

VÍA ROMANA
ADEGAS E VIÑEDOS

EL VINO QUE NO ENTIENDE DE PRISAS



galicia
calidade



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL CONSUMO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACION

05 D.O.
RIBEIRA
SACRA

06 LA
BODEGA

09 NUESTROS
VINOS

14 FICHA
LOGÍSTICA

16 CONOCE
VÍA ROMANA





D.O. RIBEIRA SACRA

La Denominación de Origen Ribeira Sacra es una de las 5 D.O. de Galicia. El cultivo de la vid se extiende entre el sur de Lugo y el norte de Ourense. Se diferencian cinco subzonas: Amardi, Chantada, en la que se ubican los viñedos de Vía Romana, Quiroga-Bibeí, 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.

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 BODEGA

**DESDE LAS LADERAS
DEL RÍO MIÑO
ELABORAMOS TINTOS
Y BLANCOS DE ALTA
CALIDAD**

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 la zona. **Vía Romana 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 excelente calidad.

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.

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. Vinos elaborados con cariño y a modiño que deben disfrutarse sin prisas, como han sido elaborados.

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.





NUESTROS VINOS

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 mencia 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 Mencia la redondez de 24 meses en depósito y 12 en botella magnum.



VÍA ROMANA AÑADA

EL MIMO Y EL SABER
HACER DE UNA
TRADICIÓN FAMILIAR
LO CONVIERTEN EN
UNO DE LOS TINTOS
GALLEGOS MÁS
PRESTIGIOSOS



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.



VINO
CERTIFICADO
VEGANO DESDE
LA AÑADA 2015

Fruto de nuestro
empeño por la
innovación constante,
hemos utilizado en
la nueva añada de
Vía Romana Mencia
un clarificante
vegetal procedente
del guisante, como
sustituto de la clara de
huevo, consiguiendo
certificar este vino
como vegano tras
cumplir el estricto
proceso que exige
la Unión Vegetariana
Española. Esta
certificación tiene
reconocimiento a nivel
nacional y europeo.



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.

VÍA ROMANA AÑADA

ELABORAMOS ESTE
VINO CON UVA
GODELLO
CON EL CUIDADO
Y EXIGENCIA QUE NOS
PIDE ESTE BLANCO
TAN ESPECIAL

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



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.

D.O. RIBEIRA SACRA
MENCÍA

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.

VÍA
ROMANA
SELECCIÓN
DE AÑADA

TRAS 30 MESES EN
DEPÓSITO, PASA 9
MESES EN BOTELLA
ANTES DE SALIR
AL MERCADO EN
FORMATO MÁGNUM

D.O. RIBEIRA SACRA
MENCÍA

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 mágnum antes de salir
al mercado lo cual favorece un
envejecimiento del vino más lento
y armonioso debido a la mayor
capacidad del recipiente.



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.



FICHA 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



CONOCE VÍA ROMANA



Vía Romana se encuentra en la Riberia Sacra de Chantada, un pueblo situado en el corazón de Galicia por el que transcurren entre impresionantes desfiladeros las aguas del río Miño. Aquí, donde se une naturaleza, paisaje y leyenda, surge la magia de una de las zonas vinícolas más espectaculares de España. Este es un territorio que cubrieron de cepas los romanos y posteriormente, en la edad media, los monjes. Desde aquellos tiempos continúa la tradición vinícola en la zona.

VISITA A LA BODEGA

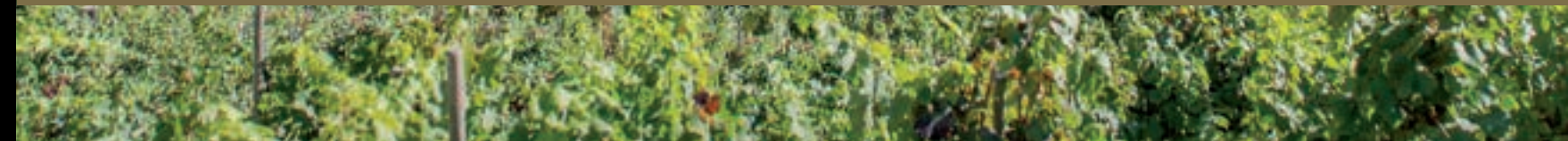


La visita a nuestra bodega incluye un recorrido por las diferentes salas y la degustación de nuestros vinos, Vía Romana mencia y Vía Romana godello. En tu visita disfrutarás de un paisaje único, del sabor del vino, el olor de la bodega y la textura de las uvas. Si vienes durante la vendimia, podrás ver el proceso de elaboración de vino.



Horario para las visitas: Lunes a viernes de 10.00 a 13.00 y de 16.00 a 19.00 h.
Sábados y festivos de 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 20.00 h.

Más información: Tel.: +34 982 454 005 // +34 982 462 069
Móvil: +34 660 678 418 // E-mail: marketing@viaromana.es





A Ermida-Belesar s/n
C.P: (27500) Chantada – Lugo
Teléfono: +34 982 454 005 // +34 982 462 069
Móvil: +34 660 67 84 18 // Fax: +34 982 454 094
GPS: N 42.59437° – W 07.73034°
viaromana@viaromana.es // www.viaromana.es

