rivers Sil and Quiroga. There, they harvest the grapes and make white wines using Albariño, Treixadura, Godello, and red wines using Mencía. It is marketed under the D.O. Ribeira Sacra. The modern bodega Val de Quiroga, s. L. was built in 1986, when the sons of the founder had the idea to create a long-standing business, based at first in San Clodio and then in Quiroga.



MARCAS COMERCIALES •

BRANDS: Viña de Neira, Mencía
Viña de Neira, Blanco Val de
Quiroga, Mencía

VARIEDAD DE UVA • KIND OF

GRAPE: Brancellao, Loureira,
Treixadura, Godello, Albariño,
Torrontés

SUPERFICIE • AREA: 25 ha •
25 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL
OUTPUT: 277.000 litros

PREMIOS • AWARDS:

- 2006 Segundo galardón de
los Premios AGADER 2006.







Ribeira Sacra

Ribeiras do Miño



El antiguo priorato de San Xoan da Cova, es uno de los referentes monumentales de la zona de las Ribeiras do Miño.

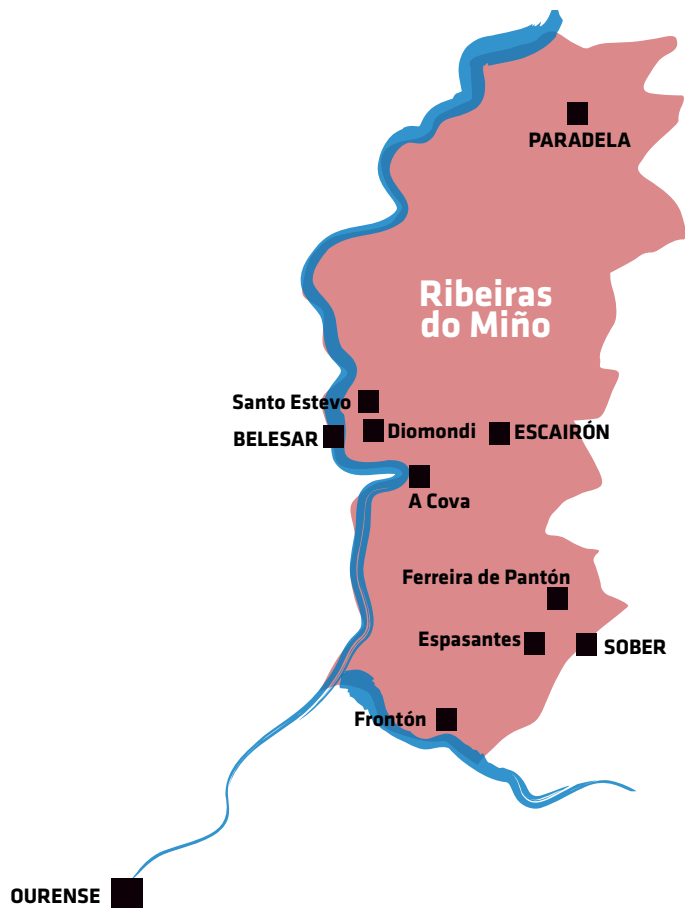
The ancient priory of San Xoan da Cova, one of the most important monuments in Ribeiras do Miño



Perfecta fusión entre arquitectura y paisaje en Santo Estevo de Ribas de Miño.
Perfect fusion between architecture and landscape in Santo Estevo de Ribas de Miño.

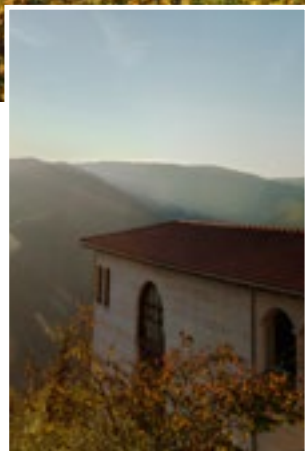
En este valle del Miño los suelos son similares a los de origen granítico que dominan en toda la Galicia occidental: de fracciones arenosas y limosas, frescos y permeables, y muy favorables para el cultivo de la vid. Desde el año 1993 se celebra en las Ribeiras do Miño la conocida “Mostra de Viños da Ribeira Sacra” como un evento fundamental para dar a conocer los vinos de esta subzona y, por extensión, los de la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

In this valley of the Miño River, the soil is similar to those of granite origin typical of western Galicia. Its fractions are made up of fresh, permeable sand and silt, suitable for vine-growing. Since 1993, the “Mostra de Viños da Ribeira Sacra” wine festival has been held in Ribeiras do Miño to showcase the wines of this Subregion and the Ribeira Sacra Denomination of Origin.



RIBEIRAS DO MIÑO

- 64 ABADÍA DA COVA
- 65 AMEIRA
- 66 ASOLAGADOS
- 67 BAIL
- 68 CASA MOREIRAS
- 69 CASTRO SESSE
- 70 DON VENTURA
- 71 FINCA CUARTA
- 72 FINCA MÍLLARA
- 73 GALANTEIRO
- 74 MAGA
- 75 MALCAVADA
- 76 NAZ
- 77 PALACIO DE DIOMONDI
- 78 SAIÑAS
- 79 SOMBRERO
- 80 TERRAS MOURAS
- 81 VERDES MATAS
- 82 VIÑA VELLA



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adegas Moure S.A.

DIRECCIÓN • ADDRESS: Avda. Buenos Aires, 12 - Escairón CP: 27540 O Saviñao (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: Bodega GPS: 42°33'58,33" N 7°40'36,11" W

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 452 031 // 982 453 062 Admite visitas

FAX • FAX: 982 452 700

WEB • WEB: www.adegasmoure.com

MAIL • MAIL: abadiadacova@adegasmoure.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Fue en 1958 cuando José Moure creó la Bodega que asentamos en un profundo sentimiento de empresa familiar que con el paso del tiempo se ha hecho grande y ya forma parte de las leyendas que pueblan esta tierra legendaria, mágica y misteriosa llamada Ribeira Sacra. Herederos de una tradición milenaria en el cultivo de la uva, la familia Moure decidió transformar este conocimiento en una seña de identidad. Más de 150 premios nacionales e internacionales nos avalan (Burdeos, Montreal, Bruselas, París, Verona, Madrid, New York). In 1958, José Moure created the Winery as a strong family business, and, with the passing of time, it has grown and grown until it is now one of the legends in this land full of legends, magic and mystery, called Ribeira Sacra. Heirs to an age-old grape growing tradition, the Moure family decided to convert this knowledge into a trademark: Adegas Moure, founded in 1958. We have won more than 150 national and international prizes (Bordeaux, Montreal, Brussels, Paris, Verona, Madrid, New York).

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Abadía da cova, A Ceba, A fuga, Cimbro, Cepavella

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Merenzao, Godello, Albariño, Albarello, Arauxa

SUPERFICIE • AREA: 15 ha

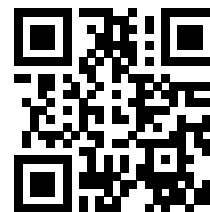
PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 271.250 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arcilloso, rico en minerales • Clay, rich in minerals

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Diversas en función de los vinos, muchas centenarias • Various, depending on the wine, some of them are 100 years old

PREMIOS • AWARDS:

- Moure De Autor. CONCURSO CINVE 2013 - 2013 - DIPLOMA DE ORO
- Moure De Autor. WINE & SPIRITS MAGAZINE - 2013 - 93 PTS
- Mencía Barrica Abadía Da Cova. WINE & SPIRITS MAGAZINE - 2013 - 90 PTS
- Moure De Autor. GUÍA PEÑIN - 2012 - 95 PTS
- Mencía Abadía Da Cova. GUÍA PEÑIN - 2012 - 90 PTS
- Mencía Barrica Abadía Da Cova. GUÍA PEÑIN - 2012 - 91 PTS



65

Amieira



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Vázquez Pereira, Jesús Manuel
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jesús Vázquez Pereira
DIRECCIÓN • ADDRESS: Estación de Santo Estevo do Sil -Pantón- Lugo
COORDENADAS • COORDENADES: Latitud: 42.426921 Longitud: -7.661676
TELÉFONO • TELEPHONE: 608 88 96 37
FAX • FAX: 988 21 38 49
MAIL • MAIL: adega.amieira@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR:

Bodega familiar de construcción totalmente de piedra, situada entre los propios viñedos construidos en bancales, en la mágica zona de los Cañones del Rio Cabe, en su desembocadura con el Sil. Es la bodega de altitud más baja de la Ribeira Sacra.

Las condiciones del terreno, distribuido en bancales que complican el trabajo y desafían una mecanización masiva, hacen que esta labor de viticultor e bodeguero sea fundamentalmente tradicional e manual para hacer un vino de gran personalidad

Representa una apuesta familiar por la elaboración de un vino de gran calidad con las castes de mencía, merenzao e sousón, basado en una viticultura rigurosa e respetuosa con el medio.

Traditional winery built entirely of stone. The vineyards are located on the terraces, in the magical area of Canyons of the River Cabe, at its mouth with the river Sil. This winery has the lowest altitude in the Ribeira Sacra.

The terrain features, make the labor a complicated action, so the hard work of the wine grower and winemaker is especially complicated, manual and traditional.

It represents a family commitment to the high quality wine production, with castes of Mencía, Merenzao and Sousón. It is based on a rigorous and environmentally friendly viticulture.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Amieira

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Sousón, Merenzao.

SUPERFICIE • AREA: 1.600 m²



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pilares De Belesar S.L.U.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Fina Cabaleiro Portela

DIRECCIÓN • ADDRESS: Belesar Nº: 132, Diomondi, O Saviñao – Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: Norte 43° 16´ 49”, Oeste 7° 44´ 53”

TELÉFONO • TELEPHONE: 696 857 016

WEB • WEB: www.pilaresdebelesar.es

MAIL • MAIL: finacabaleiroportela@hotmail.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega familiar fundada en 2015, ubicada en una casa de más de 400 años de antigüedad, actualmente 1HA de viñedos con cepas de 100 años, disposición en bancales en vaso y espaldera. Espectaculares vistas al Río Miño, cercano al embalse de Belesar por donde pasa el camino de peregrinación de invierno que conduce a Santiago.

Family owned winery producer since 2015. It is 400 hundred years old, and located in a vineyard area of a HA, with one hundred years old vines, which are place in cup shape and grown on trellises.

Amazing views of the river Miño, and the Belesar basin, where the winter Pilgrim’s Way leads to Santiago.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Asolagados

VARIEDAD DE UVA • KIND OF

**GRAPE: Mencía, Garnacha Tintorera,
Godello**

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

**PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
6.500 Litros**

**TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granito Y
Pizarra •**

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS •

ORIENTATION OF STRAINS: Noroeste •

**EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS:
80-100 Años**





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pérez López, Ana

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Ana y Belén Pérez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lugar de Fión ,614. (Casa Nemesio). Fion.

TELÉFONO • TELEPHONE: 625 568 854// 667 206 394

MAIL • MAIL: bodegasfionn@gmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR:

La nuestra es una pequeña bodega de la Ribeira Sacra que aboga por el consumo de productos ecológicos y una gastronomía básica, natural y de calidad. Al mismo tiempo, trabajamos por la supervivencia del modo de vida rural, el uso de métodos tradicionales de cultivo, y la recuperación de los sabores perdidos en los caldos industriales actuales. Nuestro vino se bautizó como Bail, un tinto summun denominación de origen Ribeira Sacra, cien por cien mencia y ecológico que tiene su origen en una pequeña viña del sur de la provincia de Lugo, cultivada ya por los monjes del Priorato de San Martiño da Cova. Actualmente, y manteniendo su filosofía en el hacer en la viña, podemos ofrecer un vino joven, de alta calidad y con el sabor original de los vinos de nuestra región.

Nuestra producción es de 2500 botellas se trata de un vino de autor y por ello apostamos por una pequeña producción para trabajar por la calidad y no cantidad.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Bail

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía 100%. Tinto Summun

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 3000 Botellas

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Suelos De Origen Granítico De Farcciones Arenosas • Sandy and granitic land

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Orientación Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 13 Años • 13 years

PREMIOS • AWARDS:

- 91 Puntos Guía Peñin
- Medalla Oro Guía Vinos y destilados de Galicia.

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Our small cave in the Ribeira Sacra area, supports, the consumption of the ecological products, and a natural, qualified and basic gastronomy. At the same time, we stand for the rural way of life, the use of traditional methods in agriculture, and the recovering of the original nuances in wine taste, lost due to the new industrial production methods.

Our wine was called Bail, a red wine summon, belonging to the Guarantee of Origin Ribeira Sacra, 100% Mencía type and ecological, that was born in a small village in the south of Lugo's province, grown by the monks of the priory San Martiño da Cova. At present, it keeps up the techniques to work the vineyards, we can offer a young wine, high-class and with the typical taste of wines from this area.

Our wine production is 2500 bottles. It is a signature wine so that we prefer a small production instead of a big one, in order to ensure the quality.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME:

Casa Moreiras S.L.

PERSONA DE CONTACTO •

CONTACT PERSON:
Juan Vázquez Prieto

DIRECCIÓN • ADDRESS: San Martín de Siós CP: 27430 Pantón

COORDENADAS • COORDENADES: 42°29'49,50" N 7°36'31,16" W

TELÉFONO • TELEPHONE: 986 122 774 // 680 545 830

FAX • FAX: 986 122 774

WEB • WEB: www.casamoreiras.com

MAIL • MAIL: bodega@casamoreiras.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: CASA MOREIRAS S.L data de 1692.

Fué fundada por Don Pedro R. Moreiras de Buján y remodelada por Don Manuel Vázquez Rodríguez a finales del Siglo XX. En CASA MOREIRAS S.L hemos sido pioneros, desde mediados de los años ochenta, en la recuperación de variedades autóctonas de uva para la elaboración de vinos de calidad, principalmente la variedad Mencía y Godello. Elaboramos nuestros vinos con uvas procedentes de 3 subzonas diferentes. Amandi, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. En la actualidad nuestra bodega cuenta con alrededor de 14 hectáreas de viñedo propio.

Casa Moreiras it was founded on 1692 by Don Pedro R. Moreiras de Buján and remodelated by Don Manuel Vázquez Rodríguez on the XX century. This winery were the first in the recuperation of the native grapes to produce a high quality wine, above all Mencía and Godello. We make our wine with grapes from 3 different subzones: Amandi, Riberiras do Miño and Ribeiras do Sil. Nowadays our winery have more than 14 hectares of their own vineyards.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Casa Moreiras, Mencía Casa Moreiras, Blanco

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Tempranillo, Sousón, Godello, Albariño

SUPERFICIE • AREA: 14 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 120.000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granítico, arcilloso y pizarroso • Granite, clay and slate

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Mayoritariamente sur - suroeste • South-southwest

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Edad media 40 años • Average of 40 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 DISTINCIONES GALLAECIA Diploma a Casa Moreiras Godello 2012
- 2013 CATA TRANSFRONTERIZA GALICIA Y NORTE DE PORTUGAL REVISTA HG&T Medalla de oro a Casa Moreiras mencía 2012
- 2013 THE BEST GALICIAN WINES-HOUSTON 1º Premio Campaza mencía 2012 y 3º Premio para Casa Moreiras mencía 2012





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Castro Sesse, José María

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: José María Castro Sesse

DIRECCIÓN • ADDRESS: C/ del Puente, 13 - Canaval (San Pedro) CP: 27440 Sober (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 460 071/620 346 713

MAIL • MAIL: adegacastroesse@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega refundada en el año 1983 e incorporada a la D.O. Ribeira Sacra en la vendimia del año 1994. Tiene capacidad para elaborar 28.000 litros de vino en acero inoxidable. Su preocupación por recuperar las variedades autóctonas le llevó a replantar sus viñedos en Rosende con la variedad Brancellao, siendo los que posee en Amandi de la variedad Mencía.

The wine cellar was refounded in 1983 for the production of table wine but was incorporated into the D. O. Ribeira Sacra at the 1994 harvest. It has the capacity to make 28,000 litres of wine in stainless steel vats. It is concerned about recuperating indigenous grape varieties and it has replanted its vineyards in Rosende with the Brancellao variety of grape, whilst its vineyards in Amandi contain Mencía grapes.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Castro Sesse , Tinto

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Brancellao

SUPERFICIE • AREA: 1 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 2.500 litros





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Bodega Losada Fernández S.L

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Ramón Losada Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: 27430 CP: Pantón (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 456 213 // 699 406 619 // 639 648 722

FAX • FAX: 982 456 213

MAIL • MAIL: reservas@casaruraldavila.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: La bodega está en una casa antigua de piedra con más de 300 años de antigüedad, situada debajo del antiguo emplazamiento del Castro de Ferreira de Pantón. Actualmente esta bodega se encuentra en una fase de reestructuración e incremento de viñedos propios, con el objetivo de mejorar y controlar más la calidad de los vinos que elabora. Los viñedos de esta bodega están todos en zonas de fuerte pendiente en las riberas de Doade, Amandi y Balboa.

The winery is in an old stone house which is more than 300 years old, located below the old castle of Ferreira de Pantón. Now the cellar is in a phase of reconstruction and is increasing the size of its vineyards, with the aim of improving and controlling the quality of the wines it produces. The vineyards of this bodega are all in the región of steep gradients on the riversides of Doade, Amandi and Balboa.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Don Ventura, Mencía Pena do Lobo, Mencía Viña Caneiro, Mencía Viña do Burato, Mencía

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Brancellao, Garnacha

SUPERFICIE • AREA: 3 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 12.000 l



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Moure Fernández, Rubén

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Rubén Moure Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: Santa Mariña de Eiré, 17, 27430 , Ferreira De Pantón , Pantón , Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: Latitud 42° 31' 55.13" N longitud 7° 39' 49.15" W

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 456 211/ 638 380 222

WEB • WEB: www.priordepanton.com

MAIL • MAIL: info@priordepanton.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • Rubén Moure es enólogo y gerente de Prior de Pantón. Es joven y con mucha experiencia, no solo elaborando sus vinos sino llevando la gerencia de su bodega, que a día de hoy cuenta con una producción considerable. Para la elaboración de “Finca Cuarta” la bodega Prior de Pantón utiliza modernas técnicas, que terminan pasando el vino a madera, con crianza de 5 meses en barricas de roble francés, americano y ruso, antes de sacarlo al mercado. Se trata de un vino de autor. A pesar de la juventud de la bodega, ya ha obtenido importantes reconocimientos.

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Ruben is the winemaker and manager of Prior Pantón. He is young but experienced, not only in producing wine but also in running the cellar, which nowadays has a considerable production.

They have modern techniques, such as transferring the wine to barrels of french oak, then to american oak and finally to russian oak. So, we are talking about an author wine.

Despite of the youthness of the winery, they have already recieved important awards.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Finca Cuarta, 18 Monasterios

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: 100% Mencía

SUPERFICIE • AREA: 3 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: Máximo 3.000 kg de producción por ha • Maximum 3.000 kg per ha

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Cepas de más de 50 años • More than 50 years old

PREMIOS • AWARDS:

- Distintiguido Gallaecia 2013



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Finca Millara Bodegas y viñedos S.R.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Alfonso Luna

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lugar de A Millara, S/N, Parroquia de Vilar de Ort. Pantón, Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: 42°31'47.5"N 7°42'20.9"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 673 552 489

WEB • WEB: www.fincamillara.com

MAIL • MAIL: info@fincamillara.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • La Bodega de construcción tradicional, esta situada en el lugar de A MÍLLARA, antigua aldea medieval de veinticinco casas, muchas de ellas rehabilitadas.

Nuestra filosofía es la calidad total, creemos en el origen, sin buena viña no hay buen vino. La producción es totalmente propia y la vendimia se realiza manualmente. La finca esta preparada para producir 120.000 botellas, se limita la cantidad con el único objetivo de conseguir calidad. Nuestro primer Finca Millara en el mercado fue la cosecha 2007, con 91 puntos Parker.

The traditional building winery is situated in the place of A MILLARA, a middle aged hamlet with twenty five houses, that we are currently rebuilding.

Our philosophy is based on total quality, we trust in the origin, without a good vineyard there is not good wine. Everything is made by hand. is ready to produce 120.000 wine bottles of 0,75 cl each one , limiting the quantity with the objective of improving the quality. Our first Finca Millara in the market was the 2007 vintage, with 91 Parker points.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Millara / Beterna/ Lagariza

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía 85%, Tempranillo 5%, Sansón 10%

SUPERFICIE • AREA: 35 ha • 35 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 35.000 botellas • 35,000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arcilloso • Clay

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 16 años • 16 years

PREMIOS • AWARDS:

- Medalla de Oro en el concurso Mundial de Bruselas (Millara 2010)
- Decantes World Wine Awards 2014 (Millara 2010)• Medalla de plata Cervim 20114, Malcavada 2013



73

Galanteiro



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pérez Pérez, José Luis

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: José Luis Pérez Pérez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Trasmil - Segán 15 O Saviñao (Lugo)

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 450 328 / 678 634 788

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Pequeña bodega familiar que elabora el vino con uva de producción propia.

Small traditional winery that produces the wine with its own grapes.



- MARCAS COMERCIALES • BRANDS:** Galanteiro
- VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:** Mencía
- SUPERFICIE • AREA:** 0,8 ha
- PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:** 1500 l
- TIPO DE SUELO • SOIL TYPE:** Pizarroso • Slaty
- ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS:** Sur • South
- EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS:** 80 años • 80 years old
- PREMIOS • AWARDS:**
- No se presenta a premios. No contests.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Karma do Sil S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Antonio Lombardía Crespo

DIRECCIÓN • ADDRESS: Sios de Abaixo- Pantón-Lugo

COORDENADAS • COORDENADES: ETRS89 614.387.65/4.705.285.03

TELÉFONO • TELEPHONE: 669 868 542 **FAX** • FAX: 982 875 438

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega ubicada en una antigua casa de piedra del siglo XIX restaurada en 2014 respetando la arquitectura tradicional gallega conjugando tradición con modernidad para la realización de nuestros vinos. Sus anchos muros de piedra constituyen un perfecto aislamiento natural para la crianza y conservación de nuestros viños

Wine cellar located in an old manor stone house of the 19th century, renovated in 2014, respecting the architectural characteristics of Galician country houses. We use traditional and modern processes in wine production. The wide stone walls are a perfect and a natural way of isolating the vineyard, during the growth and blossom processes, helping to maintain the right temperature.

**MARCAS COMERCIALES •**

BRANDS: MAGA(godello)
MAGA OURO (godello Barrica)
DEMO (Mencia)

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Godello y Mencia

SUPERFICIE • AREA: Cuatro ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 15.000 Litros

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Graníticos y pizarrosos

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Este-Oeste •





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Vázquez Rodríguez, Araceli
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Araceli Vázquez
DIRECCIÓN • ADDRESS: Lu/ Rosende nº67 27466 Sober (Lugo)
COORDENADAS • COORDENADES: Latitud 42°27'24.9078 longitud -7°37'10.0914
TELÉFONO • TELEPHONE: 699 073 420
WEB • WEB: www.malcavada.com
MAIL • MAIL: info@malcavada.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • Es una bodega de reciente creación ubicada en una casa antigua en Rosende y unos viñedos en San Pedro de Amandi, Santiorxo, Lamalcavada y Rosende, donde se producen unos 30.000 kilos de uva, seleccionada manualmente, principalmente mencía de gran calidad. Es un vino solo de uva muy seleccionada. La bodega fue configurada de tal manera que es visitable para probar y ver el proceso de elaboración tanto dentro como fuera.

DESCRIPTION OF WINE CELLAR:

It is a newly established winery located in an old house in Roseberry. Their vineyards are in San Pedro de Amandi, Santiorxo, Lamalcava and Rosende, where 30.000 kg of grapes are produced. This mencia grape is hand-selected, so the wine has a undoubted quality. The wine cellar is visitable and everybody is welcome to taste and to see the elaboration process from inside to outside.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Malcavada

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía 100%

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 2.200 botellas • 2.200 bottles

PREMIOS • AWARDS:

- 1er premio de la cata-concurso “Viños tintos galegos”
- Medalla de plata Cervim 20114, Malcavada 2013





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pérez Rodríguez, Óscar
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Óscar Pérez Rodríguez
DIRECCIÓN • ADDRESS: Naz de Abaixo nº 55 Sober- Lugo CP:27460
COORDENADAS • COORDENADES: 42°27'18.2"N 7°36'25.4"W
TELÉFONO • TELEPHONE: 982 460 110
WEB • WEB: www.naz.es
MAIL • MAIL: comercial@naz.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: Se trata de una explotación pequeña y familiar. El edificio es una antigua bodega, restaurada, de muros de piedra. Está dividida en dos zonas, una para elaboración y otra para conservación del vino.

Todos los depósitos son de acero inoxidable. La bodega tiene una capacidad para 5000 litros. Buscamos un bajo rendimiento por cepa. Sólo vinificamos uva propia. No utilizamos herbicidas. El vino no sufre ningún proceso artificial de filtrado, clarificado o estabilizado.

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: This wine cellar is a small family business. The building is an old warehouse, restored, with stone walls. It is divided into two zones, one for the elaboration and other one for wine storage. All the deposits are stainless. The winery has a capacity for 5.000 liters. We only use our own grapes. We do not use herbicides. Furthermore we do not make any artificial process: filtering, clarified or stabilized.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: NAZ

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía , Tempranillo, Garnacha

SUPERFICIE • AREA: 0.5 Ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 1600 botellas •
1600 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granítico. Textura franco arenosa
• Granite. Sandy loam

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS:
Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: De 10 a 90 años
• From 10 to 9 years old

PREMIOS • AWARDS: Esta bodega no se presenta a concursos.
No contest.



Palacio de Diomondi



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Garrido Raña, Miguel Ángel

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Miguel Ángel Garrido Raña

DIRECCIÓN • ADDRESS: Piñeiro, 26 A - Diomondi CP: 27548 O Saviñao (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°35'29.5"N 7°42'08.7"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 608 088 208 // 659 987 155

FAX • FAX: 986 655 151

MAIL • MAIL: disorbal@disorbal.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta bodega empieza a elaborar vinos en 1988 y entra a formar parte de la D.O. Ribeira Sacra 6 años más tarde. En el año 2012 cambió de administrador para intentar expandir sus vinos con más fuerza en el mercado.

This winery started to produce wine in 1988, and entered in the D.O Ribeira Sacra six years later. In 2012 there was a change of administration to try to expand their wines with more market power.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
Castillo de Lemos, Palacio de Diomondi

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 4 ha • 4 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 52.000 litros • 52.000 litres

PREMIOS • AWARDS:

- 2005 Medalla de plata en el Concurso de Viños de Montaña en Aosta.
- 2001 Diploma en el Concurso de Vinos de Montaña en Aosta
- 2000 Medalla de bronce en el Concurso de Vinos de Montaña en Aosta
- 1998 Medalla de oro en el Concurso de Vinos de Montaña en Aosta





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Fernández González, Javier
PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Javier Fernández
DIRECCIÓN • ADDRESS: Espasantes, Pantón, LUGO
COORDENADAS • COORDENADES: 42.481348, -7.620174
TELÉFONO • TELEPHONE: 670 739 470
FAX • FAX: 982 456 228
WEB • WEB: www.saiñas.com
MAIL • MAIL: javier.fdez@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: Esta bodega fue fundada en el 1993. Nació como una afición que con el pasar de los años se convirtió en pasión.

Disponemos de métodos de vinificación modernos. Apostamos por la calidad, partiendo de una cosecha seleccionada de viñedos propios. Nuestros vinos han sido reconocidos en multitud de concursos tanto nacionales como internacionales.

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: It was founded in 1993. Firstly, it was created as a hobby which over the years grew into a passion.

It offers modern winemaking methods. They create high quality wine with their selected harvest from their own vineyard. Thus, the winery has been recognized in many national and international competitions.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Saiñas, Saiñas Barrica Y Javier Fernandez

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 5.2 ha

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arcilloso • Clay

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Naciente • Rising

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 30

PREMIOS • AWARDS:

Más de 40 premios tanto nacionales como internacionales. Siendo los más destacados:

- Acio de Ouro al mejor tinto gallego en el 2000 en la XII Cata de los Vinos de Galicia.
- Acio de Ouro 2010 en la XXII Cata de los Vinos de Galicia.
- Numerosas medallas en Aosta (Italia) en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña.
- Distinción Gallaecia 2012 de la Asociación de Sumilleres de Galicia.
- Numerosos premios en las Catas de Vinos de la Ribeira Sacra.
- 95 puntos en la Guía Peñín.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Nova Toural S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Fernando Meijide Calvo.

ENÓLOGO: Luis Buitrón Barrios

DIRECCIÓN • ADDRESS: Santo Estevo de Ribas de Miño. 27594 O Saviñao. Lugo (A 300 m. de la Iglesia de Santo Estevo de Ribas de Miño)

COORDENADAS • COORDENADAS: N 42° 37' 15,6" W 7° 42' 16,1"

TELÉFONO • TELEPHONE: 620 82 53 62

WEB • WEB: www.novatoural.es

MAIL • MAIL: info@novatoural.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: Procede de una pequeña bodega de los años cuarenta construida con piedra típica de la zona, restaurada y ampliada adecuándola a las actuales técnicas de vinificación, sin perder lo artesano de su elaboración tradicional. Situada a 300 metros de la bella iglesia románica del siglo XII, Santo Estevo de Ribas de Miño, en una mágica zona de viñas y castañares y enfrente, con vista directa, la presa del salto de Belesar. Con sus viñedos propios en "socalcos" o bancales rodeando la bodega y en sus cercanías, elabora dos tipos de vino: Tinto Mencía y Tinto roble selección limitada.



DESCRIPTION OF WINE CELLAR: It comes from a small winery built in the forties with typical local stone, restored and enlarged adapted to the current techniques to cultivate the wine, without losing the craftsman preparation. It is located in a stunning área of vineyards and chestnut groves 300 metres from the 12th century Romanesque church of Santo Estevo de Ribas de Miño, with views to Belesar. Its own vineyards are located in terraces, around the bodega and nearby. It produces two types of wine: a young red wine and a matured red wine. The winery produces two types of wine: Mencía, and Red oak selected edition.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: SOMBRERO Mencía y SOMBRERO Tinto roble

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Tempranillo y Garnacha tintorera de cepas muy viejas, siendo siempre la principal Mencía

SUPERFICIE • AREA: 1 Ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 5.000 botellas • 5.000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Viñedo Cancelliña.- Suelo pobre, mineral pizarroso con esquistos. Muy pedregoso. Poor soil, slaty shale ore. Very stony

Viñedo Tournal.- Granítico descompuesto con muy poca retención de agua. Decomposed granite with very little water retention.

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Noreste- sudoeste •Northeast - southeast

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 60, 20 y 15 años • 60, 20 and 15 years

PREMIOS • AWARDS:

- Sombrero Tinto roble 2011, medalla de plata en el XXI concurso internacional de vinos de montaña de 2013, CERVIM, Aosta, Italia
- Sombrero Mencía 2012, 5 estrellas y 90 puntos en guía Peñín 2014.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Maximino López Vázquez

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Maximino López Vázquez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Espasante, 11 - 27430 - Pantón (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°28'41.2"N 7°37'26.8"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 456 595 // 659 803 541

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega familiar creada a principios de siglo, que se incorpora a la D.O. en 1994, como una fuerte apuesta por generar un mayor valor añadido a la producción vitícola propia. Con una capacidad para 21.000 litros, actualmente se encuentra en algo más del 50% de producción sobre su capacidad, al utilizar solo uvas de sus viñedos y apostar fuertemente por vino de gran calidad, basado en una viticultura rigurosa.

It is a family own winery from the beginning of the 21th century. It joined the Guarantee of Origin in 1994 in order to have an added genuine valued. Although its capacity is 21000 litres, nowadays, It has been increased to get a little bit more than 50% of the production due to the use of grapes belonging to its own vineyard, and a preferred high quality wine. All based on a careful viticulture.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Terras Mouras

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Merenzao, Albarello

SUPERFICIE • AREA: 4 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 4.000 litros • 4.000 l

PREMIOS • AWARDS:

- 2012 Tercer Premio en la XIII CATA-CONCURSO DE “VIÑOS TINTOS GALLEGOS” por la Asociación de Euskadi de Sumilleres.
- 2005 CONCURSO INTERNACIONAL

DE VINOS DE MONTAÑA (diploma)

- 2002 Medalla de plata en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia.
- 1999 Medalla de bronce en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 1997 Medalla de oro en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia
- 1996 Medalla de plata en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña en Aosta - Italia





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Pena das Donas S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jesús Vázquez Rodríguez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Ribas del Sil nº 1 Pombeiro, Pantón, Lugo

TELÉFONO • TELEPHONE: 988 200 045 / 649 612 436

WEB • WEB: www.penasdosdonas.com

MAIL • MAIL: adega@penasdosdonas.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Entre bancales se alza esta moderna bodega de reciente construcción, en la que se combina la arquitectura tradicional con las más moderna tecnología para la elaboración de vinos. Todos los vinos de elaboran con uvas procedentes de las laderas del Sil, dado su especial microclima donde estas adquiere la maduración y los aromas tan característicos. Esto unido al trabajo con las barricas de roble hace de estos unos vinos de especial complejidad.

Between the terraces, we could find this modern winery, that combines the traditional architecture with the most modern technology for the elaboration of the wine. All their wines are made with their own grapes from the slopes of the Sil, given its special microclimate, where the grapes acquired that wonderful maturation and smell. Furthermore they take special care to the oak barrels, giving complexity to the elaboration process.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Verdes Matas, Mencía Almalarga, Godello.

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía 100% Godello Burrián, Godello

SUPERFICIE • AREA: 6 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 18000 l

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarroso • Slaty

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 100 años • 100 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2010 XVIII edición del Certamen Internacional de Vinos de Montaña de Aosta (medalla de oro-Almalarga)
- 2010 CATA DE LOS VINOS DE RIBEIRA SACRA (3º en blancos)
- 2009 Vino Excelencia: Verdes Matas
- 2009 CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS DE MONTAGNE (mención godello)
- 2009 Distinguidos Gallaecia (Almalarga)
- Primer Premio en vestir el vino en la II Edición do Salón de Viños e Augardentes de Galicia





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: S.A.T. Virxen Dos Remedios

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Juan Carlos Varela Aguiar

DIRECCIÓN • ADDRESS: Diomondi, 56 CP: 27548 O Saviñao (Lugo)

COORDENADAS • COORDENADES: Latitud 42° 35' 5.79"N · Longitud: 7° 42' 32.20"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 982 171 720 // 982 182 266 // 617 390 467

FAX • FAX: 982 171 720

WEB • WEB: www.virxendosremedios.es

MAIL • MAIL: info@virxendosremedios.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: S.A.T. Virxen dos Remedios es una Bodega de carácter familiar, que nace en el año 1992 con el objetivo de mantener la tradición vitícola de la zona. La bodega está situada en Diomondi, en pleno corazón de la Ribeira Sacra, zona privilegiada para el cultivo de la vid por su situación geográfica y sus múltiples microclimas.

S.A.T. Virxen dos Remedio is a family wine cellar born in 1992 with the aim of maintaining the wine tradition of the area. The winery is located in Diomondi, on the heart of Ribeira Sacra, specially good area to cultivate the vineyards, because of the geographical situation and because of the microclimates

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Viña Vella, Mencía Pazo de Bexan, Mencía Viña Vella, Blanco

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Brancellao, Garnacha, Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés

SUPERFICIE • AREA: 3.5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
33.000 litros • 33.000 litres

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Viña Vella Mencía 12, Acio de Ouro en la XXV CATA DOS VIÑOS DE GALICIA.
- 2013 Viña Vella, 1º Premio en blancos en la XIX CATA DE LOS VINOS DE RIBEIRA SACRA.
- 2010 XVIII edición del Certamen Internacional de Vinos de Montaña de Aosta (medalla de oro-Viña Vella)
- 2008 CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS DE MONTAGNE (Viña Vella BLANCO PLURIVARIETAL 08-mención y Viña Vella MENCÍA 08-mención)
- 2008 CATA DE LOS VINOS DE GALICIA (Viña Vella-Diploma)





An aerial photograph of a scenic landscape. In the foreground, a large, calm body of water, likely a reservoir, stretches across the lower half of the frame. The water is a deep blue-grey color. In the middle ground, a lush green hillside descends towards the water's edge. Several small buildings with red-tiled roofs are scattered across the slope. A dirt path winds through the trees. In the background, more rolling hills and mountains are visible, covered in dense green forest. The sky is overcast and grey. The overall scene is peaceful and natural.

Ribeira Sacra

Ribeiras do Sil



- ▲ Panorámica de la población de A Abeleda, desde los viñedos que la rodean.
- ▲ Panoramic view to A Abeleda, taken at the vineyards surround the town.

La comarca vitivinícola de la Ribeira do Sil es un espacio heterogéneo distribuido a ambas orillas del río en el que las viñas no aparecen de manera continua en sus 40 Km de longitud sino que alternan con parcelas de vegetación natural y roca. Como suele ser habitual los viñedo se cultivan en terrazas, cuyos muros de contención tienen una altura y anchura variables dependiendo de la pendiente. Entre ellas existen tortuosos caminos y

rústicas escaleras, además de “pousas” o descansos. La mayoría del viñedo se halla comprendido entre el nivel de base –unos 200 m. aproximadamente– y la parte de las vertientes –unos 600 m. aproximadamente– por lo que es muy característico el modo de conducción de la cepa en vaso y la altura de la misma en torno a los 50 cm. Además, suelen estar pegadas y alineadas con los muros, y orientadas con pequeños tutores.

The winegrowing region of Ribeira do Sil is a heterogeneous area distributed along both banks of the river where the vineyards are scattered over the 40 Km stretch of land alternating with plots of natural vegetation and rock. As is the tradition, the vineyards are cultivated on terraces with retaining walls of varying height and width, depending on the slope. In between there are winding paths and crudely-built stairs, with their “pousas” or landings. Most of the vineyards are found between the base level –roughly 200 m– and the sloped area –around 600 m–. For this reason the plants are traditionally grown on funnel frames with a height of approximately 50 cm. They are usually planted in lines next to the walls, and trained to small support structures.



RIBEIRAS DO SIL

- 83 ADEGA VELLA
- 84 ALODIO
- 85 BELLALEIRA
- 86 FEDELLOS DO COUTO

- 87 LOUSAS
- 88 PEZA DO REI
- 89 POMBARES
- 90 PONTE DA BOGA

- 91 SÉCULO
- 92 SOLLÍO
- 93 VALCAR
- 94 VEL'UVEYRA



NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Feijoo González, Jorge

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Jorge y Marisol

DIRECCIÓN • ADDRESS: Abeleda (A Teixeira) Rúa da Eirexa nº 14

COORDENADAS • COORDENADES: 42°23'42.1"N 7°26'24.7"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 606 807 897 / 660 047 602

WEB • WEB: www.adegavella.com

MAIL • MAIL: adegavella@terra.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta empresa familiar está ubicada en el pueblo de Abeleda, perteneciente al ayuntamiento de la Teixeira, de la provincia de Orense. Empezamos a trabajar en el año 2005, contando con la herencia de una casa que data del siglo XII, casi en ruinas y que poco a poco vamos restaurando, todo en piedra y madera, pero manteniendo la estructura de la típica casa de labriegos. Nuestro viñedos en las laderas del río Sil, en escarpadas pendientes, y bañadas por el sol, controlando la producción, aportan todo el esplendor de las variedades autóctonas, dando lugar a los caldos que cada día están más reconocidos por el público.

This family business is located in the village of Abeleda, in Teixeira, Ourense. We started working in 2005, in a inherited house, built in the XII century. The house was almost in ruins and we gradually restored it, all in stone and wood, maintaining the typical structure. Our vineyards are located on the steep slopes of the river Sil. This vineyards are sun-exposed, and all those geographical features give the grapes all their splendor. Day by day our wines are more and more recognized.



MARCAS COMERCIALES

• BRANDS: Adegas Vella, Godello y Mencía

VARIEDAD DE UVA •
KIND OF GRAPE: Mencía

SUPERFICIE • AREA: 6 ha

PRODUCCIÓN ANUAL

• ANNUAL OUTPUT:
50.000 Botellas • 50.000
Bottles

TIPO DE SUELO • SOIL
TYPE: Pizarroso • Slaty

PREMIOS • AWARDS:

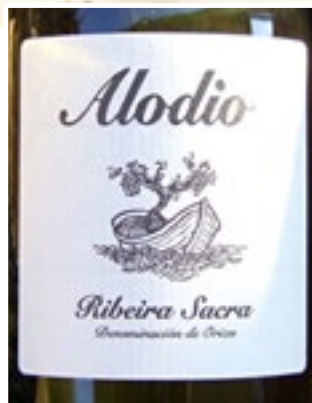
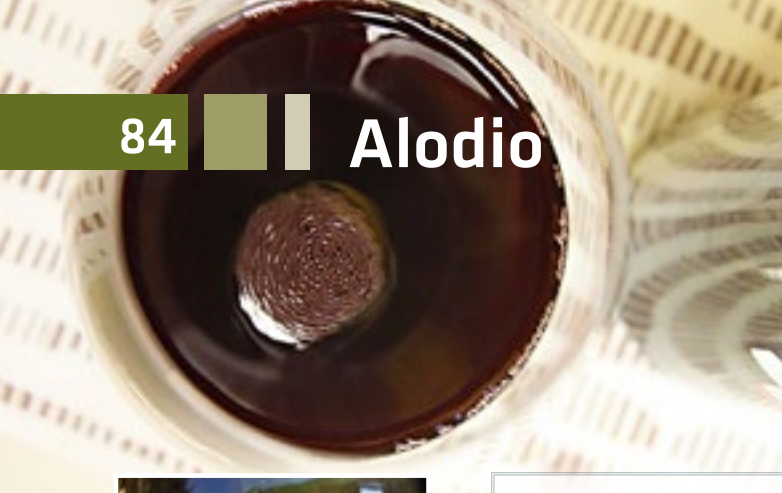
- Medalla de oro en el concurso de Aosta

2013 para el mencía Adegas Vella

• Distinción Gallaecia 2013, para el 12 Adegas Vella

• 2013 Adegas Vella, Mencía'12, Acio de Bronce en la XXV CATA DOS VIÑOS DE GALICIA.
2013 Adegas Vella 2012 godello, 2º Premio XIX CATA DE LOS VINOS DE RIBEIRA SACRA.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Bodegas Costoya S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Carlos Costoya

DIRECCIÓN • ADDRESS: Boga 26 Abeleda A Teixeira Ourense

TELÉFONO • TELEPHONE: 600 417 290

MAIL • MAIL: Carlos_costoya@Temera.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega abastecida con uvas de viñedo propio. Vinos creativos. Diversas actividades. Taller de cerámica y pintura anexo.

This wine cellar belongs its own grapes.

Original wines. Variety of activities . Pottery and painting workshops.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Alodio-Alodio De Antonia-Alodio
898-Alodio 343-Alodio 212-Alodio
Terradentro-Noite Pecha

VARIEDAD DE UVA • KIND OF

GRAPE: Mencia Brancellao Merenzao
Albariño Torrontes Godello Treixadura
Loureira

SUPERFICIE • AREA: 5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL
OUTPUT: 30.000 Botellas • 30.000
Bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Esquistos •

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS:
1 a 102





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Leirabella, S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Martin Lagaron Gomez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Leiravella-Sacardebois-Parada De Sil

COORDENADAS • COORDENADES: Latitud : 42.5333 Longitud : -7.3333

TELÉFONO • TELEPHONE: 630 882 558

WEB • WEB: LA DEL CONSEJO REGULADOR

MAIL • MAIL: martin.lagaron@hotmail.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega situada en una casa antigua de piedra sobre las laderas del cañón del Sil. Se incorpora en el 2001 a la Denominación de Origen. La elaboración de nuestros caldos, se rigen, por métodos puramente artesanales.

This bodega is located in an old stone house, above the Sil canyon. This wine cellar was incorporated into the D.O. in 2001. The elaboration of our wine is purely artisan.



MARCAS COMERCIALES

• BRANDS: Bellaleira Y Martin Lagaron (Barrica 12 Meses)

VARIEDAD DE UVA •

KIND OF GRAPE: Mencia-Tempranillo-Sauson-Garnacha

SUPERFICIE • AREA: 2

ha • 2 ha

PRODUCCIÓN ANUAL

• ANNUAL OUTPUT:
20.000 Botellas • 20.000
Bottles

EDAD DE LAS CEPAS •

AGE OF STRAINS: 50 años
• 50 years old

PREMIOS • AWARDS:

- 2009-Vino Excelencia
- 2007-Cata De Los Vinos De Galicia (Diploma)
- 1997-Mencia/97 Cata Popular Mostra De Vinos Ribeira Sacra





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adega dos Taboada S.L.U.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Pablo Soldavini

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lugar O Couto, 19. Sampaio 32764 - Castro Caldelas (Ourense)

COORDENADAS • COORDENADES: 42.385640; -7.439627

TELÉFONO • TELEPHONE: 666 568 159

WEB • WEB: www.fedellos.com

MAIL • MAIL: adega@fedellos.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Fedellos do Couto es una pequeña bodega que aboga por mantener el espíritu de lo tradicional frente a lo industrializado, respetando, gracias a una mínima intervención en la bodega, el potencial de lo obtenido en la viña.

Fedellos de Couto is a small cave that supports the traditional ways of production processes instead of the industrial ones, and respect of the best properties of the vineyard , avoiding as many processes as possible.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Conasbrancas, Cortezada, Lomba dos Ares

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, godello e outras variedades autóctonas

SUPERFICIE • AREA: 5 ha aproximadamente

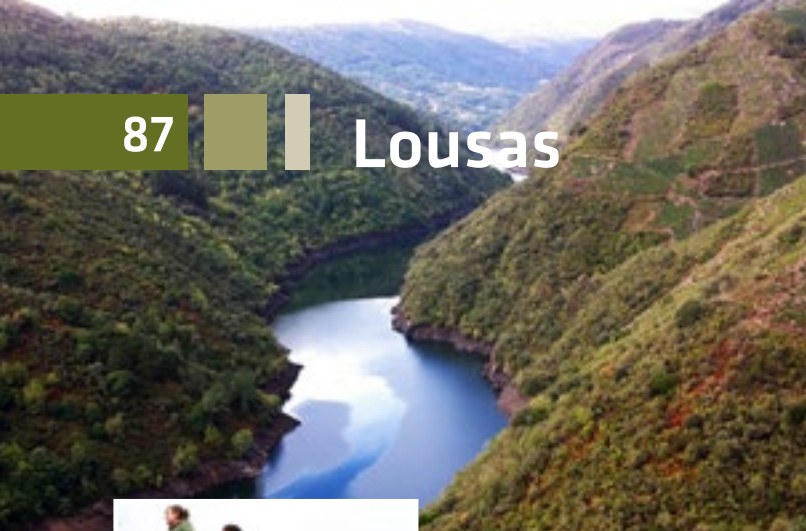
PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 18.000 Botellas • 18.000 Bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Olio de sapo, granito, pizarra férrica degradada • Granitic land, slate soils

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Diferentes orientaciones en las diferentes parcelas • Several orientations

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Entre 15 y 60 años • Between 15 and 60 years





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Envínate S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Alfonso Torrente

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lugar Pedra do Sol. Montoedo (Santa Mariña)
32765 A Teixeira (Ourense)

TELÉFONO • TELEPHONE: 682 207 160

WEB • WEB: www.envinate.es

MAIL • MAIL: asesoria@envinate.es



MARCAS COMERCIALES •
BRANDS: Lousas Viñas De Aldea, Lousas Parcela Seoane y Lousas Parcela Camiño Novo

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, merenzao, brancellao, souson, garnacha tintorera

SUPERFICIE • AREA: 5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 20.000 botellas • 20.000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarra y granito

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Varias

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 20 a 85





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adegacachin S.C.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Cesar Enríquez Dieguez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Abeleda, S/N – A Teixeira – Ourense

COORDENADAS • COORDENADES: LON : -7° 26' 37.95193" LAT : 42° 23' 39.51535"

TELÉFONO • TELEPHONE: 619 859 281

MAIL • MAIL: adegacachin@adegacachin.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: César Enríquez Diéguez y familia comenzaron con el sueño de recuperar una bella ladera a la sombra del Pazo de San Paio, de la cual, salían las uvas con las que satisfacían los diezmos a los reyes de Castilla.

Fue fundada en 1992, y tiene capacidad para 50.000 litros. Basa su elaboración en una cuidada viticultura. Se comercializa principalmente en Galicia y se exporta a Reino Unido y desde 2008 a EE.UU.

Cesar Enríquez Diéguez and his family started the recuperation of a vineyard close to the Pazo de San Paio, where the grapes were used to feed the kings of Castilla.

The winery was founded in 1992, and it has a capacity of 50.000 litres. The elaboration is based on a careful viticulture. It is marketed mainly in Galicia, but also exported to the UK and USA since 2008.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Peza Do Rei (Tinto Joven) Peza Do Rei (Blanco Joven) Peza Do Rei (Tinto Barrica)

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Godello, Treixadura y Albariño

SUPERFICIE • AREA: 8 ha • 8 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 52.000 Botellas • 52.000 Bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Arenoso, Pedregoso y Permeable • Sandy, Stony and Permeable

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur- suroeste • South – southeast

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: Edad media de 10 a 25 años • Between 10 and 25 years

PREMIOS • AWARDS:

- Desde el año 2008, este vino no se presenta a concursos
- Distinguido Gallaecia Mencía 07,01
- Distinguido Gallaecia Barrica 06, 05, 03
- Muestra de Vinos Ribeira Sacra . Medalla de Oro Mencía 00, 98





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adegas Do Mollon S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Antonio Calleja Lameiras

DIRECCIÓN • ADDRESS: Casanova, Mollón VIÑOÁS (Nogueira de Ramuín) OURENSE

COORDENADAS • COORDENADES: 442°25'32.6"N 7°44'21.1"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 988 222 272

FAX • FAX: 988 222 272

WEB • WEB: www.pombares.com

MAIL • MAIL: pombares@mundo-r.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: La bodega nace en 1986. Siguiendo la tradición familiar elaboramos vino siguiendo la costumbre de la parroquia de Viñoás en Nogueira de Ramuín. Vino tinto de las variedades Mencía Garnacha (8-10%) y Tempranillo (3%) y blanco de las variedades Godello (85%), Treixadura (10%) y Albariño (5%)

La producción es muy limitada y se orienta a vinos jóvenes, sin crianza en madera, que nunca son embotellados antes de 6 meses (blanco) y 9 meses (tinto).

La capacidad de elaboración es de 87.000 litros

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: The winery started in 1986. It follows the tradition of the town Viñoas, in Nogueira de Ramuín. They have red wine: Mencía Garnañacha (8-10%), Tempranillo (3%) and White wine Godello (85%), Treixadura (10%) and Albariño (5%).

The production is limited and mostly they create young wines, without oak aging, which are never bottled before 6 months (white) and 9 months (red). The capacity is 87.000 liters

MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Pombares

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Tinto: Mencía(85-90%), Garnacha (8-10%), Tempranillo (3%). Blanco: Godello (85%), Treixadura (10%), Albariño (5%)

SUPERFICIE • AREA: 2,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 0.000 / 36.000 botellas • 20.000/ 36.000 bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Granito y pizarra • granite and slate

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINT: Oeste (85%) Este (15%) • West (85%) East (15%)

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 12 - 30 años • 12-30 years

PREMIOS • AWARDS:

- Commended wine, International Wine Challenge, Londres 2008
- Medalla de Oro, Vinos Cuidadosos, Madrid 2011
- Rubí, Premios Vino y Mujer, Madrid 2011





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adegas Ponte Da Boga S.L

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Ruben Perez Añon-Marta Plasencia

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lugar Do Couto- San Paio

COORDENADAS • COORDENADES: Latitud-42° 23´ 9" Norte Longitud 7° 26´ 9" Oeste

TELÉFONO • TELEPHONE: 988 203 306

FAX • FAX: 988 203 299

WEB • WEB: www.pontedaboga.es

MAIL • MAIL: info@pontedaboga.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: actividad a principios de los años 70, hasta que en 1999, al amparo de la D.O Ribeira Sacra, viticultores y propietarios deciden rehabilitarla volviendo a su actividad hasta 2006. Debido a las dificultades económicas que atravesaban, Hijos de Rivera, decide hacerse con la propiedad e introduce un modelo de negocio que mejora el nivel de los vinos, apostando por la recuperación de las variedades autóctonas para crear vinos distintivos y de calidad.

Adegas Ponte da Boga was founded in 1898, because of the emigration they closed it in the 70s. But in 1999 with the help of D.O Ribeira Sacra, owners and winemakers, it was open again. Despite of the economical difficulties, Hijos de Rivera gets the propriety and turn it in a business, improving wine quality and trying to recuperate the native varieties to create different and qualified wine.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Ponte da Boga (mencía, godello, e.gótica, capricho de merenzao, bancales olvidados, porto de lobos)

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, sousón, merenzao, brancellao, godello, albariño,

SUPERFICIE • AREA: 23 ha • 23 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
188.500 L. • 188,500 L

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarra, granito y esquistos • Slate, Granite and Shale

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur • South

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS:
20-100 • 20-100

PREMIOS • AWARDS:

- Blanco de blancos 2011: 91 puntos,
- Expresión histórica: 91 pts.
- Capricho de Merenzao: 93 pts.
- Bancales olvidados: 91 puntos,
- Mencía 2011 87 pts.
- Alais 2009 :89pts.
- Robert Parker: Blanco De Blancos 2011: 90 Ptos.
- Mencía 2011: 89pts.
- Alais 2009: Premio Bacchus de plata 2013





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Xose Vázquez Rodriguez

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Xose Vazquez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Rua Ana Blanca S/N

TELÉFONO • TELEPHONE: Xose 629 818 701 – Roque 600 405 801

MAIL • MAIL: Xvrseculo@Terra.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR:

Somos una bodega con origen tradicional que tras la unión de varios edificios antiguos nos permitió adaptarnos a las exigencias de la producción actual. Los grandes volúmenes interiores hacen fácil la convivencia entre los tambores y el acero, entre tradición y la modernidad. Tenemos una amplia sala de degustación.

We are a traditional cave located in several buildings in order to face the market requirements.

The great tanks allows the barrels and the steel, a mixture of tradition and modern techniques. We have a big area of wine –tasting.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Seculo
-- Alba Ponce

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia - Brancellao - Mouraton - Tempranillo

SUPERFICIE • AREA: 3 ha • 3 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT:
8.000 kilos • 8.000 kilos

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur- suroeste • South - southwest

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 15 - 60 anos • 15 - 60 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2º Cata concurso de Viños Patrimonio Ribeira Sacra. Tintos 2014, Premio “Patrimonio Ribeira Sacra”.
- Mención Guia de Vinos y Aguardientes de Galicia 2016, Tintos , Gran Oro.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Alvarez Rodriguez, Juan Alberto

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Juan Alberto Alvarez Rodriguez

DIRECCIÓN • ADDRESS: Lugar Os Vázquez (San Salvador). 32765 A Teixeira (Ourense)

COORDENADAS • COORDENADES: gps: 42°23'42,23"N 7°26'24,96"W

TELÉFONO • TELEPHONE: +34 639 787 637 +34 639 787 665

MAIL • MAIL: adegasollío@yahoo.es

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Esta coqueta bodega ubicada en A Teixeira, con magníficas vistas del Cañón del Sil, es el fruto de la cuidada restauración de antiguas bodegas de piedra. Tiene una capacidad máxima de 12.000 litros y un claro objetivo: CALIDAD. El cariño en la elaboración y la utilización exclusiva de uva propia ayudarán, sin duda, a conseguir año a año dicho objetivo.

This pretty winery situated in A Teixeira, with magnificent views over the Sil Canyon, is the result of the careful restoration of an ancient stone cellar. It has a maximum capacity of 12,000 litres and one objective : quality. They take exclusive care to the use of grapes from their vineyard "A Toca" .



MARCAS COMERCIALES • BRANDS: Sollío Mencía-Sollío Godello

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencía, Brancellao, Godello

SUPERFICIE • AREA: 2.5 ha • 2,5 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 9.000 litros botellas • 9,000 Bottles

TIPO DE SUELO • SOIL TYPE: Pizarroso • Slaty

ORIENTACIÓN DE LAS CEPAS • ORIENTATION OF STRAINS: Sur (blanco); sur-suroeste (tinto)
• 10-50 years

EDAD DE LAS CEPAS • AGE OF STRAINS: 10-50 años
• Between 10 and 50 years

PREMIOS • AWARDS:

- 2013 Medalla de Oro Sollío mencía 2012 en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña de Aosta.
- 2013 Acio de Plata Sollío mencía 2012 en la XXV Cata de los Vinos de Galicia
- 2012 Medalla de plata Sollío Mencía en el Concurso Internacional de Vinos de Montaña de Aosta.
- 2012 Distinguido Gallaecia Sollío Godello
- 2012 Guía de Vinos, Bodegas y Destilados de Galicia. Medallas de plata para Sollío Godello y Sollío Mencía.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Adegas Valcar S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: Manuel Valdés Fernández

DIRECCIÓN • ADDRESS: San Adrián-Sacardebois 32747 Parada De Sil. Ourense

COORDENADAS • COORDENADES: Subzona De Ribeiras De Sil

TELÉFONO • TELEPHONE: 988 208 245 // 669 851 152

WEB • WEB: www.adegasvalcar.com

MAIL • MAIL: adegavvalcar@adegasvalcar.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA • DESCRIPTION OF WINE CELLAR: Bodega adquirida en 2002. Cuenta con 8 hectáreas de viñedos propios cuidados con mucho mimo con el fin de obtener un vino de óptima calidad.

Winery founded in 2002. It has 8 hectares of own vineyards, care with great care in order to obtain a high quality wine.

MARCAS COMERCIALES • BRANDS:

Valcar Selección: mencia • Valcar: mencia • Sacroval: mencia • Barreal: mencia • Algalia: mencia • A Dama Blanca: godello

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE:

Tintas: Mencia y Garnacha
Blanca: Godello

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 80.000 l

PREMIOS • AWARDS:

- Esta bodega no se presenta a concursos.





NOMBRE DE LA BODEGA • NAME: Ronsel Do Sil S.L.

PERSONA DE CONTACTO • CONTACT PERSON: María J. Yravedra

DIRECCIÓN • ADDRESS: Sacardebois CP: 32740 Parada de Sil (Ourense)

COORDENADAS • COORDENADES: 42°23'01.4"N 7°31'09.5"W

TELÉFONO • TELEPHONE: 685 877 740 // 988 984 923

WEB • WEB: www.ronseldosil.com

MAIL • MAIL: info@ronseldosil.com

DESCRIPCIÓN DE LA BODEGA: Es una pequeña bodega rehabilitada de un antiguo lagar, cuya filosofía se basa en ensalzar las variedades autóctonas mediante una cuidada elaboración artesanal, para producir vinos de alta calidad. La vendimia es realizada a mano. Elaboramos vinos jóvenes, algunos de ellos con crianzas muy breves realizadas en barricas de roble francés y americano. Recientemente acaba de plantarse un jardín de variedades autóctonas gallegas, a los pies de la bodega a orillas del río Sil.

DESCRIPTION OF WINE CELLAR: It is a small winery restored, whose philosophy is to extol the native varieties through careful craftsmanship.

The harvest is done by hand and it is on steep terraces characteristic of the Ribeira Sacra. They produce young wines, some of them with very brief upbringings made in French and American oak. Just recently planted a garden of native varieties from Galicia, at the foot of the cellar on the River Sil.



MARCAS COMERCIALES • BRANDS:
Vel'uveyra (Mencia), Vel'uveyra (Godello), Ourive (Godello), Ourive (Dona Branca), Alpendre (Merenzao), Arpegio (Mencia)

VARIEDAD DE UVA • KIND OF GRAPE: Mencia, Merenzao, Caño, Garnacha, Treixadura, Godello, Dona Branca

SUPERFICIE • AREA: 10 ha • 10 ha

PRODUCCIÓN ANUAL • ANNUAL OUTPUT: 25.000 litros • 25.000 l

PREMIOS • AWARDS:

- Bacchus De Oro 2014: "Vel'Uveyra" Mencia 2012
- Premio Excelencia Cervim 2013: "Vel'Uveyra" Mencia 2011 (Mejor Vino De España De Viticultura De Montaña)
- Medalla De Oro Cervim 2013: "Vel'Uveyra" Mencia 2011
- Medalla De Oro Catavinum World Wine 2012: "Ourive" Godello 2011



La recientemente descubierta necrópolis medieval de San Vitor demuestra la ocupación poblacional de la zona desde los más remotos tiempos.
The newly discovered medieval necropolis in San Vitor shows the occupation of the area in the ancient times.

El turismo del vino

Wine tourism



EL ENORME POTENCIAL DE LA RIBEIRA SACRA COMO PAISAJE PRIVILEGIADO EN EL QUE SE INTEGRAN A LA PERFECCIÓN LOS HISTÓRICOS MUROS DE LOS MONASTERIOS ROMÁNICOS Y LAS FRESCAS BODEGAS DONDE SE PRODUCEN SUS EXCELENTES VINOS HACE POSIBLE UN APROVECHAMIENTO TURÍSTICO DE ESTOS RECURSOS DE UNA FORMA TOTALMENTE SOSTENIBLE. EN ESTE CONTEXTO NACE LA RUTA DEL VINO DE LA RIBEIRA SACRA SE EXTIENDE POR EL TERRITORIO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN A TRAVÉS DE LA VEINTENA DE MUNICIPIOS QUE LA FORMAN Y QUE SE DISTRIBUYEN ENTRE EL SUR DE LA PROVINCIA DE LUGO Y EL NORESTE DE LA PROVINCIA DE OURENSE.



La ruta del vino

La ruta del vino reúne a casi un centenar de establecimientos tematizados (hoteles, casas de turismo rural, restaurantes, bodegas, centros de vinoterapia, museos, tiendas especializadas, etc.), cuya calidad satisface las expectativas del visitante. Además, la Ribeira Sacra está considerada como uno de los espacios de mayor densidad de patrimonio artístico de la Península Ibérica y Europa. El gran número de iglesias y monasterios románicos construidos en la Edad Media y el paisaje natural único que los rodea se han convertido en otros dos grandes atractivos de este destino tan especial. Estamos ante un territorio marcado por la presencia de los ríos Miño y Sil, pero plagado de ríos menores. Definen el paisaje las laderas de los ríos cubiertas de viñedo en bancales, los caño-

nes de los ríos y las numerosas iglesias y monasterios esparcidos por todo el territorio, de ahí el nombre de ribera sagrada, Ribeira Sacra. La diversidad paisajística es una característica de la zona, a las riberas llenas de vides hay que sumar los bosques autóctonos, principalmente de castaños y robles, zonas de montaña como Cabeza de Manzaneda o el Faro y los espacios de ribera con vegetación propia no asociada a la viticultura. Ribeira Sacra es un espacio de magia y tradición, de verdes y amarillos, un espacio de piedra,... piedra en las muras de los bancales, piedra en los monasterios e iglesias, piedra en los puentes, torres y fortalezas. En la Ribeira Sacra hay 18 monasterios, siete iglesias incluidas dentro de la ruta del románico rural y 269 elementos destacables del patrimonio arquitectónico y etnográfico y ofrece nueve miradores turísticos y seis rutas de senderismo ●

Logotipo oficial de la Ruta del Vino de la Ribeira Sacra.
Official logo of the Ribeira Sacra wine route.

THE VAST POTENTIAL OF RIBEIRA SACRA WITH ITS SPECTACULAR LANDSCAPE WHICH HARMONISES PERFECTLY WITH THE AGE-OLD WALLS OF THE ROMANESQUE MONASTERIES AND THE COOL WINE CELLARS, WHERE THE REGION'S EXCELLENT WINES ARE PRODUCED, HAS SET THE STAGE FOR THE SUSTAINABLE USE OF THESE RESOURCES BY RESPONSIBLE TOURISM. THIS IS THE ORIGIN OF THE RIBEIRA SACRA WINE CIRCUIT WHICH CRISSCROSSES THIS DENOMINATION OF ORIGIN REGION PASSING THROUGH ITS TWENTY-ODD MUNICIPALITIES LOCATED IN THE SOUTH OF THE PROVINCE OF LUGO AND THE NORTHEAST OF THE PROVINCE OF OURENSE.

The wine circuit

The wine circuit is composed of nearly one hundred establishments brought together around this theme (hotels, bed and breakfasts, restaurants, wine cellars, wine therapy centres, museums, specialised shops, etc.) whose quality will meet the visitor's expectations. Moreover, Ribeira Sacra is considered to be one of the areas having one of the largest artistic patrimonies of the Iberian Peninsula and Europe. The wealth of Romanesque churches and monasteries built in the Middle Ages and the unique

natural environment in which they are set have become two of the most important attractions for this tourist destination. The region boasts two major waterways, the Miño and Sil rivers, but there are many other smaller watercourses. The landscape is marked by the sloped riverbanks dotted with terraced vineyards, the river canyons, and the many churches and monasteries scattered throughout the area, giving the region its name, sacred riverbank, Ribeira Sacra. The highly varied landscape is one of

the region's trademarks. In addition to the riverbanks teeming with vineyards, there are woodlands with native trees consisting mainly of chestnuts and oaks, mountainous places such as Cabeza de Manzaneda and O Faro as well as riverside areas with native vegetation not associated with the vineyards. Ribeira Sacra is a space full of magic and tradition, bathed in green and yellow hues; stone is ever-present, in the stone-walled terraces, the monasteries and churches built out of stone, the stone

Mapa de situación de los monasterios de la Ribeira Sacra.

Location map of the monasteries in Ribeira Sacra.



of the bridges, towers and fortresses. Ribeira Sacra boasts 18 monasteries, seven churches included in the route of rural Romanesque art and 269 outstand-

ing pieces belonging to the region's architectural and ethnographic heritage. It also offers nine scenic viewpoints and six hiking routes ●



- 1 Portomarín
- 2 Teboada
- 3 Paradela
- 4 Chantada
- 5 O Saviñao
- 6 Carballedo
- 7 A Peroxa
- 8 Pantón
- 9 Monforte de Lemos
- 10 A Pobra do Brollón
- 11 Nogueira de Ramuín
- 12 Seber
- 13 Esgos
- 14 Xunqueira de Espadanedo
- 15 Parada de Sil
- 16 A Teixeira
- 17 Castro Caldelas
- 18 Ribas de Sil
- 19 Quiroga
- 20 Montederramo

Para recorrer Travelling around

La Ruta del Vino de la Ribeira Sacra es principalmente vino: las riberas, las bodegas, la vendimia, los viticultores, los depósitos, los trasiegos, las cubas. Pero a partir del vino hay todo un mundo esperando ser descubierto. Siguiendo esta ruta del vino se pueden conocer pequeñas bodegas llenas de encanto y bodegas, más grandes, con la última tecnología en vinificación. En ellas se pueden catar vinos auténticos elaborados con toda la atención del bodeguero y vinos experimentales que suponen un reto para el elaborador. El alojamiento no es un problema ya que algunas bodegas disponen de servicio de hotel y de restaurante y, sino, existe una importante oferta de casas de turismo rural y hoteles con encanto en los que descansar ●

Ribeira Sacra's Wine Circuit is all about wine-riverbanks, wineries, the harvest, winegrowers, tanks, decantation, vats. But there's a whole world waiting to be discovered revolving around wine. On this wine tour visitors will be introduced to charming little wine cellars as well as the larger, state-of-the-art wineries. All of them offer the opportunity to sip the native wines, served by attentive cellarman, and to taste the experimental wines which are a challenge to the winemakers. Lodging is not a problem since some of these wineries have hotel and restaurant service. There are also many bed and breakfast establishments and boutique hotels where guests can spend the night ●

Un viaje a la viticultura heroica

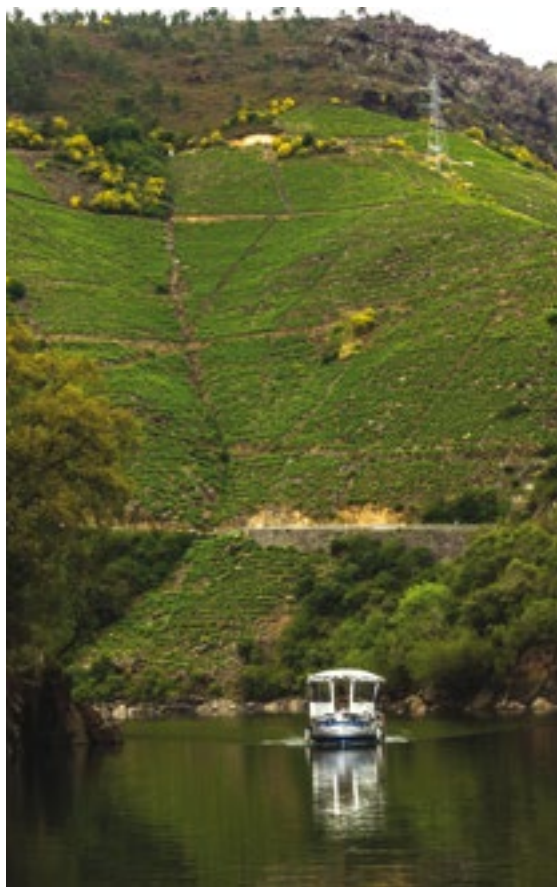
The heroic viticulture route

En la Ruta del Vino de la Ribeira Sacra todo gira alrededor de la idea de asociar, alrededor del vino y de su cultura, todos los atractivos que tiene Ribeira Sacra.

El esfuerzo de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y de las administraciones públicas ha hecho que todos estos atractivos turísticos estén cada vez más próximos. Se pueden recorrer los cañones de los ríos en catamarán desde donde se comprende mejor el término de viticultura heroica. Por tierra las opciones no son menores ya que tanto el “viñobus” como el tren turístico nos permiten no sólo acercarnos a las bodegas y a los viñedos sino también disfrutar, por el camino, de la tranquilidad de los paisajes y, sobre todo, de su silencio ●

Along the Ribeira Sacra's Heroic Viticulture Route, everything revolves around the idea of wine and wine culture, all linked to the charms of Ribeira Sacra.

The Ribeira Sacra Denomination of Origin and the public administrations have made a great effort to make the tourist attractions more accessible. Visitors can take a catamaran cruise along the canyons of the rivers, for a true understanding of what the term heroic viticulture means. They can also choose from among many different land tour options. There is a wine-bus and a tourist train that not only takes you to the wineries and vineyards, but also allows you to enjoy the serenity of the landscape, and most of all, the silence ●



◀ En algunas viñas se alcanzan desniveles del 85%
Some vineyards have 85% of slope.

Mientras se navega en catamarán también se puede disfrutar de un buen vino al tiempo que se contemplan los viñedos.
While sailing in the catamaran you could enjoy a good wine and wonderful views.

Silencio, agua y vid.
Silence, water and vine.



A glass decanter of red wine is the central focus, sitting on a dining table. The decanter is filled with a deep red wine and has a long, narrow neck. In the background, a dining table is set with various items, including a dark beer mug with a white head, a plate of food, and a small container. The setting appears to be a restaurant or dining room with a window in the background showing greenery. The lighting is warm and focused on the decanter.

Vinos para comer
Food and wine pairing



En la Ribeira Sacra el sabor del vino se enriquece con otros muchos sabores. Carnes, productos de la huerta y pescado del río son todos de primera calidad, al encontrarnos en una zona eminentemente agrícola y ganadera. Un buen cocido, la caza (jabalí, corzo, venado, perdiz), truchas y/o anguilas y las mejores verduras y legumbres son platos obligados. Incluso un producto tan marítimo como el pulpo, es aquí donde mejor se prepara. El pan no tiene parangón y las mejores empanadas de Galicia se producen aquí, todavía de forma artesanal. Hay productos

estacionales de los que no nos podemos olvidar: castañas, miel, aceite de Quiroga y Ribas de Sil, las cerezas de Chantada y Ribas de Sil,... La zona cuenta, de hecho, con tres platos exclusivos de gran relevancia: la bica de Castro Caldelas, el caldo de huesos de Taboada y la rosca de Sober. Si a esta variedad y calidad gastronómica le añadimos, por ejemplo, un vino producido a base de uva mencia con ese característico color intenso y brillante tendremos un maridaje excepcional para disfrutar en el contexto de una buena comida ●



En la Ribeira Sacra el vino puede acompañar a carnes de la mejor calidad
In the Ribeira Sacra the wine can go with the best meats.

In Ribeira Sacra the taste of the wine is enhanced with many other flavours. This region, dedicated primarily to farming and livestock, boasts top quality meats, locally-grown vegetables and fresh fish from the rivers. A hearty boiled dinner, wild game meat (wild boar, venison, partridge) trout and/or eels and the excellent vegetables and legumes mustn't be passed up. Surprisingly, this region is famous for its preparation of a seafood dish typical of the coast –octopus–. The bread is out of this world and it is here where they make the best *empanadas* (fish and meat pies) of Galicia in typi-

cal homemade tradition. Other seasonal products are not to be missed– chestnuts, honey, olive oil from Quiroga and Ribas de Sil, the cherries from Chantada and Ribas de Sil and much, much more. In fact, the area boasts three unique specialties: the “bica” pound cake of Castro Caldelas, Taboada’s famous broth and Sober’s pastry ring. When this wealth of gastronomic treasures is combined with, say, a wine made from Mencía grapes, with its trademark intense brilliant red color, an exceptional pairing occurs, offering the chance to enjoy a delicious meal ●

“ *La uva mencia nos aporta singularidad y calidad y combina muy bien con la gastronomía y la manera de vivir de nuestra tierra* ”

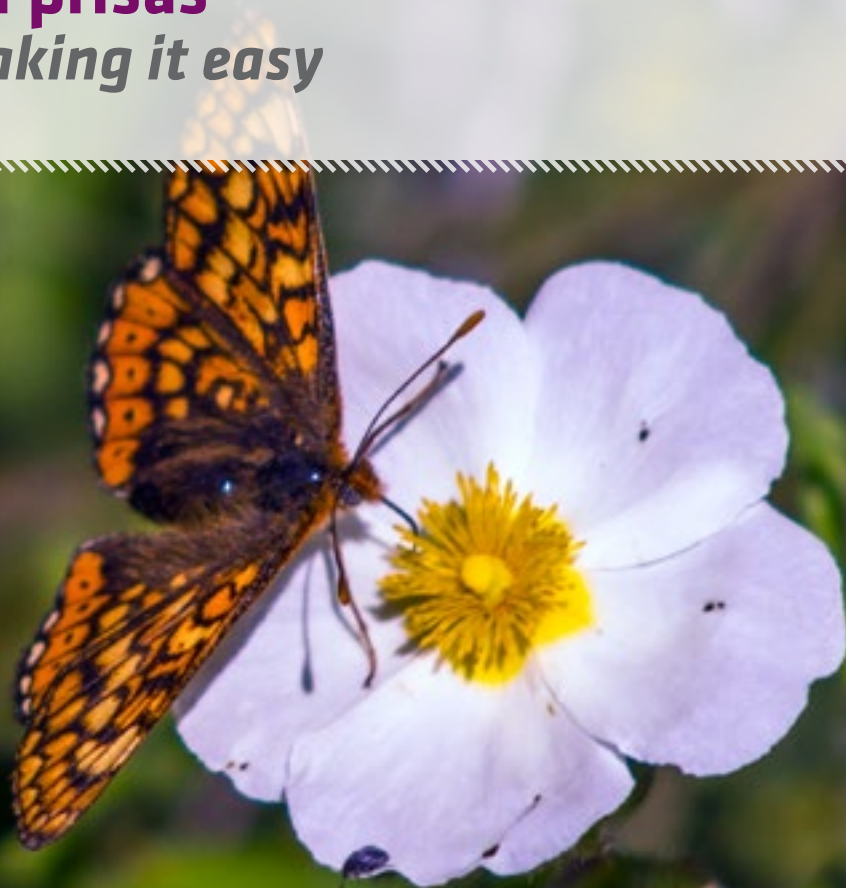
“ *The Mencia grape gives the wine a unique character and quality, an excellent pairing with our gastronomy and way of life* ”



Evaristo Rodríguez González
Vicepresidente del Consejo Regulador
de la D. O. Ribeira Sacra
Vicepresident of Ribeira Sacra D.O.
Regulatory Council

Sin prisas

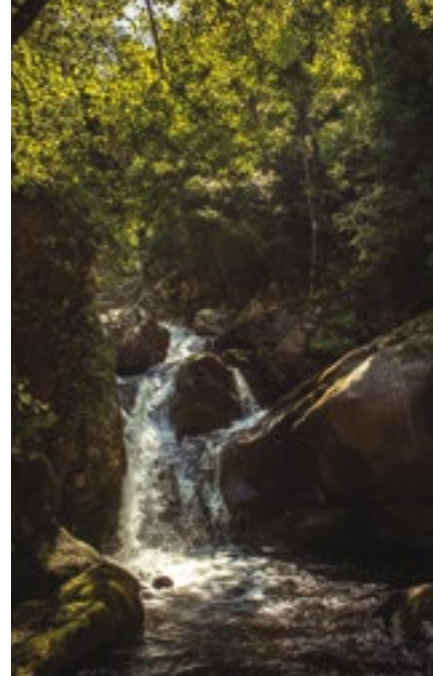
Taking it easy



.....▶
En la cascada de Cachón el silencio se rompe con el sonido del agua.
The silence is disrupted by the sound of water, in the cascade of Cachón.

En medio de la vorágine del actual turismo de masas surgen propuestas innovadoras que cada vez captan a más adeptos como el denominado slow tourism. Es un tipo de turismo protagonizado por un consumidor más concienciado y responsable y por una máxima de total respeto por la naturaleza y el entorno. Este turismo de descanso y de tranquilidad tiene en la Ribeira Sacra uno de sus paisajes privilegiados en el que tierra y agua se funden en un abrazo eterno. Los cursos fluviales de los ríos Miño y Sil son navegables en catamarán por lo que

desde hace años los itinerarios turísticos en barco tienen su recorrido por el corazón mismo del paisaje. El cañón del Miño es de pendientes más suaves, pero obliga al río a doblarse en magistrales recovecos que provocan un espectacular cambio de dirección. En el lugar de A Cova (O Saviñao) a veces denominado como Cabo do Mundo es un lugar donde el tiempo no existe. Es esta la mejor forma de percibir la extraordinaria fuerza de esta tierra y la dificultad del cultivo de la vid y poder así entender la exclusividad y la calidad de los vinos surgidos en estas riberas ●



In the midst of today's maelstrom of mass tourism, there are innovative proposals that are gradually garnering the attention of fans, like the so-called concept of slow tourism. This type of tourism is popular with a more responsible, conscientious consumer, who is highly respectful of nature and the environment. These travellers seeking peace and quiet can find a breathtaking landscape in Ribeira Sacra, where land and water merge in an eternal embrace. The waterways of the Miño and Sil rivers are navigable by catamaran. Boat cruises have long been popular with tourists who delight

in sailing through the heart of this landscape. The Miño canyon has gentler slopes but the canyon forces the river to meander around the majestic twists and turns that give rise to spectacular changes of direction. The village of A Cova (O Saviñao), sometimes called Cabo do Mundo, is a place where time stands still. This is the best way to experience the extraordinary strength of this land and the arduous labour of vinegrowing- a way to understand the exclusive nature and quality of the wines that are the product of these riverbanks ●



Para reflexionar

A moment of reflection...

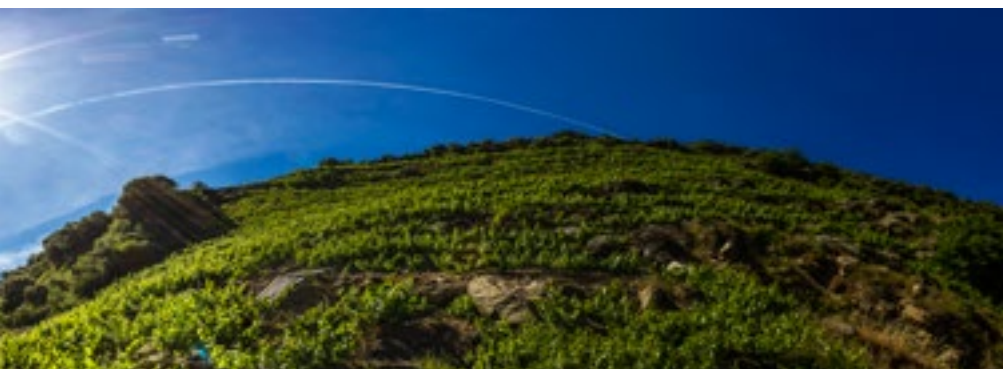
Si ahora dedicamos unos instantes a la reflexión comprenderemos mejor lo que supone la Ribeira Sacra. La Ribeira Sacra es mucho más que un vino. Es un paisaje único habitado por unas gentes únicas que consiguen arrancarle a la parca tierra de sus laderas unos vinos que transmiten el sabor del territorio a través de las uvas. Unos vinos con una producción tan limitada que los hace merecedores del calificativo de exclusivos. Una exclusividad que nace de la extrema calidad que se genera en su heroico nacimiento. Viñas cuidadas y mimadas

a mano, uvas vendimiadas a mano y vinos producidos a mano por un pueblo que cree en un modo de vida distinto en el que el entorno natural es más que un paisaje de fondo.

Por eso debemos hacer un llamamiento a un consumo ético, es decir, que cuando pidamos “un Ribeira Sacra”, lo hagamos convencidos no sólo de que queremos un vino fresco y auténtico de gran calidad sino también de que estamos contribuyendo a mantener viva la ancestral tradición vinícola de nuestra tierra ●

Now if we take a few moments to reflect, we will be able to better understand Ribeira Sacra. Ribeira Sacra is much more than just wine. It is a unique landscape inhabited by unique people who have managed to farm the poor lands of these slopes and produce wines that transmit the taste of the land through its grapes. Wines with such a limited production, that they are worthy of their exclusive classification. This classification is rooted in the excellent quality that comes out of their heroic birth. Vineyards painstakingly tended manually, hand-picked grapes and artisanal wines made by people who believe in a different way of life, where the natural environment is more than just the backdrop of a landscape.

This is why we encourage ethical consumerism, that is, when we order “a Ribeira Sacra”, not only are we asking for a fresh, authentic, top quality wine, we are also helping to keep the ancient wine-growing tradition of our land alive ●



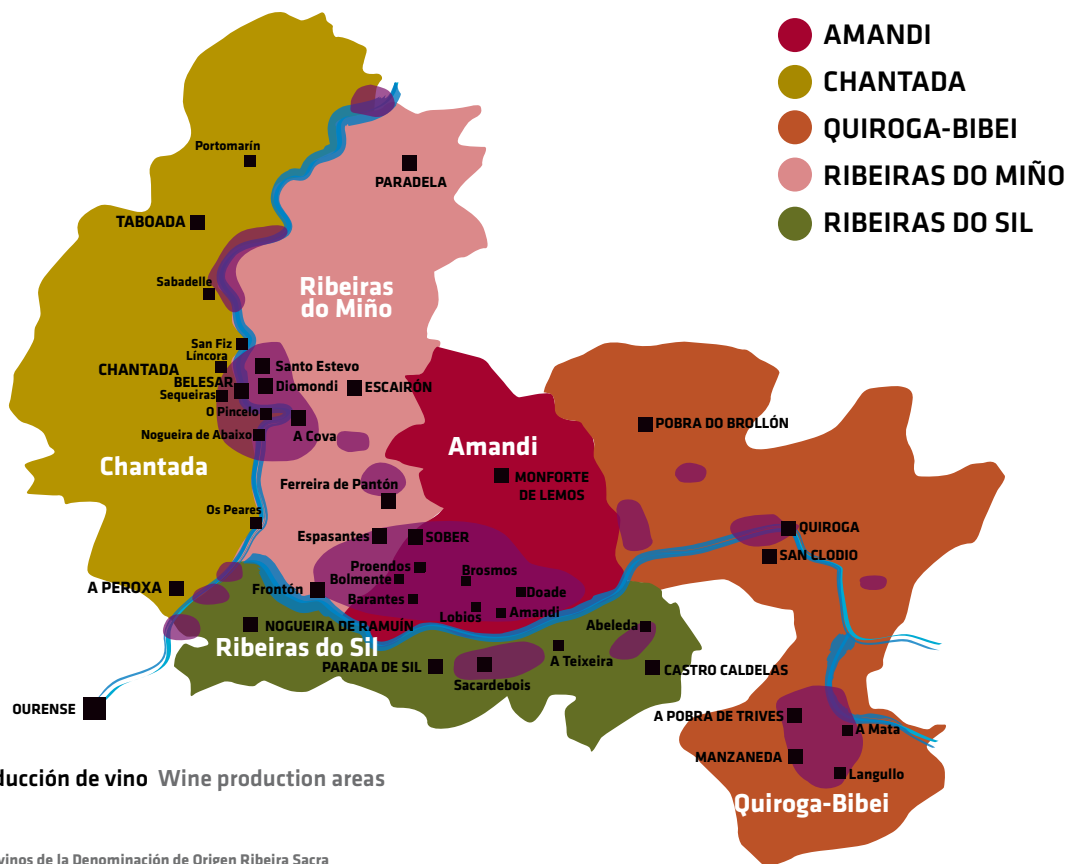
▲
: Así ven el viñedo los viticultores cada jornada de trabajo.
: Those are the views the vintners have every working day.



Para recordar
Things to remember

Mapa de las subzonas de la D. O. Ribeira Sacra

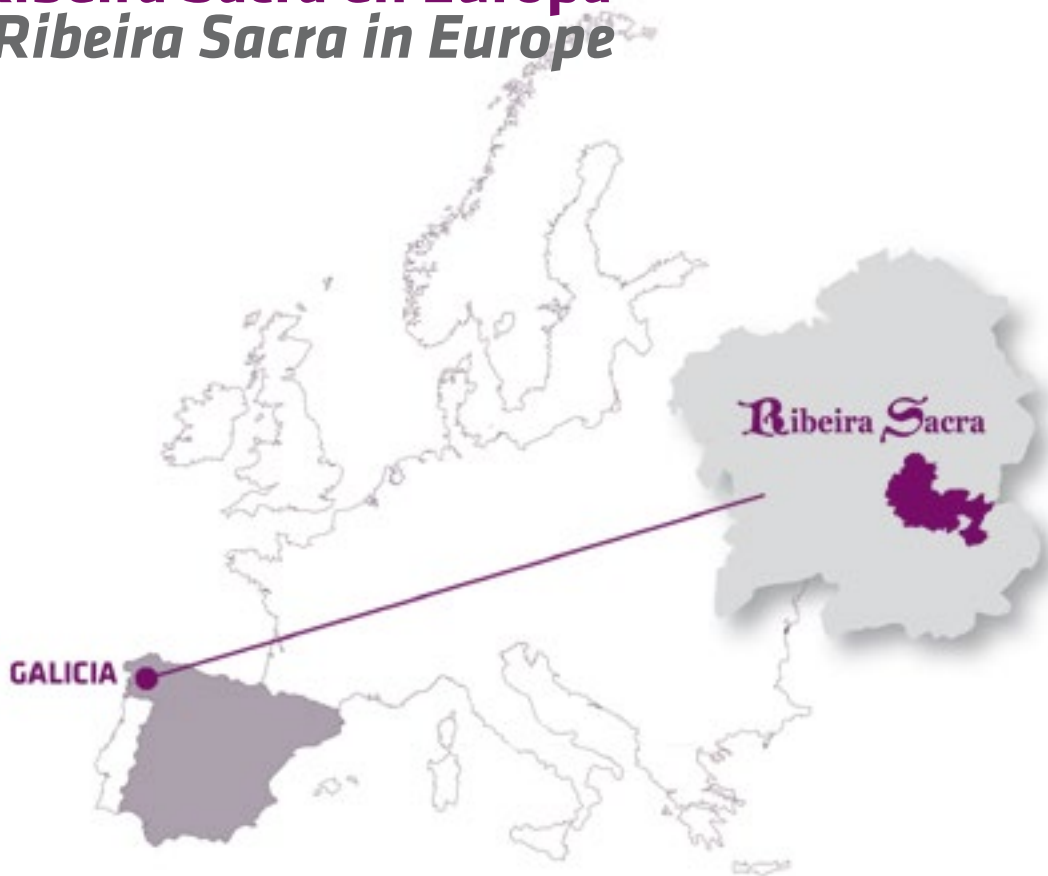
Subzone map of D.O. Ribeira Sacra



Zonas de producción de vino Wine production areas

La Ribeira Sacra en Europa

Ribeira Sacra in Europe





Ribeira Sacra

Consello Regulador Denominación de Orixe

• www.ribeirosacra.org •



FEADER:
Europa inviste no rural



XUNTA DE GALICIA