



Ménder-Rojó

FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940

5 D.O. GALLEGAS

*"A los gallegos nos gustan
nuestros vinos. Quizás
porque tienen más ganas de
hablar que nosotros, o porque
tienen un sabor fugitivo y,
buscándoselo, rememoramos
tiempos, lugares, amores,
despedidas..."*

Álvaro Cunqueiro

Méndez-Rojó
FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940

04	Introducción
08	El Vino en Galicia
12	D.O. Ribeira Sacra
18	D.O. Rías Baixas
22	D.O. Ribeiro
26	D.O. Valdeorras
32	D.O. Monterrei
36	Vinos dulces, licores y orujos
40	Logística

Méndez-Rojó
FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940

Entorno

Nuestros vinos recogen la esencia del lugar en el que nacen, el entorno marca nuestro carácter.

La familia Méndez-Rojo es el legado de una tradición familiar que comenzó en 1940. El compromiso con nuestra tierra y la constante innovación a lo largo de los años nos han hecho posicionarnos con bodegas propias en todas las denominaciones de origen gallegas.

La historia de Méndez-Rojo empezó a escribirse hace 80 años en Chantada, tierra de tradiciones y leyendas únicas, donde comenzó nuestra familia a cultivar la vid. Nos enorgullece haber conseguido especializarnos en el mundo del vino y superarnos año tras año, recordando con cariño nuestros inicios como bodega familiar Penouzos.

Así, como el vino, llegó la mejora con el paso de los años. Persistencia, investigación y la selección de las mejores uvas dan como resultado vinos que aúnan la calidad del producto autóctono y unas características orográficas y climáticas únicas, que han hecho de Méndez-Rojo una reconocida marca entre los amantes del vino de la comunidad y el país.

En pleno corazón de Galicia, donde las escarpadas rocas son raíz, cuna y abrigo, donde la tierra se transforma en vino, es allí, donde comienza nuestra historia



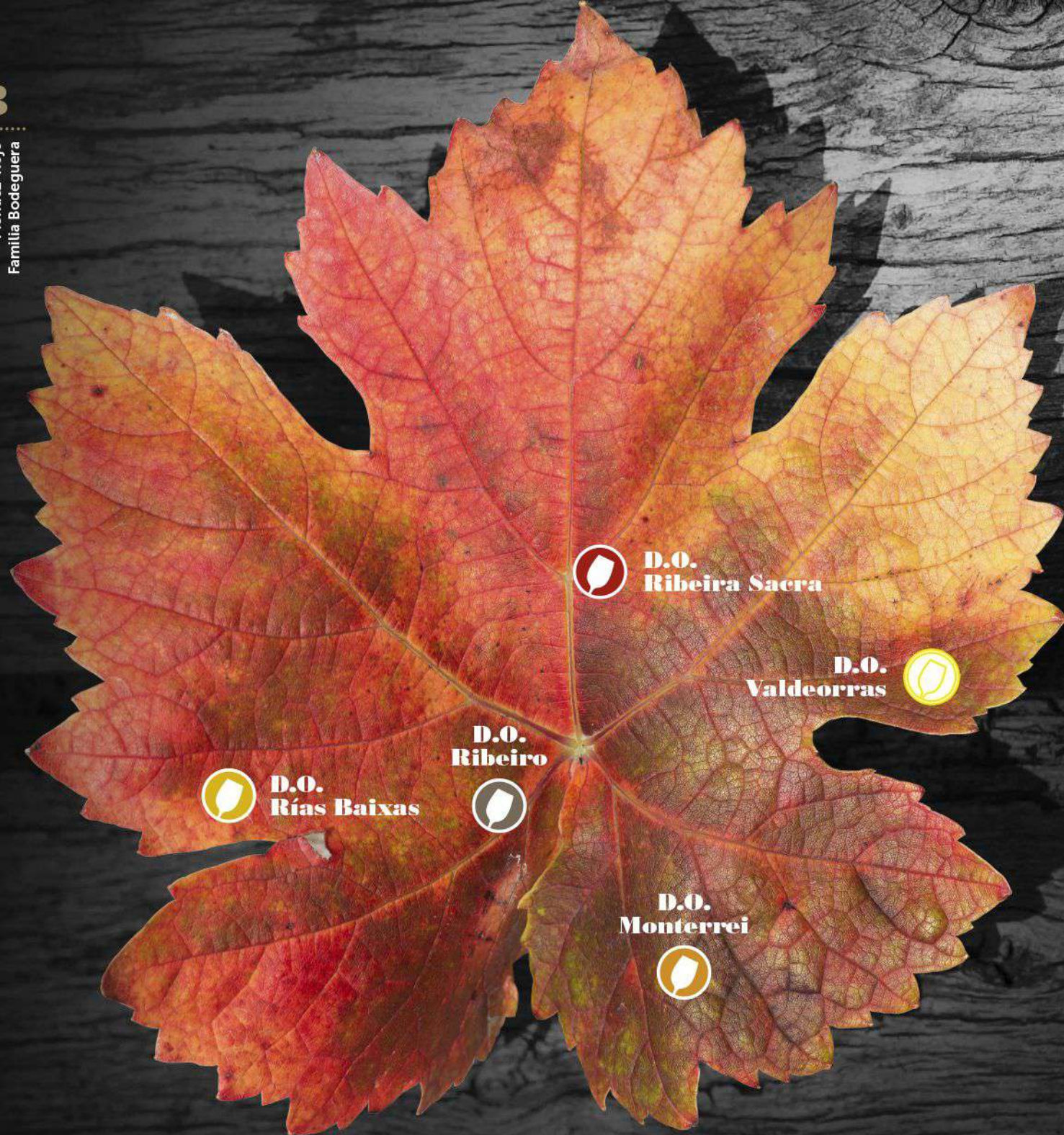
El compromiso con la calidad de los vinos que ofrecemos a los clientes es uno de nuestros valores fundamentales, controlando al detalle la selección de las materias primas y los procesos de elaboración de los vinos y gracias a ello, conseguimos el aval de certificaciones tan importantes como Galicia Calidade y Vegano en productos de nuestra bodega Vía Romana.



**Méndez-Rojo
Familia Bodeguera
es el resultado de una
cuidada selección de vinos
en nuestras bodegas de las
diferentes D.O. de Galicia**

Materias primas

El cuidado y selección de materias primas en el momento óptimo garantizan la calidad de nuestros vinos.



**D.O.
Ribeira Sacra**



**D.O.
Valdeorras**



**D.O.
Ribeiro**



**D.O.
Rías Baixas**



**D.O.
Monterrei**

El Vino en Galicia

El vino gallego ya tenía seguidores entre los romanos, aunque fue en los monasterios gallegos donde se consiguió su expansión. En ellos, los abades de origen francés enseñaban técnicas, adecuaban variedades e imponían el cultivo de la vid consiguiendo vinos de gran calidad.

Incluso el propio Miguel de Cervantes se hizo eco de la importancia del vino de Ribeiro, el cual se vendía en media Europa en el siglo XVII, y era embarcado para América. A mediados del XIX, Galicia contaba con cincuenta mil hectáreas de viñedo, más que hoy, cuando no existen más de treinta mil.

Entonces llegó el oídio; luego el mildiu y, finalmente, la filoxera; plagas procedentes de América que causaron grandes daños. La última, de hecho, provocó estragos irreparables y transformó el paisaje de muchas comarcas. Pasados los años, el vino gallego resurge de sus cenizas con un gran potencial en sus cinco D.O. Galicia puede presumir, con fundamento, de sus vinos. Tanto los blancos como los tintos disfrutaban de un reconocido prestigio en los diferentes mercados a nivel mundial y convierten a esta Comunidad Autónoma en un verdadero referente de calidad en el ámbito vitivinícola.

**En Galicia
el vino es cultura
y arte, fruto
de una tradición
milenaria**



Denominaciones de origen



D.O. Ribeira Sacra

El cultivo de la vid se extiende entre el sur de Lugo y el norte de Ourense. Se diferencian cinco subzonas: Amandí, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. El amparo de los ríos aporta un microclima a la zona, que con la orientación sur de las pronunciadas laderas, favorecen la característica maduración que las uvas necesitan para su elaboración. En el valle del Miño los suelos son de origen granítico, con fracciones arenosas y limosas, frescos y permeables; en los valles del Sil son de tipología oriental, con abundancia de arcillas.



D.O. Ribeiro

La zona de producción está situada en la parte meridional de Galicia, en el borde noroccidental de la provincia de Ourense, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Esta denominación es la más antigua de Galicia. Los suelos, en general, son poco arcillosos al ser su origen granítico o esquistoso, son bastante frescos y permeables y de profundidad media.



D.O. Rías Baixas

Se extiende por el oeste de Pontevedra, donde se encuentran las subzonas Val do Salnés, Soutomaior, Condado do Tea y O Rosal, y el sur de A Coruña. Son tierras bajas, con altitud generalmente inferior a 300 m., próximas al mar o asociadas a tramos inferiores de cursos fluviales, lo que condiciona las características climáticas de influencia atlántica que se reflejan en sus vinos. Los suelos son en general de origen granítico y relativamente arenosos, ricos en materia orgánica y normalmente ácidos, son bastante frescos, permeables y profundos, y favorecen una uva de gran finura, elegancia y grato aroma.

El clima, la variedad de suelos, la tradición y el amor por el cuidado de las materias primas, convierten a Galicia en una de las comunidades más ricas en producción de vinos de calidad



D.O. Valdeorras

Se encuentra en la zona noreste de la provincia de Ourense, regada por el río Sil. La altitud media de los viñedos es de 500 metros sobre el nivel del mar, los suelos son pizarrosos de muy buenas condiciones físicas y adecuada fertilidad. La armonía se encuentra en este clima continental con influencias atlánticas.



D.O. Monterrei

La zona de producción se extiende a lo largo del valle del río Tâmega, con una superficie ligeramente inferior a las 700 hectáreas, repartidas entre los municipios de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra y Verín. En esta denominación están presentes tres tipos de suelos: pizarrosos y esquistosos, idóneos durante las épocas de sequía que aportan aromas en los vinos tintos; graníticos y arenosos con ph bajo adecuado para el cultivo de blancos y sedimentarios.

Adega Vía Romana

El cuidado de la viña, la poda en verde buscando menor producción para primar la calidad, la selección manual de los racimos para que nuestros vinos solo sean elaborados con los mejores frutos, la entrada por gravedad de las uvas en depósito, la quietud y el silencio en bodega. Todas estas exigencias junto al mimo en la elaboración y el saber hacer de una tradición familiar convierten a Vía Romana en cuna de vinos gallegos de prestigio internacional. Deben disfrutarse sin prisas, como han sido elaborados.



D.O. Ribeira Sacra

Vía Romana Adegas e Viñedos



Desde las laderas del río Miño, en la bodega en la que comenzó nuestra actividad, elaboramos tintos y blancos de alta calidad

En una tierra donde se une la naturaleza en estado puro y el misticismo que otorga la mayor concentración de monasterios medievales de toda Galicia, se encuentra también una de las zonas vinícolas más espectaculares de España, los desfiladeros del río Miño y Sil. La melancolía de lo sagrado y lo heroico del lugar albergan el secreto de Vía Romana. La poda en verde del viñedo, la mesa de selección en vendimia y la entrada por gravedad en depósito son el germen de vinos elaborados con cariño y *a modiño* para disfrutar sin prisas.

Los Vía Romana Añada son tintos de color cereza intensa, sabor agradable, suave en boca y elegante en retrogusto, y blancos frescos, afrutados y al mismo tiempo con una gran plenitud en boca, con aromas intensos. Exponentes de sus variedades mencía y

godello respectivamente. Nuestro Vía Romana Barrica ensambla el paso máximo de 12 meses en roble francés con la selección de nuestra uva reina, siendo el Selección de Añada mencía la redondez de 24 meses en depósito y 12 en botella magnum.

Nuestros viñedos se ubican en laderas situadas en los valles y barrancos del río y se caracterizan por producir cosechas limitadas de uvas dotadas de sabores muy elegantes y aromas frutales y sutiles.

La vendimia se realiza de forma totalmente manual, accediendo a los viñedos a través de senderos o desde el propio río. Las manos expertas de quien realiza esta labor, y su respeto por la tierra, desafían el vértigo desde los bancales, ejerciendo lo que se conoce como viticultura heroica. Gracias a la espectacular forma de los cañones del Miño las parcelas están influidas por un microclima continental, con largos y calurosos veranos y otoños templados perfectos para la maduración de nuestras uvas. Las precipitaciones suelen ser elevadas, y los vientos llegan a soplar fuerte en la zona, ayudados por la forma de los valles. Estas características y las personas que lo miman son el secreto del carácter de nuestros vinos.



VI Concurso de los Mejores
Vinos Españoles Para Asia
(Hong Kong, Marzo 2015)



International
Wine Guide 2015



Catavinum World
Wine & Spirits
Competition 2015



Vía Romana Añada

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.



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.



Catavinum World
Wine & Spirits
Competition 2015



International
Wine Guide 2015

Vía Romana Añada

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.

International
Wine Guide 2015Catavinum World
Wine & Spirits
Competition 2015galicia
calidadegalicia
calidade

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.



Color granate con ribetes rubí.



Aromas a frutas muy maduras, cerezas en licor, con una intensidad alta.



Sedoso, estructurado, equilibrado con post gusto largo dejando recuerdos de fruta roja muy madura.



Vía Romana

Selección de Añada

Tras 30 meses en depósito,
pasa 9 meses en botella
antes de salir al mercado
en formato mágnun

D.O. Ribeira Sacra
MENCIA

La poda en verde del viñedo, la selección manual de los racimos, la entrada por gravedad de las uvas en depósito, la quietud y el silencio en bodega, el mimo en la elaboración y el saber hacer de una tradición familiar que se traduce en un vino especial, que permanece 30 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, y 9 meses en botella mágnun antes de salir al mercado lo cual favorece un envejecimiento del vino más lento y armonioso debido a la mayor capacidad del recipiente.

Adega Pazo as Barreiras

El viñedo de Finca As Barreiras, ubicado en la parte alta de Salvatierra de Miño, experimenta la influencia del mar por su proximidad a la costa de las Rías Baixas. En esta bodega del siglo XVII cultivamos las más exquisitas uvas de Albariño y seleccionamos los mejores frutos para elaborar vinos de característico aroma afrutado.

D.O. Rías Baixas



Adega Pazo as Barreiras

**La ubicación, el clima
y la tierra favorecen la
elaboración de un Albariño
extraordinario**

Rías Baixas es la mayor productora de vinos de Galicia superando hoy en día los 22 millones de litros. Los vinos elaborados en nuestra bodega, amparados por esta denominación de origen, responden a los más altos estándares de calidad, recibiendo importantes reconocimientos a nivel internacional.

Rías Baixas tiene una contrastada tradición y calidad vinícola siendo la productora de algunos de los mejores vinos blancos de España.

El viñedo de la finca As Barreiras, de perfecta orientación, crece sobre una tierra fértil de formación arcillosa, mezcla de limo y cantos rodados. En él se producen exclusivamente uvas blancas de la variedad Albariño.

La tierra, el clima y la proximidad del mar y su salinidad favorecen la elaboración de un Albariño extraordinario. Los vinos elaborados en nuestra bodega, amparados por la denominación de origen Rías Baixas, responden a los más altos estándares de calidad, habiendo recibido importantes reconocimientos a nivel internacional.

Nuestros viñedos centenarios están situados en tierras bajas, a una altitud inferior a 300 m., muy próximos al mar y asociados a los tramos inferiores de los cursos fluviales, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia atlántica que se manifiestan en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso hídrico en los meses de verano.

Durante el verano aumentan las temperaturas en la zona y se produce una importante sequía que, junto a los suelos arenosos, facilita la infiltración. El sistema de conducción de nuestras cepas, el emparrado, incrementa la insolación foliar, favoreciendo la maduración de la uva y alejando la humedad de racimos y hojas, lo que permite evitar problemas derivados de la misma. La conjunción de todos estos factores favorece el cultivo de la variedad Albariño una de las uvas blancas con más personalidad y calidad entre las españolas.

Pazo as Barreiras

Vino cultivado en
10 hectáreas de viñedo
propio. Un vino de uva
albariño, excepcional,
equilibrado y único

D.O. Rías Baixas
ALBARIÑO

Vino monovarietal albariño, elaborado en el momento óptimo de maduración, tras una selección manual de racimos en el viñedo, realizándose una maceración en frío para conservar los precursores aromáticos y así obtener un vino con gran complejidad aromática.



Brillante y cristalino.



Desprende aroma a piña,
manzana y notas cítricas.



Delicada suavidad y
ligereza sutil en el paladar.

A orillas del Miño

El viñedo, de perfecta orientación, crece sobre una tierra fértil de formación arcillosa, mezcla de limo y cantos rodados, prueba de que antaño fue antiguo lecho del Río Miño.

Marqués de Sanfiz

Situada en la comarca del Avia, a orillas del río que es el eje vertebrador y polo de atracción de pequeños riachuelos que configuran el paisaje de esta subzona de la comarca del Ribeiro. En esta zona predominan las laderas y pendientes que favorecen la exposición solar de los viñedos, los suelos son graníticos y aportan a los vinos esa característica fresca.



D.O. Ribeiro Marqués de Sanfiz

**Marqués de Sanfiz
esconde la esencia de esta
denominación de origen,
vinos históricos y de gran
reconocimiento**

La familia Méndez-Rojo también cuenta con bodega en la denominación de origen Ribeiro, llamada así por estar ubicada en la "ribera" de los ríos Miño, Avia y Arnoia. Esta es la denominación de origen más antigua de Galicia y una de las de más historia de Europa.

El peculiar clima de la zona favorece el cultivo de nuestras uvas, cepas y vides, que se ve beneficiado por las barreras naturales. Su situación meridional en Galicia, protege el territorio de borrascas subatlánticas y proporciona un ecoclima de transición oceánico-mediterráneo, por lo que es húmedo y templado, con una media anual de 14.5°C.

Las características de esta tierra, a medio camino entre el clima oceánico y mediterráneo, permiten que el fruto de las viñas madure conservando su aroma y acidez.

Los suelos son de origen granítico, con importante presencia de piedras y gravas que mejoran la macroestructura del suelo y la insolación de los racimos. Las texturas predominantes son franco-arenosas, si bien, también se pueden encontrar texturas francas en zonas de sedimentos aluviales y texturas más finas sobre rocas metamórficas.

Marqués de Sanfiz

Condensa lo mejor
de los blancos gallegos
en un vino
brillante y floral

D.O. Ribeiro
TREIXADURA, Godello & ALBARIÑO

Estrujado y realizada la criomaceración prefermentiva a 16°C. Sangrado del mejor mosto. Desfangado para eliminar las partículas más groseras. Trasegado. Fermentación a baja temperatura para evitar la evaporación de los aromas.

Marqués de San Fiz es el resultado del perfecto ensamblaje de las tres variedades autóctonas gallegas más importantes, Treixadura, Godello y Albariño, procedentes de viñedos situados en el entorno del embalse de Castrelo de Miño. El clima de transición atlántico-mediterráneo permite la vendimia obteniendo un óptimo estado de maduración, sin perder la acidez y complejidad aromática características.



Verdoso
alimónado brillante.



Fruta madura. Floral con
notas dulces. Elegante e
intenso en nariz.



Muy equilibrado, ligero
y fresco. Agradable paso
de boca con sensaciones
florales y añisadas por vía
retronasal.

Suelo

La superficie y el clima sobre el que se asientan nuestros viñedos, a orillas del río Miño, suelos arenosos y un clima templado durante todo el año confiere a nuestros vinos ese intenso equilibrio.

Adega Terriña

Desde nuestra bodega en Petín, en la provincia de Ourense, formada por 25 hectáreas de viñedo propio, elaboramos vinos amparados por la D.O. Valdeorras. La calidad de nuestros blancos y tintos la convierten en todo un referente en el sector y despiertan el interés nacional e internacional. Vinos frescos y de personalidad única, elaborados con las variedades autóctonas godello y mencia.

D.O. Valdeorras

Terriña Adegas e Viñedos



En Terriña elaboramos vinos frescos y de personalidad única

Moldeada por un profundo valle fértil y luminoso por el que discurre apacible el río Sil, dibujando un paisaje mágico de granito y pizarra, se encuentra nuestra bodega Terriña, al noroeste de la provincia de Ourense en la puerta natural de entrada a Galicia desde la península.

Terriña, restaurada recientemente, es una de las bodegas más antiguas de la D.O. Valdeorras.

Petín, que así se llama el municipio donde se ubica, es un paisaje de tierras rojas y negras donde crece el castaño, la vid y el olivo. La comarca de Valdeorras

fue tierra de paso y destino de las legiones romanas que trajeron consigo las primeras cepas y construyeron lagares para pisar la uva.

Así, fueron dando origen a una tradición y cultura, hoy secular en el cultivo de la vid y la elaboración de exquisitos vinos, frescos y afrutados, con aromas de gran personalidad.

El inmenso potencial vitícola de nuestras parcelas viene dado por la naturaleza de sus suelos, de textura arcillo-ferrosa, y las características climáticas de la zona, con inviernos fríos y veranos calurosos, otoños y primaveras suaves y pluviometría media. Tras años de esfuerzo investigador, de implantación de nuevas tecnologías y modernización del proceso de producción, hemos conseguido que nuestros vinos de la D.O. Valdeorras estén entre los mejores de España y que se exporten a los cinco continentes.

Mil Ríos Godello

Un blanco estructurado y complejo, que refleja con franqueza la personalidad de la variedad Godello y de los viñedos en los que nace

D.O. Valdeorras
GODELLO

Mil Ríos Godello es un vino blanco de guarda desde su concepción, partiendo de las uvas más adecuadas para este tipo de elaboración, con una larga crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable -8 meses con battónage semanal- y posteriormente en botella -18 meses hasta enero de 2017-. Esta crianza, además de aportar al vino unas cualidades organolépticas excepcionales (complejidad aromática, elegancia, volumen y longitud), le confiere longevidad, permitiendo que el paso del tiempo haga que estas características se expresen en el vino en toda su magnitud.

Recomendamos, con el fin con el fin de disfrutar plenamente de las cualidades este vino, su consumo a una temperatura de 14-16°C, ligeramente superior a lo que suele ser habitual en vinos blancos jóvenes, así como su aireación antes de ser degustado.



Limpio y brillante, presenta un atractivo color amarillo pajizo con reflejos dorados.



Con buena intensidad y franco, se aprecian, sobre un fondo de fruta blanca madura, agradables notas balsámicas y cítricas, que reflejan la variedad y el terruño. La crianza le confiere complejidad, con notas de frutos secos y frutas confitadas.



Equilibrado, glicérico y sabroso, en boca aparecen de nuevo elegantes aromas varietales y de crianza, con un postgusto agradable, muy largo y persistente.



Limpio y brillante, con buena capa, presenta un atractivo color cereza con ribete rubí.



El carácter varietal, fondo de frutas rojas maduras y matices balsámicos, se acompleja con el aporte de la crianza en depósito y botella, con elegantes notas especiadas, minerales, y ligeros recuerdos de chocolate. Resulta intenso, expresivo y maduro.



Sedoso y elegante. Presenta una agradable acidez, perfectamente equilibrada con el tanino maduro y suave, con un buen paso por boca, resulta carnoso y complejo, con un final largo y persistente.



Mil Ríos Mencía

Un tinto fresco y elegante, que expresa con sinceridad el inigualable carácter de la variedad Mencía y del terruño en el que crece

D.O. Valdeorras
MENCIA

Mil Ríos Mencía es el resultado de una cuidada selección de la vendimia, con una posterior maceración en frío que ha permitido extraer todo el potencial aromático de la uva, y que ha permanecido en depósito de acero durante 9 meses, para posteriormente ser envejecido en botella un mínimo de 18 meses. La crianza, además de estabilidad y madurez, ha aportado al vino fundamentalmente amplitud, estructura y volumen en boca, además de complejidad aromática y equilibrio, sin perder el carácter y singularidad de la variedad y el terruño.

Recomendamos, con el fin con el fin de disfrutar plenamente de las cualidades este vino, su consumo a una temperatura de 17-19°C, ligeramente superior a lo que suele ser habitual en vinos tintos jóvenes, así como su aireación antes de ser degustado.

Mil Ríos Mencia Barrica

**Un vino elegante y sedoso
que condensa lo mejor de
los viñedos en los que nace**

D.O. Valdeorras
MENCIA

Al sureste del país de los Mil Ríos, como Cunqueiro definió Galicia, se encuentra el embalse de San Martiño, donde el Sil duerme a su paso por Petín. Al amparo de este microclima se encuentran los viñedos en los que nace este vino, lo que ofrece las mejores condiciones para obtener un vino que no deja indiferente.

Mil Ríos Mencia Barrica es fruto de la selección de uvas procedentes de las vides más singulares. Descansó 9 meses en depósito de acero, para luego envejecer durante 13 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano, con madera joven, y de máximo de 4 años la restante. El cuidadoso ensamblaje final supuso un volumen de únicamente 900 litros de vino, que han sido filtrados con la finalidad de preservar sus cualidades, por lo que pueden encontrarse sedimentos.



Rojo picota con ribetes
rosáceos rubís aportados
por la barrica.



A los matices de fruta
roja madura propios de la
variedad se les ensambla
el aroma tostado de la
madera y notas de especias
minerales y un fondo de
chocolate. Gran madurez
aromática.



Elegante y sedoso, buen
equilibrio acidez- tanicidad
con un paso por boca muy
agradable. Su persistencia
en boca deja un recuerdo
de frutas rojas con un
buen ensamblaje con
el ligero tostado de la
madera.

Valdeorras

Favorecido por los actuales ciclos climáticos, se convierte en una de las principales zonas vitivinícolas gallegas. Ubicada en un lugar privilegiado, amparada por el embalse de San Martiño, nuestra bodega Terriña se convierte en lugar ideal para obtener un vino que no deja indiferente.

Adega Lagar de Deuses

Ubicados en la localidad de Pazos, dentro de la Denominación de Origen Monterrei, estos viñedos producen excelentes vinos gracias a la calidad de sus uvas.

Nuestro vino Lagar de Deuses nace a orillas del Támega, donde los veranos calurosos maduran una uva extraordinaria

La denominación de origen Monterrei pertenece a la cuenca del río Duero, puesto que en él desemboca el río Támega, que cruza la región de la denominación de norte a sur. La recuperación en los años 90 de variedades preferentes, la introducción de nuevos sistemas de cultivo, unido a la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas, supone un gran impulso al sector vitivinícola en la comarca.

D.O. Monterrei

Adega Lagar de Deuses



Del elevado porcentaje de variedades autóctonas nacen vinos con características específicas, carácter único y que expresan la tipicidad de la zona que tiene un clima mediterráneo templado, con tendencia continental, influenciado por el océano Atlántico. Los calurosos y secos veranos dan paso a inviernos fríos. Durante los días de estío y la época de maduración las oscilaciones térmicas en la zona llegan a superar los 30°.

En este territorio están presentes tres tipos de suelos que imprimen un carácter muy específico a los vinos. Los suelos pizarrosos y esquistosos son idóneos para las épocas de sequía y proporcionan aromas en los tintos. Los suelos graníticos y arenosos, provenientes de la degradación de las rocas, presentan pH bajos, adecuados para los caldos blancos. La complejidad de los suelos sedimentarios aporta al vino la personalidad de la mezcla de materiales.

Lagar de Deuses

Vino muy elegante de carácter frutal, glicérico y con cuerpo

D.O. Monterrei
GODELLO & TREIXADURA

Mantiene buena calidad en los detalles de fruta blanca con un punto de madurez que aporta gratas sensaciones de repostería. Suave en boca, glicérico y expresivo, con un amplio final ligeramente licoroso.



Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015



International Wine Guide 2015



ORO Premios Me Gusta 2015



Color amarillo paja con tonalidades verdosas, limpio y brillante.



Aromas primarios limpios, afrutados y florales de intensidad media.



Goloso, fresco y equilibrado, de larga persistencia.



Color rojo cereza con reflejos morados, limpio, brillante de capa media.



Aromas a frutos rojos y flores de intensidad media.



Buena persistencia de fruta, equilibrado y de tanino suave.



Lagar de Deuses

Marcado carácter a frutos del bosque y sabor persistente y elegante, con mucha personalidad

D.O. Monterrei
MENCIA & ARAÚXA

Los detalles especiados y minerales dan un resultado interesante. Tacto amable, con un toque goloso que recuerda a la fruta en sazón y recuerdos florales al final.



Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015



International Wine Guide 2015



ORO Premios Me Gusta 2015

Vinos dulces, licores y orujos

La elaboración de destilados es una tradición fuertemente arraigada entre los gallegos

En nuestras bodegas elaboramos productos destilados con un denominador común: todos están realizados a partir de recetas originales de Galicia y empleando materias primas de calidad de nuestra tierra. Ser gallegos pasa a ser una actitud y por eso cuidamos cada uno de nuestros productos respetando esa condición. La elaboración del aguardiente de orujo está en el corazón del viticultor. Es una bebida fuertemente integrada en la vida de labriegos y marineros, quienes aseguran que una copa refresca en el calor y calienta en el frío. Además, mata tristezas y mejora la voz.

"Una gota de aguardiente deja el estómago caliente y hace al hombre fuerte y valiente" VOX POPULI

Existía la costumbre en los pueblos gallegos de tomar una copita de aguardiente por la mañana para "matar el bicho" y coger fuerza para toda la jornada. Se brindaba "salud y por muchos años" y se contestaba "y usted que lo cuente". El sabor intenso, olor y finas texturas de nuestros orujos convierten su degustación en una experiencia muy agradable para el paladar.

Vino dulce tostado con castañas elaborado con uvas tintas que reposa 4 meses en depósito y un mínimo de otros 3 meses en botella con el único propósito de obtener un vino de calidad excelente que se convierte en referencia dentro de los vinos dulces gallegos y españoles. Su maridaje es ideal para aperitivos y postres resultando delicioso con Tarta de Santiago o Marrón Glacé.



De color rojo frambuesa con ligeros matices teja.



Aroma a castaña caramelizada con un toque exótico y afrutado.



Destaca su sabor a frutas del bosque en licor acompasadas con predominantes notas tostadas y cremosas castañas.



María Castaña

Vino dulce tostado con castañas, ideal para acompañar aperitivos y postres

Graduación: 20% Vol.
Temp. de servicio: 14-16°C

Vino dulce tostado con castañas elaborado con uvas tintas que reposa 4 meses en depósito y un mínimo de otros 3 meses en botella con el único propósito de obtener un vino de calidad excelente que se convierte en referencia dentro de los vinos dulces gallegos y españoles. Su maridaje es ideal para aperitivos y postres, resultando delicioso con Tarta de Santiago o Marrón Glacé.

Aguardiente de Orujo

El aguardiente de orujo gallego Terra Meiga se obtiene a partir de los mejores orujos, que, tras su completa fermentación, son destilados lentamente y con sumo cuidado. Sus aromas son característicos del orujo, con tonos dulces, y a frutos pasificados. En boca es potente, con largo postgusto, y ofrece retronasales con recuerdos de regaliz.



Licor de Hierbas

La maceración, de una mezcla de hierbas y especias (según nuestra receta tradicional) en aguardiente de orujo ligeramente azucarado, permite obtener este delicioso licor. Las hierbas le confieren, además de su característico color, un aroma particular, fresco y agradable, y un delicioso sabor. Se recomienda su consumo después de las comidas por sus cualidades digestivas. Se sirve frío entre 8 y 10 °C.



Licor de Tostada

Elaborado a partir de la destilación de orujos procedentes de la Ribeira Sacra. Color ámbar brillante. Aroma y sabor orujo con matices tostados. Elaborado en Galicia a partir de orujos tintos de Mencía.



Licor Café

Bebida espirituosa obtenida de la maceración, en aguardiente de orujo, de café tostado natural de la mejor calidad, y posterior adición de azúcar. Su sabor dulce lo convierte en un complemento ideal para tomar o acompañar el postre. La temperatura de servicio para el licor de café es entre 8 y 10 °C.



Crema de Café

Su sabor dulce lo convierte en un complemento ideal para tomar o acompañar el postre. La temperatura de servicio de la crema de café es entre 8 y 10 °C.



Crema de Licor

Licor de crema de orujo elaborado con aguardiente gallego y crema de leche. Aromas golosos con notas de nata y vainilla. Se muestra cremoso en todo su recorrido, suave entrada y delicado en paso, fácil de beber con toques lácticos. Sorprende por su suavidad, su aroma y su fino paladar, que lo convierten en un licor exquisito y muy agradable de beber.



Logística

Marca	GTIN Unidad (EAN 13)	Capacidad (ml)	Tipo de embalaje	GTIN Caja (DUN14)	Unidades/Caja	Cajas/Palet	Capas /Palet	Cajas /Capa
Vía Romana Mencía	8427683783419	750	Botella de vidrio	38427683124008	6	92	4	24
Vía Romana Mencía	8427683784416	500	Botella de vidrio	48427683784414	12	72	4	18
Vía Romana Godello	8427683120801	750	Botella de vidrio	38427683465019	6	92	4	23
Vía Romana Barrica	8427683125417	750	Botella de vidrio	38427683125418	6	92	4	24
Vía Romana Selección de Añada	8427683723415	1500	Botella de vidrio	38427683723416	6	48	3	16
María Castaña	8427683125455	750	Botella de vidrio	38427683124456	6	120	5	24
Lagar de Deuses Godello	8427683120053	750	Botella de vidrio	38427683120024	6	96	4	24
Lagar de Deuses Mencia	8427683120054	750	Botella de vidrio	38427683120055	6	96	4	24
Terra Meiga Hierbas	8427683180317	700	Botella de vidrio	18427683180314	6	102	17	6
Terra Meiga Crema	8427683180331	700	Botella de vidrio	18427683180338	6	102	17	6
Terra Meiga blanca	8427683180355	700	Botella de vidrio	18427683180352	6	102	17	6
Terra Meiga Tostada	8427683180348	700	Botella de vidrio	18427683180345	6	102	17	6
Terra Meiga Café	8427683180324	700	Botella de vidrio	18427683180321	6	102	17	6
Terra Meiga Crema de café	8427683180362	700	Botella de vidrio	18427683180369	6	102	17	6
Mil Ríos Godello	8427683182175	750	Botella de vidrio	-	6	84	4	21
Mil Ríos Mencia	8427683182182	750	Botella de vidrio	-	6	84	4	21
Pazo as Barreiras	8420533050105	750	Botella de vidrio	-	6	85	5	17
Marqués de Sanfiz	8420533040045	750	Botella de vidrio	-	6	85	-	-



*La familia Méndez Rojo
ha conseguido transmitir de
generación en generación el
tesón y el amor por la tierra
y sus productos.*



Sólo con ilusión, tesón y mucho esfuerzo se alcanzan los sueños. Hace más de 80 años que comenzó la gestación de este proyecto en el que ahora ponemos nuestro granito de arena para que las siguientes generaciones puedan continuar con la labor de nuestros ancestros.

Queremos seguir siendo fieles a los principios que inició nuestra familia y no se nos ocurre mejor manera de homenajear a nuestros padres, Javier y Ana que supieron trasladarnos toda su pasión y capacidad de trabajo y continuo esfuerzo que otrora ellos recibieron de nuestros abuelos.

Méndez-Rojó es un homenaje a Galicia, a las familias trabajadoras, a la agricultura y al amor por la enología, un paso más para alcanzar un sueño, convertirnos en un referente en el mundo vitivinícola gallego, desde Chantada con la visión puesta en el mundo.

Apdo de Correos N°24

A Ermida-Belesar | 27500 Chantada (Lugo - España)

Tel: +34 982 454 005 | Fax: +34 982 454 094

mendezrojo@mendezrojo.com | www.mendezrojo.com

