

REGINA VIARUM

ORIGEN

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Sousón y Merenzao
CRIANZA:	12 meses
GRADUACIÓN:	13,5%

VIÑEDO: En la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña cultivada en socialcos (terrazas) de pendientes pronunciadas

ELABORACIÓN: Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas, con vendimia manual, mesa de selección y fermentación de las variedades por separado en bodega de 500l. Posterior crianza en bodega de roble francés.

SUELO: Pizarroso y granítico

CLIMA: Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura.

VISTA: Rojo Picota

NARIZ: Recuerdos florales y de regaliz

BOCA: Expresivo, con intensidad mineral. Recuerdos de mora, casis, guinda y fresa. Notas especiadas y de humo. Posgusto largo y prolongado.

GASTRONOMÍA: Cocido gallego y estofado tradicional



BODEGA,[®]
REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)
T. 982 09 60 31 | info@reginaviarum.es
WWW.REGINAVIARUM.ES