

REGINA VIARUM

ORIGEN IV

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Sousón, Merenzao y Brancellao
CRIANZA.	15 meses

VIÑEDO: Viñedos situados en el corazón de la Ribeira Sacra. Viña cultivada en socalcos (terrazas) de pendientes pronunciadas. Subzona de Amandi.

ELABORACIÓN: Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas, con vendimia manual, mesa de selección y fermentación en troncocónico de roble francés de las variedades por separado. Posterior crianza durante 15 meses en barrica de roble francés de 300 l.

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



BODEGAS
REGINA VIARUM

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