

REGINA VIARUM

MENCIA

TIPO DE VINO:	Tinto joven
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia
CRIANZA:	Sobre lías
GRADUACIÓN:	13,5%

VIÑEDO: En la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN: 6 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable, sin barrica para preservar su carácter frutal.

SUELO: Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino.

CLIMA: Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración mantenimiento equilibrio y frescura.

VISTA: Cereza picota con reflejos violáceos, de intensidad media a profunda.

NARIZ: Frutas rojas maduras como cereza y ciruela, notas balsámicas y recuerdo mineral de los suelos de pizarra.

BOCA: Fresco y sedoso en la boca, acidez equilibrada, tanino elegante y pulido, con agradable y prolongado final afrutado.

GASTRONOMÍA: Cocido gallego, guisos de carne, atún rojo, quesos semicurados.



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

T. 982 09 60 31 | info@reginaviarum.es

WWW.REGINAVIARUM.ES