

# SACRIMA

---

TIPO DE VINO:	Tinto joven
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencía
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 entre 19º y 21º y 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 y recuerdos de especias como la pimienta negra.
- GUSTO:** Fluido, de paso fácil, tanino suave y final afrutado.
- GASTRONOMÍA:** Pulpo á feira, carne ao caldeiro, guisos de carne y pescado, quesos semicurados.
- 



BODEGA

REGINAVIARUM

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

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

WWW.REGINAVIARUM.ES

# SACRIMA

---

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 glints and medium-high intensity.
- AROMA:** Very ripe red fruits, Picota cherry and reminiscent of spices such as black pepper.
- TASTE:** Fluid, easy to drink, soft tannin and fruity aftertaste.
- GASTRONOMY:** Pulpo á feira (Galician style octopus with paprika), carne ó caldeiro (beef skirt, potatoes and paprika), meat and fish stews, medium-hard cheese.
- 



BODEGA

REGINAVIARUM

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

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

WWW.REGINAVIARUM.ES