

HORATIUS

MENCIA

TIPO DE VINO:	Tinto Crianza
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia
CRIANZA:	12 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella como mínimo

VIÑEDO: Finca Porta Doade, viñedo situado en el corazón de la Ribeira Sacra. Viña en bancales (socalcos) de suelos pizarrosos y pronunciadas pendientes, con orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN: Selección manual de los mejores racimos de nuestra finca. Maceración prefermentativa en frío y fermentación en depósitos troncocónicos de roble francés.

SUELO: Pizarroso en bancales (socalcos) sobre las laderas del río Sil.

CLIMA: Transición del clima mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura.

VISTA: Rojo picota de gran intensidad.

NARIZ: Aroma intenso y equilibrado. Notas de frutas rojas maduras, moras, balsámicas de anís y de regaliz. También recuerda a aromas de panadería.

BOCA: Paso en boca amplio, notas de cereza y cacao. Buena estructura, tanicidad media y equilibrada acidez. Final largo, elegante y aterciopelado. Con una retronasal que evoca el carácter mineral de las parcelas.

GASTRONOMÍA: Asados, guisos de caza, carnes al horno, quesos maduros.



790 BOTELLAS

VINO DE AUTOR

SE RECOMIENDA SU DECANTACIÓN

BODEGA,
REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES