

FINCA LA CAPITANA

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	70 % mencía, 30 % tempranillo
CRIANZA:	18 meses en barrica y 18 meses en botella

VIÑEDO: Nuestra viñedo Finca la Capitana se encuentra en el corazón de la Ribeira Sacra. Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN: Selección manual de las uvas Mencía y Tempranillo en Finca la Capitana. Fermentación en depósitos troncocónicos. Crianza 18 meses en barrica 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