

VÍA APPIA

TIPO DE VINO:	Tinto joven
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia
CRIANZA.	Sin crianza
GRADUACIÓN:	13%

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

ELABORACIÓN: 4 meses sobre lías en foudre de roble francés.

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: Rojo picota con reflejo violáceo e intensidad media-alta.

NARIZ: Frutas rojas frescas, frambuesa y cereza.

BOCA: Paso ágil en boca, de tanino sedoso y final afrutado.

GASTRONOMÍA: Pulpo á feira, carne ao caldeiro, pollo guisado, quesos con poca curación.



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES