

FINCA LA CAPITANA

| | |
|------------------|--|
| TIPO DE VINO: | Tinto crianza |
| D.O.: | Ribeira Sacra |
| VARIEDAD DE UVA: | Tempranillo |
| CRIANZA: | 18 meses en barrica y 18 meses en botella |
| GRADUACIÓN: | 14,5% |

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

ELABORACIÓN: Selección manual de las uvas Tempranillo en Finca la Capitana. Fermentación en depósitos troncocónicos. Crianza 18 meses en barrica de roble francés y 18 meses en botella.

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: Rubí con tonos granate e intensidad media.

NARIZ: Frutas rojas maduras y negras, frambuesa y grosella, especias dulces como regaliz, acompañadas de notas tostadas por la crianza en roble

GUSTO: Paso equilibrado y terso, con cuerpo medio y taninos pulidos y muy elegantes. Final muy prolongado y agradable con recuerdos a frutas frescas.

GASTRONOMÍA: Carnes rojas a la brasa, guisos de caza, quesos curados.



BODEGA

REGINA VITUM

DOADE S/N, SOBER . 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES

FINCA LA CAPITANA

| | |
|------------------|--|
| TYPE OF WINE: | Red |
| D.O.: | Ribeira Sacra |
| GRAPE VARIETIES: | Tempranillo |
| AGEING: | 18 months in barrel and 18 months in bottle |
| ABV: | 14,5% |

VINEYARD: In the village called Doade (Amandi subzone). Vineyard in steep escarpments, south-west orientation, manual harvesting.

WINEMAKING: Tempranillo grapes are manually selected. Fermentation in truncated cone deposits. Crianza, 18 months in French oak barrel and 18 months in bottle.

SOIL: Slate, warm soil, helping ripeness and giving the wine its character.

CLIMATE: Transition from Atlantic to Mediterranean climate allowing a perfect ripeness, keeping balance and freshness.

COLOUR: Ruby colour with garnet hints and middle-high intensity

AROMA: Fresh red and black fruits, raspberry and black-currant, sweet spices such as liquorice, as well as toasted notes from ageing in oak.

TASTE: Well-balanced and smooth in the mouth, with medium body and very fine and elegant tannins. Very long and pleasant finish with hints of fresh fruits.

GASTRONOMY: Grilled red meat, game stews, hard cheeses.



BODEGA

REGINAVIARUM

DOADE S/N, SOBER . 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES