

*El vino
que no entiende
de prisas*



De las extraordinarias características de la Ribeira Sacra para la elaboración de vinos de alta calidad ya da testimonio el cultivo de la vid por los romanos en el siglo I d.C., los primeros que supieron ver en este enclave excepcional un lugar donde plantar sus viñedos, venciendo una orografía difícil pero privilegiada.

Estos bancales unidos por escaleras convierten el trabajo aquí en lo que se conoce como viticultura heroica siendo 100% manual, pero cuyo resultado nos demuestra que vale la pena.

Desde entonces este paisaje de extraordinaria belleza, clima y terreno unido principalmente a la variedad Mencía, nos ofrece vinos únicos de excepcional calidad.

De las extraordinarias características de la Ribeira Sacra para la elaboración de vinos de alta calidad ya da testimonio el cultivo de la vid por los romanos en el siglo I d.C., los primeros que supieron ver en este enclave excepcional un lugar donde plantar sus viñedos, venciendo una orografía difícil pero privilegiada.

Estos bancales unidos por escaleras convierten el trabajo aquí en lo que se conoce como viticultura heroica siendo 100% manual, pero cuyo resultado nos demuestra que vale la pena.

Desde entonces este paisaje de extraordinaria belleza, clima y terreno unido principalmente a la variedad Mencía, nos ofrece vinos únicos de excepcional calidad.

La Ribeira Sacra



Situada en una casa solariega del siglo XVI, la bodega debe su nombre a la calzada romana que unía Astorga con Braga, y cuya finalidad era transportar los excepcionales vinos de esa zona.

La bodega posee 14 hectáreas de viñedo propio, con formación en espaldera, un marco de plantación de 1x1.20 mts y aproximadamente 2 metros de ancho de bancales.

Su clima, con tendencias mediterráneas (buenas temperaturas y poca humedad, precipitaciones escasas y acción fluvial termorreguladora), su terreno, principalmente franco arenoso con una altitud media de 350 metros y los viñedos con orientación sureste, todo ello con una pendiente que ronda el 75%, forman un conjunto perfecto para que las cepas, con edades comprendidas entre los 12 y 60 años, ofrezcan uvas de extraordinaria calidad.

La bodega

Situada en una casa solariega del siglo XVI, la bodega debe su nombre a la calzada romana que unía Astorga con Braga, y cuya finalidad era transportar los excepcionales vinos de esa zona.

La bodega posee 14 hectáreas de viñedo propio, con formación en espaldera, un marco de plantación de 1x1.20 mts y aproximadamente 2 metros de ancho de bancales.

Su clima, con tendencias mediterráneas (buenas temperaturas y poca humedad, precipitaciones escasas y acción fluvial termorreguladora), su terreno, principalmente franco arenoso con una altitud media de 350 metros y los viñedos con orientación sureste, todo ello con una pendiente que ronda el 75%, forman un conjunto perfecto para que las cepas, con edades comprendidas entre los 12 y 60 años, ofrezcan uvas de extraordinaria calidad.



Los vinos

La poda en verde del viñedo (para lograr rendimientos por debajo de 3 Kg. por cepa), la selección manual de los racimos, la entrada por gravedad de las uvas en depósito, la quietud y el silencio en bodega durante un mínimo de 8 meses, además de la permanencia en botella de otro mínimo de 6 meses antes de salir al mercado hacen de Via Romana un Ribeira Sacra único que marca el camino de la máxima calidad.

Todas estas exigencias, nuestra variedad Mencía, el mimo en la elaboración y el saber hacer de una tradición familiar, convierten a Via Romana en uno de los tintos gallegos más prestigiosos.



La poda en verde del viñedo (para lograr rendimientos por debajo de 3 Kg. por cepa), la selección manual de los racimos, la entrada por gravedad de las uvas en depósito, la quietud y el silencio en bodega durante un mínimo de 8 meses, además de la permanencia en botella de otro mínimo de 6 meses antes de salir al mercado hacen de Via Romana un Ribeira Sacra único que marca el camino de la máxima calidad.

Todas estas exigencias, nuestra variedad Mencía, el mimo en la elaboración y el saber hacer de una tradición familiar, convierten a Via Romana en uno de los tintos gallegos más prestigiosos.

Via Romana Añada:

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.

Cata: Aroma: Varietales francos e intensos, vegetales, fruta roja madura, pimienta negra y bayas de enebro.

Visual: Capa media con matices rojo picota con ribetes violáceos.

Boca: Buena acidez, fresco, carnoso. Equilibrado y con larga persistencia. Final de boca de carácter varietal.

Presentaciones:

Botella 75 Cl. – Caja de 6 unidades – Pallet de 92 cajas – Código EAN 8427683783419

Botella 50Cl. – Caja de 12 unidades – Pallet de 56 cajas – Código EAN 8427683784416

Via Romana Selección de Añada:

Permanece un mínimo de 30 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y otro mínimo de 9 meses en botella de magnum antes de salir al mercado.

Cata: Aroma: Intenso, con recuerdos a fruta roja muy madura, tostados y chocolate.

Visual: Capa media, rojo picota con ribetes acerezados

Boca: Suave, glicérica, con cuerpo. Equilibrio entre acidez y alcohol. Con recuerdo especiado, fruta madura y retronasal torrefactado.

Presentaciones:

Botella 1,5 L. – Caja de 6 unidades – Pallet de 48 cajas – Código EAN 8427683723415

VR (Vía Romana Barrica):

Permanece un mínimo de 8 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y otro mínimo de 7 meses en barrica de roble francés antes de salir al mercado.

Cata: Aroma: Equilibrio entre la fruta y la madera. Tonos tostado integrados con la fruta roja madura, especiado. Muy intenso y franco.

Visual: Capa media, rojo cereza intenso con ribetes rosáceos que denotan su paso por madera

Boca: Estructurado y potente, perfecta integración de la madera y la fruta, recuerdos de tostados. Balsámico, varietal. Retrogusto persistente.

Presentaciones:

Botella 75 Cl. – Caja de 4 unidades – Código EAN 8427683125417

Via Romana Añada:

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.

Cata: Aroma: Varietales francos e intensos, vegetales, fruta roja madura, pimienta negra y bayas de enebro.

Visual: Capa media con matices rojo picota con ribetes violáceos.

Boca: Buena acidez, fresco, carnoso. Equilibrado y con larga persistencia. Final de boca de carácter varietal.

Presentaciones:

Botella 75 Cl. – Caja de 6 unidades – Pallet de 92 cajas – Código EAN 8427683783419

Botella 50Cl. – Caja de 12 unidades – Pallet de 56 cajas – Código EAN 8427683784416

Via Romana Selección de Añada:

Permanece un mínimo de 30 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y otro mínimo de 9 meses en botella de magnum antes de salir al mercado.

Cata: Aroma: Intenso, con recuerdos a fruta roja muy madura, tostados y chocolate.

Visual: Capa media, rojo picota con ribetes acerezados

Boca: Suave, glicérica, con cuerpo. Equilibrio entre acidez y alcohol. Con recuerdo especiado, fruta madura y retronasal torrefactado.

Presentaciones:

Botella 1,5 L. – Caja de 6 unidades – Pallet de 48 cajas – Código EAN 8427683723415

VR (Vía Romana Barrica):

Permanece un mínimo de 8 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y otro mínimo de 7 meses en barrica de roble francés antes de salir al mercado.

Cata: Aroma: Equilibrio entre la fruta y la madera. Tonos tostado integrados con la fruta roja madura, especiado. Muy intenso y franco.

Visual: Capa media, rojo cereza intenso con ribetes rosáceos que denotan su paso por madera

Boca: Estructurado y potente, perfecta integración de la madera y la fruta, recuerdos de tostados. Balsámico, varietal. Retrogusto persistente.

Presentaciones:

Botella 75 Cl. – Caja de 4 unidades – Código EAN 8427683125417



Via Romana añada 50cl



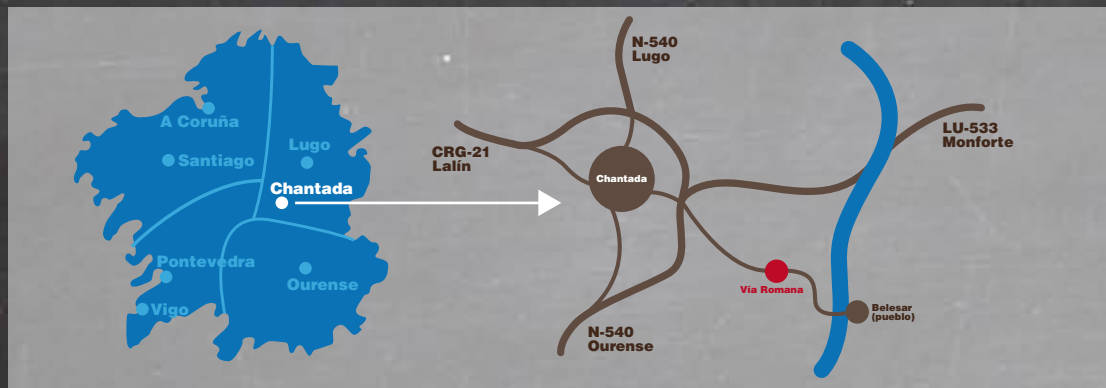
Via Romana añada 75cl



Via Romana Selección de Añada



VR barrica



VÍA ROMANA

D.O. RIBEIRA SACRA

Si quiere conocer en detalle la elaboración tradicional de nuestros vinos, descubrir un bello rincón de la Ribeira Sacra y disfrutar de una pequeña bodega que conserva toda la tradición vinícola de la zona, póngase en contacto con nosotros para una visita, estaremos encantados de recibirle.

Si quiere conocer en detalle la elaboración tradicional de nuestros vinos, descubrir un bello rincón de la Ribeira Sacra y disfrutar de una pequeña bodega que conserva toda la tradición vinícola de la zona, póngase en contacto con nosotros para una visita, estaremos encantados de recibirle.

A Ermida - Belesar s/n - 27500 · Chantada (Lugo)

GPS: 42°-37,17'N - 007° - 43,82'O

teléfonos: +34 982 454 005 +34 982 462 069 660 678 418

fax: +34 982 454 094

e-mail: viaromana@viaromana.es

Visitas:

De lunes a Viernes de / De lunes a Viernes de 10.00 a 13.00 y de 16.00 a 19.00

Sabados (sólo en verano) de / Sabados (sólo en verano) de 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 20.00

Si desea visitar nuestra bodega fuera de horario

póngase en contacto en el teléfono / Si desea visitar nuestra bodega fuera de horario póngase en contacto en el teléfono +34 982 462 069

www.viaromana.es



EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN.

