

# MONTERREI

## D.O.

O.M. 03 Febrero 1996

Modificación O.M. APA 20 Octubre 2004 n.3577

**Art 1** De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcohóles, y en su Reglamento, aprobados por Decreto 835/1972 de 23 de Marzo, así como en el Real Decreto 157/1988 de 22 de Febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen y sus respectivos reglamentos, y las disposiciones establecidas por la Comunidad Económica Europea para los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, quedan protegidos con la denominación de origen **"Monterrei"** los vinos que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración y comercialización todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente que se afecte.

**Omissis**.....

**Art 2** La protección otorgada por esta denominación de origen se extiende a la mención **"Monterrei"** y a los nombres de las subzonas, términos municipales y parroquias que componen las zonas de producción, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 81 y siguientes de la Ley 25/1970 y demás legislación aplicable.

Así mismo dicha protección se extiende a las expresiones en gallego y castellano de las menciones geográficas citadas.

Para que los vinos amparados puedan llevar en el etiquetado el nombre de una de las subzonas definidas en este Reglamento, será requisito imprescindible que la materia prima proceda íntegramente de la misma y que la elaboración se realice en su interior.

Queda prohibido en otros vinos no amparados la utilización de nombres, términos, menciones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos de términos como: tipo, estilo, embotellado en, con bodega en u otros semejantes.

**Omissis**.....

**Art 4** La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen **"Monterrei"** está constituida por los terrenos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se indican en el artículo 5, con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y que se encuentren ubicados en los términos municipales y lugares que componen las subzonas siguientes:

**Subzona de Val de Monterrei:**

**municipio de Castrelo do Val:**

**las parroquias: Castrelo do Val**      **Pepìn**      **Nocedo do Val**

**municipio de Monterrei:**

**las parroquias: Albarellos**      **Infesta**      **Monterrei**      **Vilaza**

**municipio de Oimbra:**

**las parroquias: Oimbra**      **Raval**      **O Rosal**      **San Cibrao**

**municipio de Verín:**

**las parroquias: Abedes**      **Cabreiroà**      **Feces de Abaixo**      **Feces da Cima**

**Mandìn**      **Mourazos**      **Pazos**      **Queizàs**

**A Rasela**      **Tamagos**      **Tamaguelos**      **Tintores**

**Vilela**      **Verin**      **Vilamaior do Val**

**Subzona Ladera de Monterrei:**

**municipio de Castrelo do Val:**

**las parroquias: Gondúlfe**      **Servol**

**municipio de Oimbra:**

**las parroquias: As Chas**      **Granxa**

**municipio de Monterrei:**

**las parroquias: Flariz**      **Medeiros**      **Mixòs**      **Estevesiños**

**Vences**

**municipio de Verín:**

**la parroquia: Queirugàs**

La calificación de los terrenos para los efectos de su inclusión en la zona de producción la efectuará el Consejo Regulador y deberán quedar delimitados en la correspondiente documentación cartográfica.

**Art 5**

**Modificado O. APA 20/10/2004 n. 3577**

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uva de las variedades siguientes:

**blancas:**

**variedades recomendadas:**

**Dona Blanca (Moza Fresca), Godello, Treixadura**

**tintas:**

**variedades recomendadas:**

**Mencia, Merenzao (Maria Ardoña o Bastardo)**

**Variedades autorizadas:**

**Tempranillo (Arauxa).**

El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería competente en materia de agricultura que sean autorizadas nuevas variedades que, tras los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad, aptos para la elaboración de vinos protegidos.

**Art 6**

Con carácter general, las prácticas culturales tenderán a optimizar la calidad de las producciones.

La densidad de plantación será obligatoriamente entre:

**3.700 cepas por ectáres como mínimo**

**5.000 cepas por ectáres como máximo.**

Los sistemas de poda serán los siguientes:

- a) El tradicional sistema de poda en vaso griego y sus variantes con poda en pulgares y un máximo de 16 yemas;
- b) Se podrá efectuar la poda en espaldera o líneas convenientemente separadas del suelo por el sistema de doble cordón a tres pulgares por braxo, o por el sistema de vara y pulgar (Guyot).

El número máximo de yemas por ectáres será de:

**70.000** para las variedades: **Godello, Treixadura, Mencia, Merenzao (Maria Ordoña o Bastardo)**

**55.000** para las variedades: **Doña Blanca, Tempranillo;**

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Junta de Galicia podrá autorizar, a propuesta del Consejo Regulador, la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance de la técnica vitícola, se compruebe que no afectan de forma desfavorable a la calidad de la uva o del vino producido.

Las disposiciones precedentes se ajustarán a los límites máximos de producción establecidos en el artículo 8 de este Reglamento.

**Art 7**

La vendimia se realizará con el mayor esmero y para la elaboración de los vinos protegidos se dedicará exclusivamente uva sana, con el grado de madurez necesario.

La graduación alcohólica mínima potencial de las partidas de uva será la siguiente:

**vinos blancos y tintos "Monterrei" 10,00% vol.**

**vinos blancos y tintos "Monterrei superiores" 10,50% vol.**

Para cada campaña, el Consejo Regulador dictará las normas necesarias para conseguir la optimización de la calidad.

El Consejo Regulador determinará la fecha de iniciación de la vendimia y acordará las normas sobre el ritmo de recolección, con el fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como las normas para el transporte de la uva.

**Art 8**

La producción máxima admitida por hectáres será:

Variedades **Doña Blanca, Tempranillo** **130,00 quintales por hectáres**

Variedades: **Godello, Treixadura, Mencia, Merenzao,** **110,00 quintales por hectáres**

Estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores de la parroquia o parroquias interesados en la medida, efectuada con anterioridad a la vendimia, luego de los asesoramientos y comprobaciones que se precisen.

En el caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el **25%** de los límites citados.

La uva procedente de parcelas con rendimientos superiores al límite autorizado no podrá ser empleada para la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, debiendo adoptar el Consejo Regulador las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.

**Art 9** Para la autorización por la autoridad competente de nuevas plantaciones, sustituciones y replantaciones de viñedos situados en la zona de denominación de origen, será preceptivo el informe previo del Consejo Regulador, que deberá determinar la posibilidad de inscripción en el Registro correspondiente. No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñas del Consejo Regulador de nuevas plantaciones mixtas que contengan alguna variedad distinta de las autorizadas para la elaboración de los vinos protegidos y recogidas en el artículo 5 de este Reglamento.

Las uvas procedentes de las parcelas en las que existan distintas variedades sólo podrán destinarse a la elaboración de los vinos blancos e tintos que hayan de ser protegidos por la denominación si la absoluta separación de variedades es posible en la vendimia.

**Art 10** Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, del mosto y del vino, en el control de la fermentación y en el proceso de conservación, tenderán a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la denominación de origen **“Monterrei”**. En la producción de mosto se seguirán las prácticas tradicionales aplicadas con una moderna tecnología, orientada a la mejora de la calidad del producto final.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de manera que el rendimiento no sea superior al:

<b>variedades blancas</b>	<b>65%</b>
<b>variedades tintas</b>	<b>70%</b>

Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

En particular, se prohíbe, para la elaboración de vinos protegidos por la denominaciones de origen **“Monterrei”**, la utilización de prensas conocidas como “continua” en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos de racimo, quedando prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

En la elaboración de los vinos protegidos no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos e de los vinos en presencia de orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante.

Los límites fijados en este artículo podrán ser modificados excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, bien por propia iniciativa o a petición de los elaboradores inscritos, luego de los informes técnicos y comprobaciones necesarias.

**Art 11** Todos los vinos elaborados en las bodegas inscritas, para poder hacer uso de la denominación de origen **“Monterrei”**, deberán superar un proceso de calificación de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento UE 823/1987, del Consejo, de 16 de Marzo, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, y en el Real Decreto 157/1988, de 22 de Febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen y las denominaciones de origen calificadas de vinos y sus respectivos Reglamentos.

El proceso de calificación se efectuará por cada partida o lote homogéneo y deberá ser realizado por el Consejo Regulador, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 37.

Constará de un examen analítico y un examen organoléptico, que dará lugar a la calificación, descalificación o emplazamiento de la partida.

Los vinos calificados deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, en especial en cuanto a color, aroma y sabor.

En caso de que se detecte alguna alteración en estas características en detrimento de la calidad o que en su elaboración se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento o los establecidos en la legislación vigente, el vino será descalificado por el Consejo Regulador, lo que implicará la pérdida de la denominación.

Se considerará igualmente como descalificado cualquier vino obtenido por la mezcla con otro vino previamente descalificado.

La descalificación de los vinos podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquier fase de su elaboración en el interior de la zona de elaboración.

A partir de la iniciación del expediente de descalificación, el vino deberá permanecer en envases perfectamente identificados y rotulados, bajo el control de dicho Consejo.

Para cualquier trasvase o traslado del vino, será necesario ponerlo en conocimiento del Consejo Regulador, con antelación suficiente, para que se puedan tomar las medidas de control que estime necesarias.

**Art 12** Los tipos de vinos amparados por la denominación de origen “**Monterrei**” son:

**Monterrei blanco:**

elaborado con el **60%** de uvas de las variedades blancas preferentes citadas en el artículo 5 de este Reglamento y el **40%** del resto de las variedades blancas citadas en el mencionado artículo.

<b>Tendrán una graduación adquirida mínima de</b>	<b>10,00% vol.</b>
<b>una acidez volátil máxima de</b>	<b>0,70 gr./l.</b>
<b>un contenido en sulfuroso no superior a</b>	<b>150,00 mgr./l.</b>

**Monterrei blanco superior:**

elaborado con el **85%** de uvas de las variedades blancas preferentes citadas en el artículo 5 de este Reglamento y el **15%** del resto de las variedades blancas citadas en el mencionado artículo.

<b>Tendrán una graduación adquirida mínima de</b>	<b>11,00% vol.</b>
<b>una acidez volátil máxima de</b>	<b>0,65 gr./l.</b>
<b>un contenido en sulfuroso no superior a</b>	<b>140,00 mgr./l.</b>

**Monterrei tinto:**

elaborado con el **60%** de uvas de las variedades tintas preferentes citadas en el artículo 5 de este Reglamento y el **40%** del resto de las variedades tintas citadas en el mencionado artículo.

<b>Tendrán una graduación adquirida mínima de</b>	<b>10,00% vol.</b>
<b>una acidez volátil máxima de</b>	<b>0,70 gr./l.</b>
<b>un contenido en sulfuroso no superior a</b>	<b>140,00 mgr./l.</b>

**Monterrei tinto superior:**

elaborado con el **85%** de uvas de las variedades tintas preferentes citadas en el artículo 5 de este Reglamento y el **15%** del resto de las variedades tintas citadas en el mencionado artículo.

<b>Tendrán una graduación adquirida mínima de</b>	<b>10,50% vol.</b>
<b>una acidez volátil máxima de</b>	<b>0,65 gr./l.</b>
<b>un contenido en sulfuroso no superior a</b>	<b>130,00 mgr./l.</b>

omissis.....