

CONCRETO

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia
CRIANZA:	9 meses en oval de hormigón
GRADUACIÓN:	13,5%

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

ELABORACIÓN: Fermentado en depósito de acero inoxidable y posterior crianza de 9 meses sobre lías en oval de hormigón.

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 de intensidad profunda, con reflejos violáceos.

NARIZ: Aromas a fruta roja y negra fresca, notas de hierbas silvestres y recuerdo mineral limpio aportado por el contacto con el hormigón.

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

GASTRONOMÍA: Carnes asadas, quesos del país, empanada gallega y arroz con aves y setas.



BODEGAS

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES