

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 natural 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, cereza picota, ciruela negra y recuerdo especiado (notas iniciales a cuero y quizá algo de sulfuroso).

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

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



BODEGA

REGIA VINUM

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

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

WWW.REGINAVIARUM.ES

HEROICO

TYPE OF WINE:	Red
D.O.:	Ribeira Sacra
GRAPE VARIETIES:	Mencía
AGEING:	None
ABV:	13%

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

WINEMAKING: Natural fermentation in stainless steel deposits at controlled temperature between 19° C and 21° C, early devatting before the fermentation is completed.

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

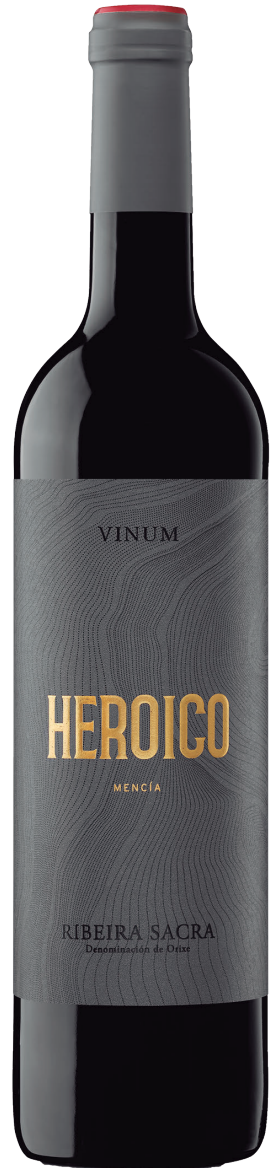
CLIMATE: Transition from Atlantic to Mediterranean climate allowing a perfect ripeness, keeping balance and freshness.

COLOUR: Picota red with violet hints and middle-high intensity.

AROMA: Ripe red fruits, Picota cherry, black plum and reminiscent of spices.

TASTE: Fresh, easy to drink and smooth tannins and fruity aftertaste.

GASTRONOMY: Cocido gallego (vegetables, beef and pork meats, potatoes and chickpeas), roasted rabbit, grilled meat, medium-hard cheese.



BODEGA

REGNIA VINUM

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

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

WWW.REGNAVIARUM.ES