

RIBEIRA SACRA
Denominación de Oríx



REGINAVIARUM.ES

@ f Bodegas Regina Viarum

Doade s/n, 27424 . Sober . Lugo
982 096 031
info@reginaviarum.es

VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

UNA HISTORIA HONESTA

Con un futuro prometedor

La Ribeira Sacra, una de las D.Os más antiguas de Galicia con 20 años de antigüedad y 2.000 de tradición, presume de un espacio natural único donde se cultiva la uva mencia, protagonista en la elaboración de sus vinos.

El paisaje, la complicada orografía y el terroir, caracterizan su marcada tipicidad, dando lugar vinos frescos, afrutados y de gran presencia.

RIBEIRA SACRA Más de 2.000 años de historia.	UVA MENCIA Y GODELLO Variedades protagonistas.
TERROIR Orografía única.	VANGUARDIA ECOLÓGICA Mencia de cultivo ecológico Regina Viarum Ecológico.
FINCA LA CAPITANA Primer vino de uva Tempranillo en Galicia.	



BODEGA
gps 42°29' (N) -7°28' (O)

Ourense _____ 58 Km
Lugo _____ 100 Km
Vigo _____ 150 Km
A Coruña _____ 200 Km



Reserva de la Biosfera

Viticultura del Sil

Allí donde la Viticultura Heroica encuentra su verdadera razón de ser, con sus bancales colgados de las laderas más soleadas del río Sil, en la orilla lucense de la Ribeira Sacra, se encuentra la Bodega Regina Viarum.

Con más de 20 años de historia ha demostrado su compromiso y respeto por la tradición vitivinícola en la subzona de Amandi, con un proyecto bodeguero familiar que refleja la ilusión y su pasión por el mundo del vino.

Tradición y pasión

El término 'Viticultura Heroica' describe las peculiaridades del entorno que caracteriza a la Ribeira Sacra y que simboliza el trabajo de los viticultores, dispuestos a desafiar el vértigo de los bancales desde el S.II A.C. Auténticos héroes de las laderas del Sil que cultivan sus cepas en unas condiciones del terreno extremas.

Promover y salvaguardar nuestra historia, la tradición vinícola y la vid autóctona es nuestra promesa.



EXPERIENCIAS REGINA VIARUM

Disfruta de momentos
únicos en el corazón de la
Ribeira Sacra

Si prefieres reservar u obtener más información, puedes ponerte en contacto con nosotros en el teléfono +34 982 096 031 o en el e-mail enoturismo@reginaviarum.es

BODEGAS
REGINA VIARUM

VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

Regina Viarum es vino y paisaje, la suma del saber hacer de su gente, el equilibrio perfecto que captura la esencia de la viticultura de Montaña a orillas del río Sil.

RIBEIRA SACRA
Denominación de Oríx

Regina Expresión

Tinto | D.O. Ribeira Sacra

Mencia

10 meses en barrica



VISTA: Color intenso rojo picota.

NARIZ: Frutas rojas muy maduras, notas balsámicas y especiadas como anís y regaliz. Marcado carácter mineral y ligero tostado, en una magnífica armonía.

BOCA: Paso en boca amplio, con buena estructura, tanicidad media y acidez refrescante, final afrutado, largo y elegante.

GASTRONOMÍA: Asados, solomillo al horno, guisos de caza, quesos curados.

Regina Viarum Mencia

Tinto | D.O. Ribeira Sacra

Mencia

6 meses sobre lías



VISTA: Cereza picota con reflejos violáceos, de intensidad media a profunda.

NARIZ: Frutas rojas maduras como cereza y ciruela, notas balsámicas y recuerdo mineral de los suelos de pizarra.

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

GASTRONOMÍA: Cocido gallego, guisos de carne, atún rojo, quesos semicurados.

Regina Viarum Ecológico

Tinto | D.O. Ribeira Sacra

Mencia

6 meses en barrica



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

NARIZ: Cereza, ciruela, frutas rojas muy maduras, especias dulces como vainilla, regaliz, conjugado con notas minerales y tostadas de la madera muy integradas. Buen equilibrio en la nariz.

BOCA: Notas de 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.

Finea La Capitana

Tinto | D.O. Ribeira Sacra

Tempranillo

18 meses en barrica y
18 meses en botella



VISTA: Rubí con tonos granate y capa 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.

Heroico

Tinto | D.O. Ribeira Sacra

Mencia

Sin crianza



VISTA: Rojo picota con reflejos violáceos y capa media-alta.

NARIZ: Frutas rojas maduras, picota, ciruela negra y recuerdo especiado.

BOCA: Fresco, de paso fácil y tanino sedoso, con notas de cereza y final afrutado.

GASTRONOMÍA: Cocido gallego, conejo al horno, carnes a la brasa, quesos semicurados.

Regina Viarum Godello

Blanco | D.O. Ribeira Sacra

Godello

6 meses sobre lías en
deposición troncoónico



VISTA: Amarillo de reflejos dorados.

NARIZ: Compleja con frutas maduras como pomelo y manzana reineta, flores amarillas y notas tostadas.

BOCA: Equilibrado, con cuerpo sedoso y amplio, elegante con ligero amargor final que nos refresca en la boca.

GASTRONOMÍA: Raya en caldeirada, arroz de mariscos, pollo a la plancha, quesos con poca curación.

Regina Viarum Rosac

Rosado | D.O. Ribeira Sacra

Mencia

Sin crianza



VISTA: Color rosa frambuesa, atractivo y cristalino.

NARIZ: Elegante y fresco. De intensidad media, con aromas dominados por fresa ácida, cereza y frambuesa.

BOCA: Elegante, buena acidez y cuerpo equilibrado. Con recuerdos a frutas rojas y envolvente frescura.

GASTRONOMÍA: Ideal como aperitivo o con verduras a la plancha, salpicón de marisco o risottos.

Via Appia

Tinto | D.O. Ribeira Sacra

Mencia

Sin crianza



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.