

# FINCA LA CAPITANA

---

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo
CRIANZA:	18 meses en bodega y 18 meses en botella
GRADUACIÓN:	14,5%

---

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

---

**ELABORACIÓN:** Selección manual de las uvas Tempranillo en Finca la Capitana. Fermentación en depósitos troncocónicos. Crianza 18 meses en bodega de roble francés y 18 meses en botella.

---

**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:** Rubí con tonos granate e intensidad media.

---

**NARIZ:** Frutas rojas maduras y negras, frambuesa y grosella, especias dulces como regaliz, acompañadas de notas tostadas por la crianza en roble.

---

**BOCA:** Paso equilibrado y terso, con cuerpo medio y taninos pulidos y muy elegantes. Final muy prolongado y agradable con recuerdos a frutas frescas.

---

**GASTRONOMÍA:** Carnes rojas a la brasa, guisos de caza, quesos curados.

---



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES