

# HORATIUS

## MENCIA

---

TIPO DE VINO:	Tinto Crianza
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia 85% Tempranillo 15%
CRIANZA:	Diez meses en barrica de roble francés.
GRADUACIÓN:	14°C

---

**VIÑEDO:** Situado en la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en bancales (socalcos) de suelos pizarrosos y pronunciadas pendientes, con orientación suroeste, cultivadas manualmente. Fincas de Porta Doade y San Amaro.

---

**ELABORACIÓN:** Selección manual de los mejores racimos de nuestras fincas. Maceración prefermentativa en frío y fermentación en depósitos troncocónicos de roble francés. Posterior crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 300 litros y permanencia en botella de 10 meses antes de su comercialización.

---

**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, tanacidad 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.

---

SE RECOMIENDA SU DECANTACIÓN

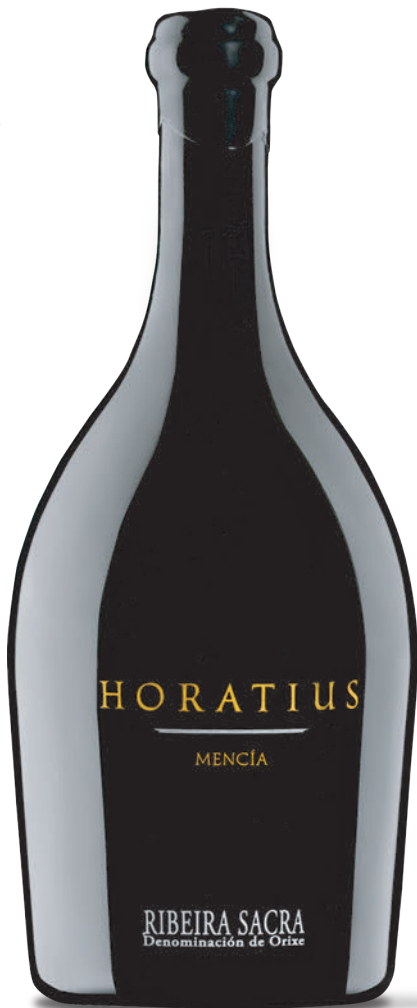
BODEGA,

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES



COSECHA 2016 · 790 BOTELLAS

VINO DE AUTOR