

REGINA VIARUM

ECOLÓGICO

TIPO DE VINO:	Tinto joven
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia de cultivo ecológico
CRIANZA.	6 meses en barrica de Roble Francés

VIÑEDO: Viñedos situados en el corazón de la Ribeira Sacra. Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN: 6 meses en barrica de Roble Francés. Uvas de producción ecológica.

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 manteniendo equilibrio y frescura.

VISTA: Intensidad de color con una capa media-alta, con un atractivo tono cereza picota teñido de reflejos violetas.

NARIZ: Su aroma proporciona una agradable primera impresión, resaltando en nariz.

BOCA: Intensidad mineral de mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada en boca. Amable, amplio y con un retronasal largo. Cálido y persistente.

GASTRONOMÍA: Embutidos, pulpo á feira, cocido gallego, solomillo de ternera, guiso de carne.



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES