

BODEGA COOPERATIVA VIRGEN DE LAS VIÑAS, SCG



PRODUCTORES DESDE 1964

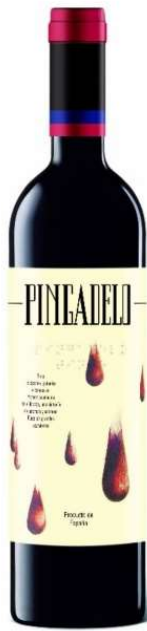
Bodega Cooperativa Virgen de las Viñas, SCG

Fundada en 1964, la bodega cooperativa Virgen de las Viñas, recoge la genuina tradición vinícola de Valdeorras.

Amor a la tierra, variedad de suelos pizarrosos, calcáreos, graníticos, terrosos y de aluvión, junto con un microclima mediterráneo-oceánico (con influencia atlántica), dan ese carácter único a sus vinos, reconocidos a nivel nacional e internacional.

NUESTROS VINOS

PINGADELO (100% Mencía)



Mencía: Sus orígenes se remontan a la Antigua Roma.

Produce racimos pequeños y compactos con bayas de tamaño medio y piel gruesa. Proporciona tintos de color púrpura, intenso y elegante, aroma frutal y tierna carnosidad no exenta de nervio.

- Se utilizan plantaciones principalmente de las laderas de la Rua y Villamartin, con cepas de más de 20 años y suelos arcillo-ferrosos.

- Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos con sus orujos a una temperatura de 25°C y después una vez descubado se realiza la segunda fermentación.

Para los rituales festivos

- Elegante potente y expresivo. Armoniosamente equilibrado, una sinfonía de aromas y sabores con sentimiento.

PINGADELO (100% Godello)



- Godello: Variedad autóctona. Es de producción media, racimos más bien pequeños, con uvas blancas apiñadas muy sabrosas y aromáticas de color verde amarillento.
- Se utilizan principalmente plantaciones de la zona Do Bolo, a una altitud de entre 550 y 650 metros, con unos suelos pizarrosos y una edad de las plantaciones de más 25 años.
- Su fermentación es en depósitos de acero inox. A una temperatura de 15°C, se realiza posteriormente una crianza sobre sus lías y un pase ligero de madera.

Para las grandes ocasiones

- Elegante, expresivo, al degustarlo descubrirá el sentido de la pureza y el “terroir”.

RUA (Tinto)



Vino elaborado con la variedad garnacha.

- Se realiza la fermentación con sus orujos y, una vez descubado se realiza la fermentación maloláctica.

Intenso y Groumand.

- Tradicional, amplio y con carácter.

RUA (BLANCO)



Se utilizan las variedades de palomino fino, dona blanca y Godello, se aprovecha la tradición de antaño cuando los viticultores cultivaban las variedades juntas en la misma parcela para complementar las características de unas con las otras y así conseguir unos vinos con equilibrio natural.

- Su fermentación es en depósitos de acero inox. A una temperatura de 15°C y posteriormente una crianza sobre sus lías.

Animado, groudmand, friand.

- Sorprendente, abierto, natural y de gran riqueza aromática.

MARQUESIÑO (MENCIA)



Mencia: Sus orígenes se remontan a la Antigua Roma.

Produce racimos pequeños y compactos con bayas de tamaño medio y piel gruesa. Proporciona tintos de color púrpura, intenso y elegante, aroma frutal y tierna carnosidad no exenta de nervio.

- Se utilizan plantaciones principalmente de las laderas de la Rúa y Petín, y suelos arcillo-ferrosos.
- Su fermentación alcohólica se realiza en depósitos con sus orujos a una temperatura de 25°C y después una vez descubado se realiza la segunda fermentación.

Un joven con sentimiento

- Encantador y atractivo. Agradable, afrutado, generoso y con cuerpo.

MARQUESIÑO (Godello)



Godello: Variedad autóctona. Es de producción media, racimos más bien pequeños, con uvas blancas apiñadas muy sabrosas y aromáticas de color verde amarillento.

- Se utilizan principalmente plantaciones de la zona Villamartin y Corgomo, a una altitud de entre 350 y 450 metros, con unos suelos pizarrosos.
- Su fermentación es en depósitos de acero inox. A una temperatura de 15°C y posteriormente una crianza sobre sus lías.

Un joven con sentimiento

- Expresivo, de gran complejidad aromática y equilibrio.

VINOS GALLEGOS CON NOMBRE PROPIO

Avd. Campo Grande, nº 97 32350 A Rúa de Valdeorras Ourense

Tlf: [988 310 607](tel:988310607) / Correo electrónico: rasedo@cooperativarua.com

www.cooperativarua.com