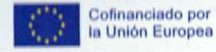




C/ Castelao 10, 32600 Verín, Ourense, España • Teléfono: 988 590 007 • [www.domonterrei.wine](http://www.domonterrei.wine) • [info@domonterrei.com](mailto:info@domonterrei.com)



Axuda leader outorgada con fondos da PEPAC cun financiamento do 70% e importe da axuda concedida de 400.000,00 euros



Cofinanciado por la Unión Europea



Axuda leader outorgada con fondos da PEPAC cun financiamento do 70% e importe da axuda concedida de 400.000,00 euros

C/ Castelao 10, 32600 Verín, Ourense, España • Teléfono: 988 590 007 • [www.domonterrei.wine](http://www.domonterrei.wine) • [info@domonterrei.com](mailto:info@domonterrei.com)



MONTERREI  
Denominación de Orixes



# CARÁCTER MONTERREI

Las variedades autóctonas, junto con los suelos y el microclima extremo hacen de Monterrei un territorio único, en el que se producen unos vinos con características diferenciadas, personales y una gran complejidad de aromas.



## TERRITORIO

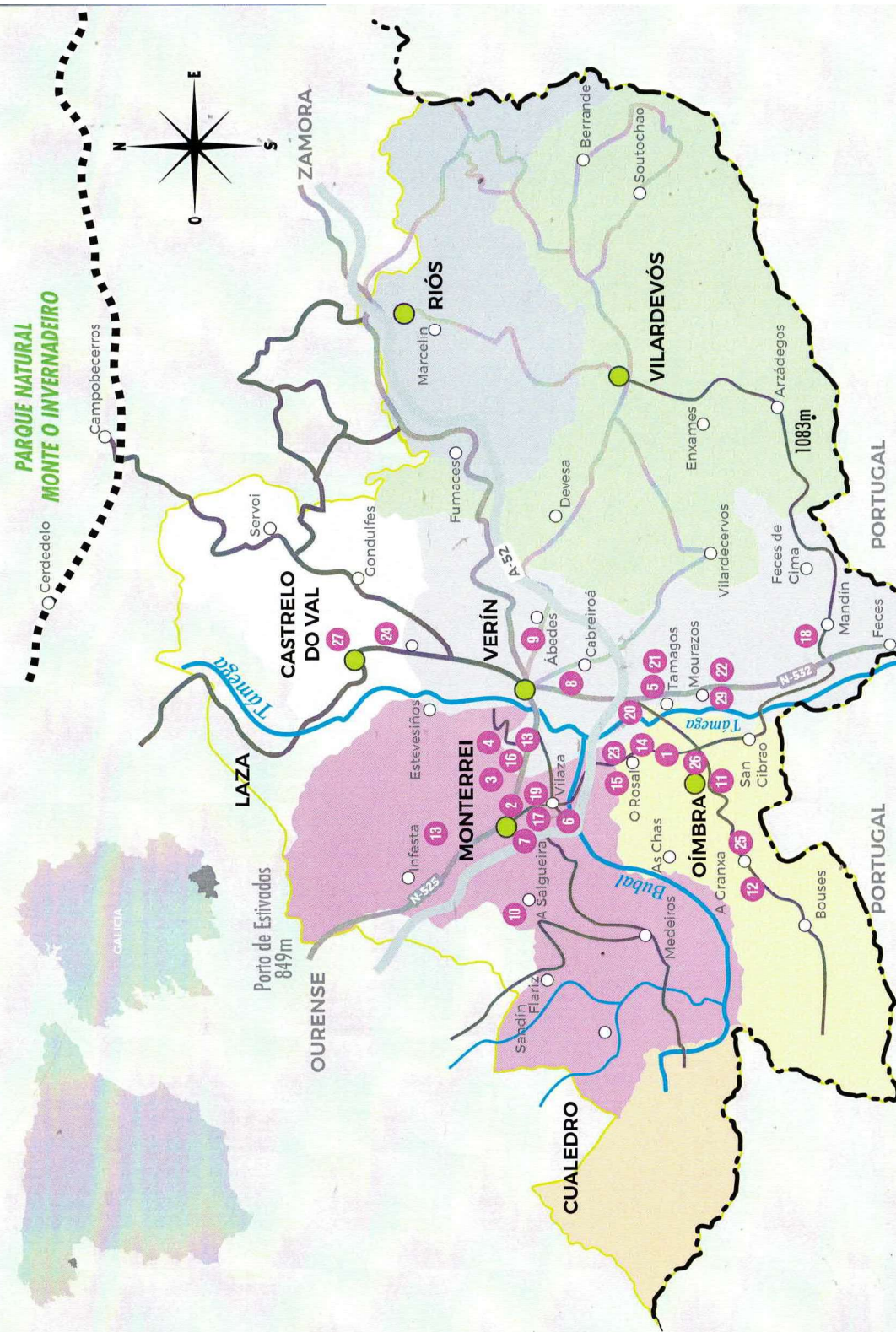
La Denominación de Origen Monterrei se encuentra situada al sudeste de la provincia de Ourense, frontera con Portugal. Los ayuntamientos que engloba son los de Castrelo do Val, Cualedro, Laza, Monterrei, Oímbra, Riós, Verín y Vilardevós estableciéndose dos subzonas claramente diferenciadas: Valle de Monterrei y Ladera de Monterrei.

### Valle de Monterrei.

Incluye las parroquias de Castrelo do Val, Pepín y Nocedo do Val del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de Albarellos, Infesta, Monterrei y Vilaza del municipio de Monterrei. Además de las parroquias de Oímbra, Rabal y San Cibrao del ayuntamiento de Oímbra; y las de Ábedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín y Vilamaior do Val del municipio de Verín.

### Ladera de Monterrei.

Comprende el ayuntamiento de Vilardevós, las parroquias de Gondulfes y Servoi del municipio de Castrelo do Val; y las de As Chas, Bousés, Videferre y A Granxa del ayuntamiento de Oímbra. Así como, las parroquias de Estevesiños, Flariz, A Madalena, Medeiros, Rebordondo, San Cristovo y Vences, en el municipio de Monterrei; y la de Queirugás del ayuntamiento de Verín. Además en el municipio de Riós, se incluyen las parroquias de Castrelo de Abaixo, Castrelo de Cima, Fumaces y A Trepa, Progo y Riós; y en el de Cualedro, las de San Millao, Montes, Rebordondo y A Xironda. Por otro lado, del ayuntamiento de Laza, también están incluidas las parroquias de Matamá y Retorta.



# HISTORIA

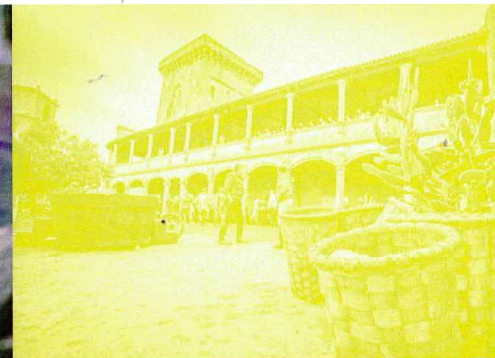
La historia presenta un territorio fuertemente vinculado a la producción de vino desde hace 2.000 años, empezando por el propietario romano que asentó su villa agrícola de A Muradella en Mourazos (Verín), en donde se encontró el grupo escultórico 'Dionisos y Ampelos' (custodiado en el Museo Arqueológico de Ourense) hasta la aprobación el 25 de noviembre de 1994, por parte de la Consellería de Agricultura, Gandería e Montes da Xunta de Galicia, del Reglamento de la Denominación de Origen Monterrei.



En el siglo XVIII los viñedos eran onnipresentes en la comarca, recogándose en las entrevistas del catastro del Marqués de la Ensenada. En 1965 se creó la Cooperativa de Monterrey para impulsar la comercialización del vino de la zona, que llegó a comprar 4 millones de kilogramos de uva al año a 600 viticultores de la comarca. La emigración, el cierre de esta bodega y el abandono de las tierras estuvieron a punto de llevar a la desaparición del viñedo. Sin embargo, a partir de los años 80 se comenzó a realizar una profunda reestructuración del viñedo, y también se apostó por los vinos de calidad, lo que llevó consigo el resurgir de esta comarca vitivinícola, y por ende, al nacimiento de la D.O. Monterrei.

Todo ello, sin olvidar el papel de órdenes religiosas en la expansión del cultivo de la vid en la comarca, o la Carta Puebla de Verín (1183) que incluía disposiciones legales sobre el uso y comercialización del vino. Como dato anecdótico, debemos recordar que Felipe II nombró virrey de las dos américas (México y Perú) a D. Gaspar de Zúñiga Acevedo y Velasco, que fue V conde de Monterrey, que se llevó con él a personas de la zona, y con ellos la influencia de prácticas vitícolas y variedades, que probablemente dejarían su huella en el nuevo continente.

Además, cabe destacar que en Monterrei se encuentra la red más relevante de lagares rupestres de Galicia. Estos lagares son las bases de prensas para el pisado o prensado de uva excavadas en afloramientos de roca natural. La mayoría de ellos estarían destinados en un principio para la elaboración de vinos blancos y/o claretes; y en algunos se realizaron posteriores adaptaciones para poder elaborar vinos tintos. En nuestra D.O. están localizados más de 60 lagares, de diferentes tamaños y morfologías, que se encuentran ubicados a pie de viñas o en castros.



# VARIEDADES DE UVA BLANCA

## GODELLO:

También conocida como Verdello, es la variedad blanca más abundante en la zona. Su principal característica es su racimo pequeño y compacto, con una maduración precoz. Sus vinos son muy elegantes, de carácter frutal, glicéricos y con cuerpo.

## TREIXADURA:

También conocida como Verdello Louro, es la segunda variedad blanca más extendida. Su racimo de tamaño medio y su gruesa piel hacen que su maduración sea tardía. Los vinos resultan muy aromáticos, de carácter floral, equilibrados y muy elegantes.

## DOÑA BLANCA:

Denominada en otras zonas como Moza Fresca, tiene un racimo suelto de tamaño medio y su maduración es precoz. Con esta variedad se logran vinos de carácter frutal, de medio cuerpo y muy golosos.

## BLANCA DE MONTERREI:

Variedad escasa en la zona. Su racimo de tamaño medio y poco compacto lleva consigo que su maduración sea semiprecoz. Sabor acentuado y de característica amarga.

## ALBARIÑO:

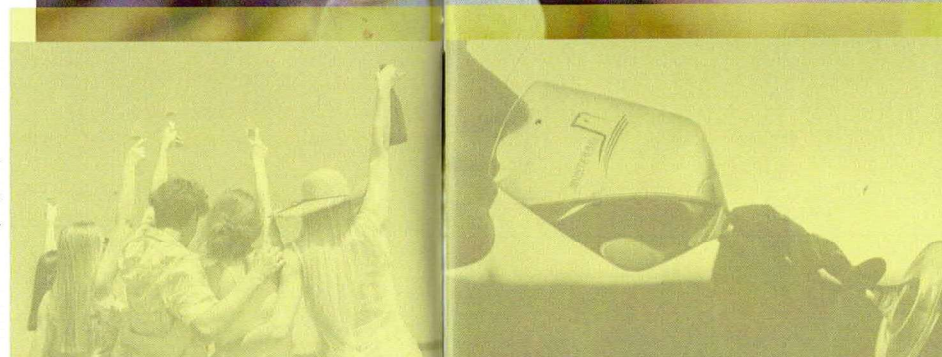
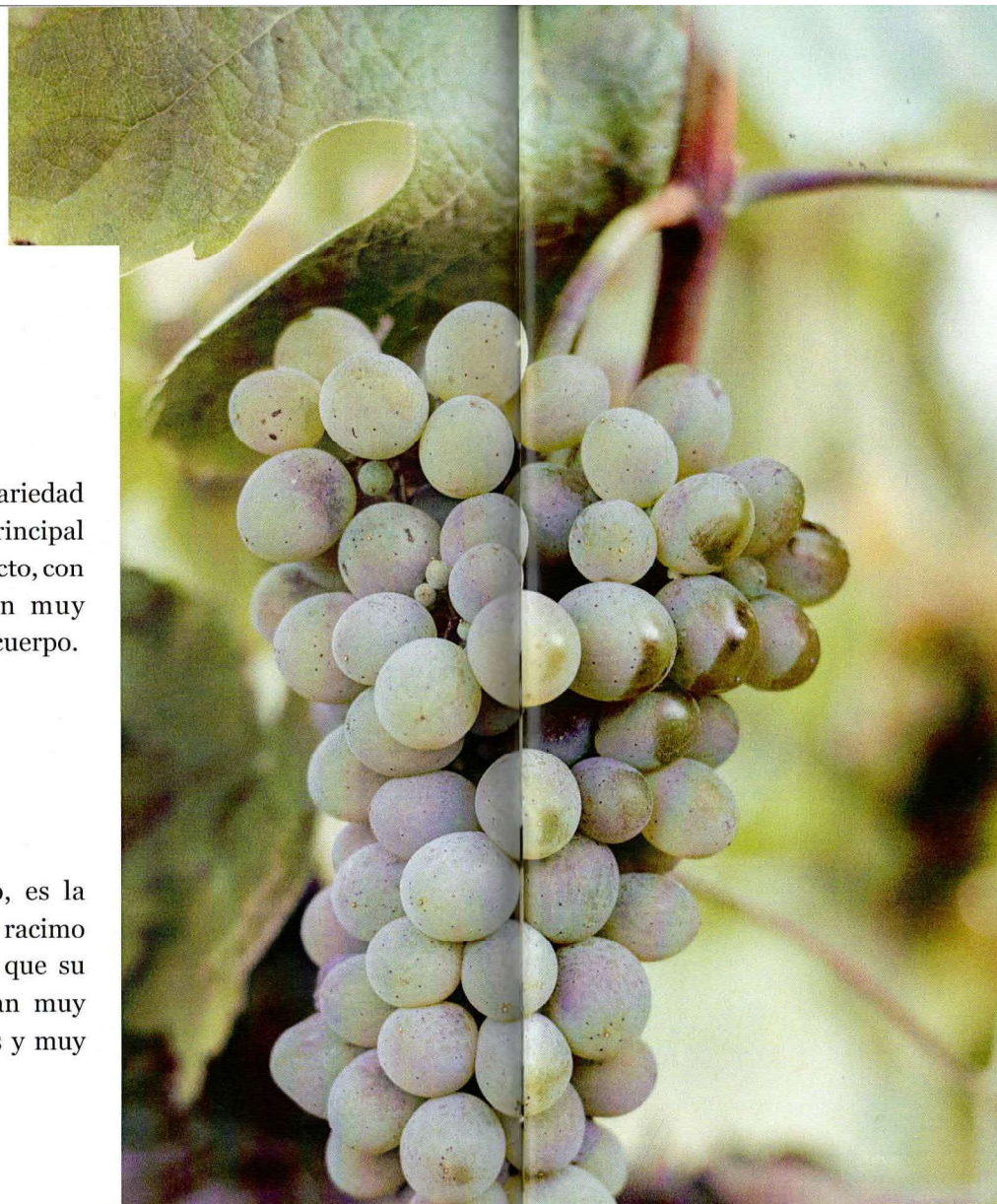
Variedad menos extendida que la Godello o la Treixadura. Su racimo es pequeño y suelto, lo que hace que sea una variedad de uva muy precoz en su maduración. Sus vinos son muy aromáticos y con una arista ácida que aporta frescura. Siempre se elabora como aporte a otras variedades.

## LOUREIRA:

Representa un porcentaje muy pequeño entre las variedades blancas cultivadas en la zona. De marcado aroma a laurel y acidez elevada se utiliza junto a otras variedades. Su racimo alargado y su piel gruesa hacen que esta variedad sea muy tardía en su madurez.

## CAÍÑO BLANCO:

Variedad muy escasa en toda la zona. De racimo suelto, esta variedad tiene una maduración semitardía y sirve como complemento a otras variedades.



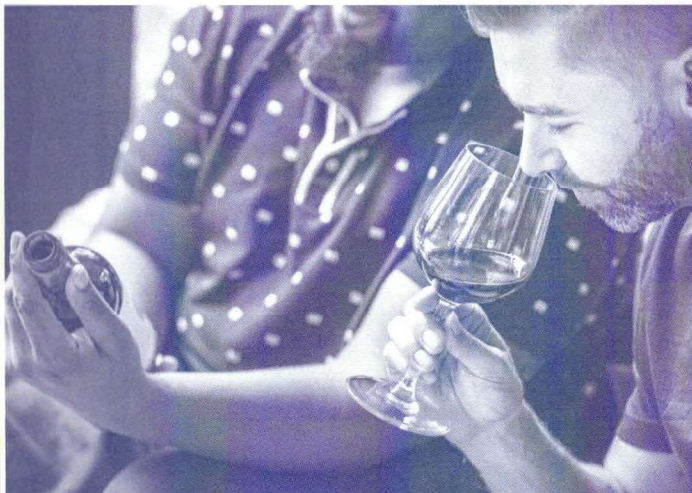
# VARIEDADES DE UVA TINTA

## MENCIA:

Es la variedad tinta más extendida en la zona. Su racimo es de tamaño medio y compacto, la maduración es semitardía. Los vinos son de color rojo cereza, marcado carácter a frutos del bosque y sabor persistente y elegante. Bien cultivada ofrece vinos de gran calidad y con mucha personalidad.

## MERENZAO:

También conocido en la zona como Bastardo, es una variedad poco extendida en la zona. Su racimo pequeño y compacto, y su maduración muy precoz. Aporta a los vinos madurez y mucha personalidad.



## TEMPRANILLO:

Es la segunda variedad tinta más extendida en la zona. Su racimo es grande y poco compacto. Resultan vinos de intenso color púrpura, marcado aroma frutal y floral, buena acidez y con mucho cuerpo.

## CAÑO TINTO:

Variedad poco extendida en la zona, pero no menos importante que las demás. Su marcado aroma frutal y su elevada acidez convierten a esta variedad en idónea para la crianza, complementándola siempre con otras.

## SOUSÓN:

Variedad muy escasa en la zona. Bien madura aporta mucho color, aroma potente y notable cuerpo. Esta variedad por sus características es idónea para la crianza.



# Tipología de VINOS

La D.O. Monterrei cuenta con las siguientes tipologías de vino amparadas:

- **Blanco Monterrei:** Elaborado con alguna de las variedades blancas admitidas por la D.O. Monterrei.

Tendrán una graduación alcohólica adquirida mínima en volumen de 11%, así como una acidez volátil máxima de 0,75 gramos por litro. Una acidez total mínima de 4,5 gramos por litro de tartárico, además un contenido en sulfuroso no superior a 200 miligramos por litro.

- **Rosado Monterrei:** Elaborado con un mínimo del 85 % de uvas de variedades tintas admitidas por la D.O. Monterrei.

Tendrán una graduación alcohólica adquirida mínima en volumen de 11%, así como una acidez volátil máxima de 0,80 gramos por litro. Una acidez total mínima de 4 gramos por litro de tartárico, además un contenido en sulfuroso no superior a 200 miligramos por litro.

- **Tinto Monterrei:** Elaborado con alguna de las variedades tintas admitidas por la D.O. Monterrei.

Tendrán una graduación alcohólica adquirida en volumen mínima de 11%, así como con una acidez volátil máxima de 0,80 gramos por litro. Una acidez total mínima de 4 gramos por litro de tartárico, además un contenido en sulfuroso no superior a 150 miligramos por litro.

Los vinos blancos y tintos de Monterrei, sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de roble, podrán utilizar los términos **Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva**, según la legislación vigente.

Estos vinos tendrán una graduación alcohólica adquirida mínima en volumen de 12%, en el caso de los tintos, y de 11,5%, en el caso de los blancos.

Además una acidez volátil máxima de 1,08 gramos por litro para los vinos blancos, y de 1,2 gramos para los tintos.

Además de una acidez total mínima de 4,5 gramos por litro de tartárico, para los blancos, y 4 en los tintos; y un contenido en sulfuroso no superior a 150 miligramos por litro en el caso de los tintos, y de 200 para los blancos.

**El perfil característico** de los mismos es el siguiente:

El blanco y tinto se mantiene y hay que añadir la nueva categoría de Rosados (colócala en medio de los blancos y tintos, antes de las barricas).

- **Blanco Monterrei:**

- Fase visual: limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de la siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media-alta.

- **Rosado Monterrei:**

- Fase visual: limpio y brillante de capa baja o media. Color que va desde el rosa pálido al rojo cereza.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrados en relación alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

**Tinto Monterrei:**

- Fase visual: limpio y brillante de capa media o alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media-alta.

**Blanco Monterrei (barrica, crianza, reserva y gran reserva):**

- Fase visual: limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y, además, también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y, además, también deben tener aromas de alguna de las siguientes series:

especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media-alta.

**Tinto Monterrei (barrica, crianza, reserva y gran reserva):**

- Fase visual: limpio y brillante de capa media-alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.
- Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y, además, también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.
- Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y, además, también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media-alta.





## CLIMA

Aunque puede causar cierta sorpresa que se hable de Monterrei como “La otra Ribera del Duero”, no lo es tanto, ya que este territorio pertenece fluvialmente a la Cuenca Hidrográfica del Duero.

El Tamega, que recorre esta comarca, es el único río gallego que fluye hasta el Duero (en el que desemboca en la localidad lusa de Entre-Os-Rios), y contribuye al microclima de la zona: mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano

atlántico. Los veranos son calurosos y secos mientras que los inviernos son fríos, con unas considerables oscilaciones térmicas de hasta 20º durante la época de maduración. Con una insolación de 2.200 horas y una pluviometría media de 750 mm anuales, nos encontramos ante una zona con escasas precipitaciones, lo que permite reducir los tratamientos fitosanitarios contribuyendo de este modo a un desarrollo sostenible

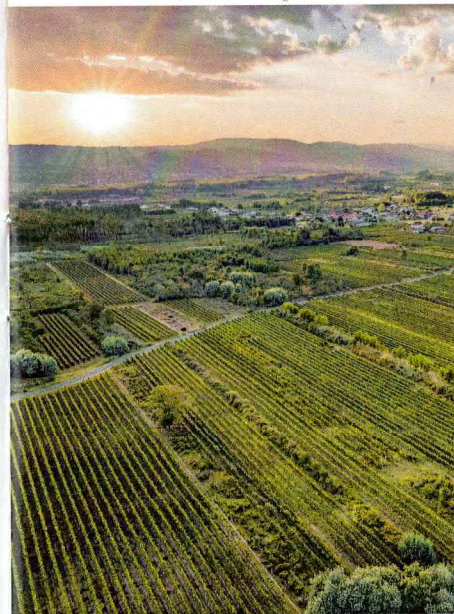
## SUELOS

En cuanto a los suelos en la D.O. Monterrei existe tres tipos de suelos diferenciados:

- Pizarrosos y esquistosos, idóneos durante las épocas de sequía, que proporcionan aromas en los vinos tintos.
- Graníticos y Arenosos: provenientes de la degradación de las rocas graníticas, presentan pH bajos, adecuados para vinos blancos.
- Arcillosos y sedimentarios: complejos debido a la mezcla de materiales.



## VIÑEDO



A partir de los años ochenta, en la D.O. Monterrei, se da un gran salto cualitativo tanto en la recuperación de las variedades preferentes como en la elaboración del vino. Se siguen manteniendo las plantaciones con sistemas de formación en vaso griego, pero en muchas de las nuevas plantaciones se introduce un nuevo sistema de cultivo que se realiza en espaldera a doble cordón para facilitar el laboreo y la recolección.

Esto, junto con la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas supuso un gran impulso al sector vitivinícola en la comarca.

El Consejo Regulador establece anualmente las normas de vendimia en las que se estipulan las obligaciones de todos los viticultores, entrada de uva de bodega o control de los rendimientos de producción, entre otras cuestiones. Todo con el objeto de garantizar la máxima calidad de la uva, y por ende, del producto final.

La producción máxima admitida por hectárea será:

- 10.000 kilogramos por hectárea para las variedades tintas.
- 13.200 kilogramos por hectárea para las variedades blancas.

La precinta de garantía es el sello de identidad que garantiza la procedencia del producto, y certifica la superación de los parámetros de calidad estipulados por el Órgano de Control de Consejo Regulador.

La D.O. Monterrei cuenta con dos tipos de precintas de garantía, una para vino blanco y otra para vino tinto, que van numeradas para evitar el uso indebido de las mismas y posibles falsificaciones, así como para controlar la cantidad de vino relacionada con cada partida calificada (garantizando así la trazabilidad del producto e identificar su origen).

## PRECINTAS DE GARANTÍA



## CONSEJO REGULADOR

Entre las principales funciones del Consejo Regulador se encuentran las siguientes:

- Verificar y garantizar el origen del producto amparado.
- Velar por el cumplimiento de la normativa que rige a la Denominación de Origen, en lo que respecta al cultivo de las variedades amparadas y durante el proceso de transformación en bodega.
- Verificación de todas las partidas, previa al embotellado, mediante análisis químico y sensorial, para así mantener las características e identidad propia que definen a los vinos de esta denominación.
- Defensa y promoción del territorio y producto amparado.

# BODEGAS/WINERIES

## 1. BODEGAS LADAIRO

Rúa Ladairo 42, 32613 O Rosal, Oímbra.  
T. 988 422 757 · info@bodegasladairo.com  
www.bodegasladairo.com

## 2. BODEGA PAZOS DEL REY

Estr. de Vilaza 33, 32618 Albarellos,  
Monterrei.  
T. 988 425 959 · F. 988 425 949  
info@pazosdelrey.com  
www.pazosdelrey.com

## 3. ADEGAS PAZO DAS TAPIAS

Estr. Ourense-Castelo Km.12,5,  
32940 Feá-Toén.  
T. 988 261 256 · F. 988 261 264  
info@pazodomar.com  
www.pazodomar.com.

## 4. GARGALO

Rúa Castelo 59, 32619 Pazos, Verín.  
T. 988 590 203 · Fax 988 590 295  
gargalo@verino.es · www.gargalo.es

## 5. BODEGAS MADREVELLA

Estr. Portugal s/n, 32697 Tamagos, Verín.  
T. 678 755 070

## 6. CASTRO DE LOBARZÁN

Estr. Requeixo 51, 32618 Vilaza, Monterrei.  
T/Fax 988 418 163 · T. 667 348 709  
lobarzan@gmail.com

## 7. VALDERELLO

Rúa Maximino 1, 32618 Albarellos,  
Monterrei.  
T/Fax 988 411 199 · T. 696 931 429  
valderello@yahoo.es

## 8. VINOS LARA

Rúa As Tuelas 50, 32600 Cabreiroá, Verín.  
T. 988 413 831 · info@vinoslara.com  
www.vinoslara.com

## 9. QUINTA DA MURADELLA

Av. Luis Espada 99, 32600 Verín.  
T/Fax 988 411 724 · bodega@muradella.com  
joseluis@muradella.com

## 10. ADEGA CREGO E MONAGUILLO

Rúa Nova s/n, 32618 A Salgueira, Monterrei.  
T. 988 418 164 / 699 082 280  
www.cregoemonaguillo.com  
lito@cregoemonaguillo.com  
info@cregoemonaguillo.com

## 11. ADEGAS MINIUS

Rúa Cabildo 10, 32613 Oímbra.  
T. 986 609 060  
valminor@valminorebano.com

## 12. QUINTA DO BUBLE

Ladeira a Machada s/n, 32613 Casas dos  
Montes, Oímbra · T. 988 422 960  
bodega@quintadobuble.com  
info@quintadobuble.com

## 13. TERRAS DO CIGARRÓN

Estr. Xeral 18, 32618 Albarellos, Monterrei.  
T. 986 526 040  
comunicacion@martincodax.com  
monterreiterrasdocigarron@gmail.com  
https://tienda.martincodax.com/collections/vi-  
nos-terras-do-cigarron

## 14. BODEGAS TRIAY

Rúa Ladairo 36, 32613 O Rosal, Oímbra.  
T/Fax 988 422 776 · info@bodegastriay.es  
www.bodegastriay.es

## 15. TERRA DE GODELLO

Rúa do Pozo nº 12, 32613 O Rosal, Oímbra.  
T. 608 774 747 · mari@terradegodello.com  
www.terradegodello.com

## 16. BODEGA TAPIAS MARIÑÁN

Est. N-525 Pk. 170,4, 32619 Pazos, Verín.  
T. 988 411 693 · info@tapiasmarinhan.com  
www.tapiasmarinhan.com

## 17. FRAGAS DO LECER

Rúa Touza 21, 32618 Vilaza, Monterrei.  
T. 988 425 950  
comercial@grandespagosgallegos.com  
www.fragasdolecer.es.

## 18. COUTO MIXTO

R. Principal 46, 32698 Mandín, Verín.  
T. 636 762 200  
adegacoutomixtomandin@gmail.com

## 19. VÍA ARXÉNTA

Est. Albarellos 61, 32618 Vilaza, Monterrei.  
T. 687 409 618  
viaarxentea@viaarxentea.com  
www.viaarxentea.com

## 20. DANIEL FERNÁNDEZ

Quintas de Arriba s/n, Queizás, Verín.  
T. 988 590 864 / 608 987 263  
albertobodegasdanielfernandez@gmail.com  
www.bodegasdanielfernandez.com

## 21. ABELEDOS

Rúa Principal 7, 32697 Tamagos, Verín.  
T. 616 571 938 / 988 414 075  
adegaabeledos@gmail.com  
www.bodegaabeledos.es

## 22. BODEGA PAZO DE VALDECONDE

Rúa Principal 75, 32697 Mourazos, Verín.  
T. 686 685 197  
amadeosalgadocid@gmail.com  
www.pazodevaldeconde.com

## 23. BODEGA TABÚ

Praza a Carreira s/n, 32613 O Rosal, Oímbra.  
T. 639 388 069 · bodegatabu@gmail.com

## 24. FRANCO BASALO

L/ Fondougas, s/n. 32625 Castrelo do Val.  
T. 619 098 010 / 988 305 576  
bodega.franco.basalo@gmail.com

## 25. TRASDOVENTO

Casa dos Montes s/n 32613 Oímbra.  
T. 606 759 610  
adegatrasdovento@gmail.com  
www.adegatrasdovento.com

## 26. QUINTA SOUTULLO

Av. do Carregal 106, 32613 Oímbra.  
T. 651 488 915 · quintasoutullo@gmail.com  
www.quintasoutullo.com

## 27. MANUEL VÁZQUEZ LOSADA

Rúa Igrexa 7, 32625 Castrelo do Val.  
T. 686 764 371 · cdvbardolito@gmail.com

## 28. SERRA DE ALÉN

Rúa Igrexa 8, 32699 Feces de Abaixo, Verín.  
T. 988 426 620 / 676 966 322  
info@serradealen.es · www.serradealen.es

## 29. RAMÓN BIGOTES

Estrada de Portugal nº6, 32697 Mourazos,  
Verín.  
T. 634 787 078  
bodegaramonbigotes@hotmail.com

