



Mencia 100%



Godello 100%
Subzona Quiroga- Bibei



Mencia 100%
Subzona Quiroga- Bibei

Vía Romana Mencia

El mimo y el saber hacer de una tradición familiar lo convierten en uno de los tintos gallegos más prestigiosos

D.O. Ribeira Sacra
MENCIA

Vía Romana ofrece la esencia de la tierra donde crece. Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad en los depósitos de fermentación. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada 24-26°C, tras la cual se realiza la fermentación maloláctica. Permanece un mínimo de 8 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y otro mínimo de 6 meses en botella antes de salir al mercado.



Cereza picota con ribetes violáceos.



Intensidad alta, destacan aromas a frutos rojos (fresa, frambuesa), con ligeros toques de regaliz.



Entrada amable, glicérico, equilibrado, con sensaciones frutales y minerales. Persistente.



Premios

Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017
Plata

Cata Vinos Singulares HG&T Mejores Monovarietales de Mencia
1º Premio

Cata Vinos Singulares HG&T Los mejores Ribeira Sacra con Denominación de Origen
2º Premio

Cata Vinos Singulares HG&T Tintos
2º Premio

Sin Mala Uva (Guía Monovarietales 2017)
90 Puntos

Intervinos
89 Puntos

Los mejores vinos españoles 2017
91 Puntos

Guía Peñín 2017
87 Puntos

La Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2018
Oro

Méndez-Rojó
FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940

Vía Romana Godello

Elaboramos este vino con uva Godello con el cuidado y exigencia que nos pide este blanco tan especial

D.O. Ribeira Sacra
GODELLO

Elaborado con la variedad Godello dentro de la D.O. Ribeira Sacra, con producción reducida para ofrecer toda la complejidad y elegancia de la uva. Vendimia manual, seguida de despalillado, se realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una elaboración exigente para un blanco muy especial.



Color amarillo pajizo con matices verdáceos.



Recuerdos a fruta blanca (pera y manzana), aromas florales y una sutil presencia de frutas de hueso (melocotón).



Paladar sabroso, redondo y amplio sin perder la frescura.



Premios

Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017
Plata

Sin Mala Uva (Guía Monovarietales 2017)
90 Puntos

Intervinos
89 Puntos

Guía Peñín 2017
87 Puntos

Méndez-Rojó
FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940



VR Barrica

Vino Mencía de alta calidad
procedente de las cepas
de más edad y permanece
entre 7 y 11 meses en
barrica de roble francés

D.O. Ribeira Sacra
MENCIA

VR procede de nuestros viñedos con más edad con rendimientos entorno a 1kg. de fruto por cepa lo cual nos asegura uno de nuestros principales propósitos, **la más alta calidad**. Con este vino se quiere demostrar el latente potencial de la Ribeira Sacra y que al tomarlo puedan disfrutar de nuestra pasión e ilusión por las cosas bien hechas. Permanece entre 7 y 11 meses en barrica de roble francés y otros 6 meses en botella antes de salir al mercado.



De color rojo picota intenso y ribetes rosáceos que denotan una noble crianza en barrica de madera. Limpio y brillante.



Notas de frutos rojos, balsámicos, barrica bien ensamblada aportando sutiles notas especiadas.



Buena estructura, buen cuerpo, buena persistencia dejando recuerdos a fruta roja y especias.



Premios

- Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017
Plata
- Mondial des Vins Extrêmes (CERVIM) - Categoría: Vinos Tintos Producidos en 2014 o con Anterioridad
Oro
- Sin Mala Uva (Guía Monovarietales 2017)
89 puntos
- Intervinos
89 puntos
- Los mejores vinos españoles 2017
93,5 puntos
- Guía Peñín 2017
88 Puntos
- La Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2018
Oro



FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940



Marca: *Barbadele*
D.O.: *Ribeira Sacra*
Tipo de vino: *Tinto*
Variedad: *Mencia 100%*
Graduación alcohólica (% vol.): *13,5*
Acidez total (g / L Tartaric): *5,5*

En Adegas Terrae trabajamos con variedades autóctonas, basando nuestra producción exclusivamente en la uva procedente de viñedos propios, ubicados en las laderas del Río Sil, y beneficiadas de un microclima excepcional para la producción de uva de gran calidad.

Para elaborar nuestros vinos utilizamos uvas tintas de Mencía vieja de la subzona de Amandi. El objetivo es primar la calidad, consiguiendo un vino de bajo rendimiento por cepa.

La orientación de nuestras viñas hacia el río, el microclima de la zona, el cultivo en pendiente sobre muros, y el especial cuidado artesanal que le damos al viñedo, son parte de la filosofía de la bodega.

FASE VISUAL

Limpio y brillante, buena capa, color rojo cereza con marcados destellos violáceos.

FASE OLFATIVA

Aroma elegante y de buena intensidad, sobresalen las notas frutales tipo arándano rojo, fresa, frambuesa, cereza negra, que predominan sobre sutiles notas florales.

FASE GUSTATIVA

En boca es muy armónico y amplio, destaca por un tanino muy pulido que le aporta persistencia y estructura.

MARIDAJE

Ideal con platos de sabor intenso, como cocidos, carnes rojas o de caza, arroces y quesos curados.

Temperatura de servicio: 12-15 ° C.

