



ViniGalicia

FAMILIA BODEGUERA

*"Vía Romana, sendas de pedra feitas co traballo de mil mans;
sendas de dor e castigo, máis tamén de cultura.*

*Vías que abriron o mundo descoñecido
ó único mundo posible, Roma e o seu vasto imperio.*

*Vestixios dun pasado, a súa gloria,
a nosa terra e a nosa xente rendemos tributo
co froito do corazón dos nosos viñedos."*



Vía Romana Mencía ha sido galardonado con la medalla de plata 2013 en el Catavinum World Wine & Spirits Competition

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL:

De color rojo picota intenso y tonos violáceos. Limpio y brillante.

FASE OLFATIVA:

De nariz franca. Aromas varietales muy intensos a fresas y grosellas negras, con notas florales y lácticas. Balsámico y mineral. Con trazas dulces de regaliz confitada y especias muy finas.

FASE GUSTATIVA:

En boca es amable, respetuoso, sutil. Equilibrado, amplio y glicérico. Fresco, mineral y con notas balsámicas. Con fruta roja bañada en chocolate y notas de regaliz. Con final agradable.

ANÁLISIS

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12.5 %vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.2 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.41 g/l ac. acético

FICHA LOGÍSTICA

CAP. BOT.: 75 cl

BOT. /CAJA: 6

CAJAS/PALET: 96

EAN BOT.: 8 427683 783419

EAN CAJA: 3 84 27683 12400 8

FICHA TÉCNICA

DO: Ribeira Sacra

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD: 100% Mencía

RENDIMIENTO: 3 Kg/cepa

FERMENTACIÓN: en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

AFINADO: reposo mínimo de 6 meses en depósito de acero inoxidable y otros 6 en botella

DECANTACIÓN: aconsejable

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C