

# REGINA VIARUM

## MENCIA

---

TIPO DE VINO:	Tinto joven
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia
CRIANZA:	Sobre lías
GRADUACIÓN:	13,5%

---

**VIÑEDO:** En la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

---

**ELABORACIÓN:** 6 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable, sin barrica para preservar su carácter frutal.

---

**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:** Cereza picota con reflejos violáceos, de intensidad media a profunda.

---

**NARIZ:** Frutas rojas maduras como cereza y ciruela, notas balsámicas y recuerdo mineral de los suelos de pizarra.

---

**BOCA:** Fresco y sedoso en la boca, acidez equilibrada, tanino elegante y pulido, con agradable y prolongado final afrutado.

---

**GASTRONOMÍA:** Cocido gallego, guisos de carne, atún rojo, quesos semicurados.

---



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

T. 982 09 60 31 | [info@reginaviarum.es](mailto:info@reginaviarum.es)

[WWW.REGINAVIARUM.ES](http://WWW.REGINAVIARUM.ES)