

BODEGAS VIÑA SOMOZA

D. O. VALDEORRAS

VIA XVIII o VIA NOVA fue calzada romana y desde su construcción en el año 79 D.C. une a lo largo de sus 318 Km. las ciudades de Braga y Astorga. En esta ruta a través de la comarca Valdeorrense y sus diferentes pueblos, encontramos uvas de mencia, garnacha tintorera y mouratón con las que elaboramos VIA XVIII.

Uvas de diferentes parcelas con suelos de arcilla con pizarra negra, arena y gneis, arcilla y pizarra roja, arena y granito y aluviales. Altitud desde 400 a 550 metros, con todas las exposiciones.

VIA XVIII 2018

VARIEDADES

Mencia, Garnacha tintorera y Mouratón

FORMATO

0,75 L.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de no más de 15 kg., tras una laboriosa selección de las uvas y procesadas en el mismo día de vendimia. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada, maceraciones largas en frío con uva en parte despallada y parte con racimo entero, prensado posterior y trasiego a barrica. Barricas de 400 y 500 litros de roble francés. Crianza durante 9 meses, sin batonnage.

Alcohol: 13,00%

CATA

Color rubí – frutos rojos silvestres. Aromas a frambuesa y toques herbáceos característicos de Galicia. En boca es ligero y fluído, aportación de la uva garnacha tintorera. Fresco y elegante, fácil de beber con equilibrada acidez, que alarga tremendamente el vino.

MARIDAJE

Aperitivos, Ensaladas, Pescados grasos, Carnes

PREMIOS Y MENCIONES – 92 Robert Parker



VIÑA SOMOZA BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.

TEF. OFICINAS - 91 513 01 80 TEF. BODEGAS 988 310 918

TEF. MARKETING Y COMERCIAL 617 552 332

bodega@vinosomoza.com