

REGINA VIARUM

ROSAE

TIPO DE VINO:	Rosado
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: La uva tinta mencía macera durante una hora a muy baja temperatura y se recoge el mosto mediante sangrado tradicional por gravedad, con prensado manual. La corta maceración sintetiza este mosto en aromas y sabores primarios, que recuerdan a la variedad mencía con sus matices afrutados. Le sigue una fermentación a una temperatura controlada de 15°C/ 18°C durante 15 días.

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 manteniendo equilibrio y frescura.

VISTA: Color rosa frambuesa, atractivo y cristalino.

NARIZ: Fino y fresco. De intensidad media, con aromas dominados por fresa ácida, cereza y frambuesa.

BOCA: Elegante, buena acidez y cuerpo equilibrado. Con recuerdos a frutas rojas y envolvente fresca.

GASTRONOMÍA: Ideal como aperitivo o con verduras a la plancha, salpicón de marisco o risottos.



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES