



ViniGalicia

FAMILIA BODEGUERA



ViniGalicia

FAMILIA BODEGUERA





VIA ROMANA - D.O. Ribeira Sacra – Mencía



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, carnosos. Equilibrado y con larga persistencia. Final de boca de carácter varietal.

Via Romana ofrece la esencia de la tierra donde crece.



RIBEIRA SACRA
Consejo Regulador Denominación de Origen





VR

D.O. Ribeira Sacra – Mencía BARRICA



VERDES CASTROS – D.O. Valdeorras- GODELLO



Selección manual de la mejor Godello perteneciente a Valdeorras, recolectada en su momento óptimo de maduración.

Verdes Castros monovarietal godello muestra un color amarillo brillante con destellos verdes.

En boca se muestra fresco, agradable, picante, balsámico.

Maridaje: Ideal para acompañar pescados, mariscos y quesos.

Temperatura de servicio recomendada: 10 – 12°C.



TERRAMUNDI - D.O. Rías Baixas – ALBARIÑO-



TERRA MUNDI



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Monovarietal Albariño

Elaboración:

Estrujado y Kryomaceración prefermentiva a 16°C.

Sangrado del mejor mosto.

Desfangado para eliminar las partículas más groseras.

Trasiego.

Fermentación a baja temperatura para evitar la evaporación de los aromas.

Ficha de Cata:

Fase Visual: Dorado Limón, vivo, limpio y brillante.

Fase Olfativa: Aromas de fruta exótica. Fresco, amplio y de excelente intensidad.

Fase Gustativa: Complejo en boca, con adecuada potencia. Muy equilibrado, agradable, sabroso, con grato recuerdo final.

Un vino de marcada personalidad.

Conservación:

Se recomienda conservar al abrigo de la luz en un lugar fresco sin oscilaciones de temperatura.

Temperatura de Servicio:

10-12°C

Maridaje:

Ideal para acompañar mariscos, pescados y quesos suaves.



CUMIO



CUMIO - D.O. Ribeiro

Elegante mezcla de las variedades Treixadura y Palomino.



Elaboración:

Estrujado y Kryomaceración prefermentiva a 16°C. Sangrado del mejor mosto.

Desfangado para eliminar las partículas más groseras. Trasiego.

Fermentación a baja temperatura para evitar la evaporación de los aromas.

Ficha de Cata:

Fase Visual: Verdoso alimonado brillante.

Fase Olfativa: Aromas de fruta madura. Floral con notas dulces. Elegante e intenso en nariz.

Fase Gustativa: Muy equilibrado, ligero y fresco. Agradable paso de boca con sensaciones florales y anisadas por vía retro nasal.

Un vino de marcada personalidad.

Conservación:

Se recomienda conservar al abrigo de la luz en un lugar fresco sin oscilaciones de temperatura.

Temperatura de Servicio:

10-12°C

Maridaje:

Ideal para acompañar mariscos, pescados y quesos suaves.





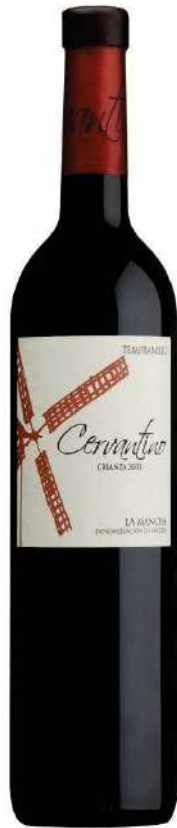
OTROS VINOS CON D.O.



OTRAS D.O. ESPAÑOLAS

ERVANTINO – D.O. LA MANCHA-

Cervantino



CERVANTINO JOVEN y CRIANZA:
Monovarietales Tempranillo



TERRA MEIGA

Aguardientes y Licores



ViniGalicia
GRUPO BODEGUERO



Aguardiente de Orujo



Licor de Hierbas



Aguardiente de Orujo



Licor Café



Crema de Café



Crema de Orujo







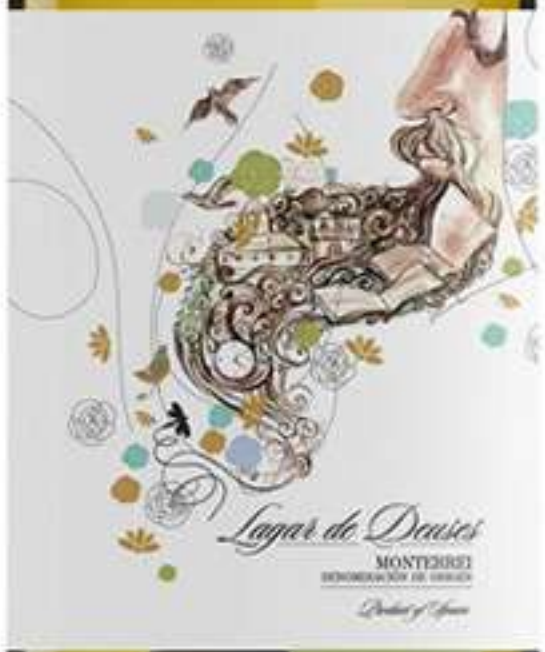
CARTA MARINA

•ALBARIÑO•

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Lagar de Deus



Lagar de Deus

MONTEBRI

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Produção Artesanal



Blanco Turbio

Vino que recuerda a los de nuestros antepasados, se obtiene manteniendo las levaduras en suspensión y conservando el carbónico propio de la fermentación

Es un vino diferente, se elabora a temperatura baja, evitando el precipitado de las levaduras y conservando el carbónico propio de la fermentación alcohólica, así obtenemos un vino de aspecto turbio con una ligera aguja que nos permite embotellar para su consumo en el momento óptimo. Se recomienda agitar suavemente para su consumo.



De color amarillo dorado. Turbio.



Destacan sobre todos aromas fermentativos a levadura.



De entrada dulce mezclada con el pique del carbónico endógeno del vino en fermentación.

EAN BOTELLA	EAN CAJA	DIMENSIÓN CAJA	BOT/CAJA	CAP.BOT	CAJAS/PALET
8427683146726	46427683146724	232x300x306 mm	12	75CL	60