

HORATIUS

MENCIA

TIPO DE VINO:	Tinto Crianza
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia 85%, Tempranillo 15%
CRIANZA.	Diez meses en barrica de roble francés.

VIÑEDO: Viñedos situados en el corazón de la Ribeira Sacra. Viña en bancales (socalcos) de suelos pizarrosos y pronunciadas pendientes, con orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN: Selección manual de los mejores racimos de nuestras fincas. Maceración prefermentativa en frío y fermentación en depósitos troncocónicos de roble francés. Posterior crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 300 litros y permanencia en botella de 10 meses antes de su comercialización.

SUELO: Pizarroso en bancales (socalcos) sobre las laderas del río Sil.

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

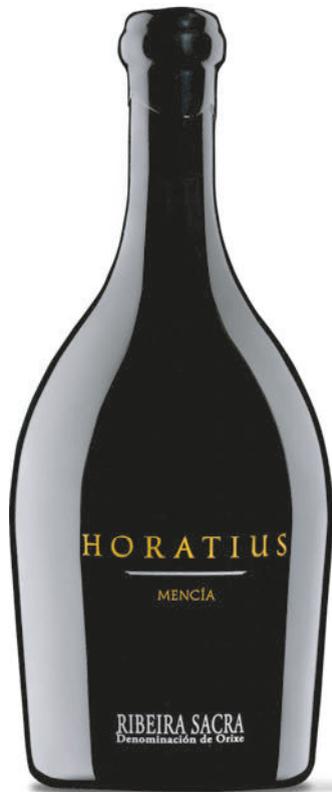
VISTA: Rojo picota de gran intensidad.

NARIZ: Aroma intenso y equilibrado. Notas de frutas rojas maduras, moras, balsámicas de anís y de regaliz.

También recuerda a aromas de panadería.

BOCA: Paso en boca amplio, notas de cereza y cacao. Buena estructura, tanacidad media y equilibrada acidez. Final largo, elegante y aterciopelado. Con una retronasal que evoca el carácter mineral de las parcelas.

GASTRONOMÍA: Asados, guisos de caza, carnes al horno, quesos maduros.



790 BOTELLAS
VINO DE AUTOR

SE RECOMIENDA SU DECANTACIÓN

BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES