

HEROICO

TIPO DE VINO:	Tinto joven
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia
CRIANZA:	Sin crianza
GRADUACIÓN:	13%

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

ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 19º y 21º, con descube temprano sin terminar totalmente la fermentación.

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: Rojo picota con reflejos violáceos e intensidad media-alta.

NARIZ: Frutas rojas maduras, picota, ciruela negra y recuerdo especiado.

BOCA: Fresco, de paso fácil y tanino sedoso, con final afrutado.

GASTRONOMÍA: Cocido gallego, conejo al horno, carnes a la brasa, quesos semicurados.



BODEGA

REGINAVIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES