vinetur

Ribeira Sacra cosecha una añada excepcional

La Mencía brilla con luz propia en la última cosecha de Ribeira Sacra

jueves 17 de octubre de 2024



La Denominación de Origen Ribeira Sacra ha concluido su campaña de vendimia, destacando la calidad superior de las uvas cosechadas. Antonio Lombardía Crespo, presidente del Consello Regulador de la D.O., expresó su satisfacción por los resultados obtenidos este año. Según sus declaraciones, las uvas que han llegado a las bodegas han superado las expectativas, lo que augura una excelente añada para los vinos de la región. En total, se han recogido 4.881.326 kilos de uva, lo que refleja tanto el esfuerzo de los viticultores como la perseverancia en una viticultura heroica, característica de Ribeira Sacra debido a sus terrenos montañosos y la dificultad que entraña la cosecha en estos parajes.

La campaña ha estado marcada por unas condiciones meteorológicas favorables, con lluvias que solo aparecieron al final del proceso. Esto permitió que la recolección se completara en óptimas condiciones en la mayor parte de las viñas, aunque en algunos casos se ralentizó ligeramente la vendimia. No obstante, la calidad de las uvas no se vio afectada, lo que permite prever una gran calidad en los vinos resultantes.

Entre las variedades autóctonas recolectadas, destacan principalmente las uvas tintas, con la Mencía a la cabeza, que ha alcanzado los 3.662.322 kilos. Otras variedades de tinto que también han sido cosechadas incluyen la Garnacha, el Sousón, el Merenzao, el Brancellao, y otras en cantidades menores como el Mouratón o el Grao Negro. Por otro lado, en las variedades blancas, la Godello ha sido la más abundante, con 719.757 kilos recolectados, seguida de otras como el Albariño, la Treixadura y pequeñas cantidades de Dona Branca, Loureira y Torrontés.

El resultado de esta vendimia reafirma el compromiso de la D.O. Ribeira Sacra con la producción de vinos de calidad, basados en sus variedades autóctonas y en un proceso de viticultura que busca resaltar la autenticidad de sus productos. La combinación de una maduración lenta, favorecida por las noches frescas durante los meses de agosto y septiembre, ha permitido que las uvas alcancen un equilibrio perfecto entre grado alcohólico y acidez, lo que es clave para la elaboración de vinos frescos y afrutados, que son muy demandados en el mercado actual.

Lombardía Crespo subrayó que la clave del éxito de Ribeira Sacra radica en la singularidad de su viticultura y en la diversidad de sus variedades. A pesar de las dificultades que implica la vendimia en las empinadas laderas de la zona, el esfuerzo colectivo de los viticultores y bodegueros se ve reflejado en la alta calidad de los vinos que año tras año ganan reconocimiento a nivel nacional e internacional.