

REGINA VIARUM

ORIGEN II

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Sousón y Mencía
CRIANZA.	12 meses

VIÑEDO: Viñedos situados en el corazón de la Ribeira Sacra. Viña cultivada en socalcos (terrazas) de pendientes pronunciadas. Subzona de Amandi.

ELABORACIÓN: Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas, con vendimia manual, mesa de selección y fermentación en troncocónico de roble francés de las variedades por separado. Posterior crianza durante 12 meses en bodega de roble francés de 300 l. Posterior crianza en bodega de roble francés.

SUELO: Pizarroso y granítico

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

VISTA: Rojo Picota.

NARIZ: Recuerdos florales y de regaliz.

BOCA: Expresivo, con intensidad mineral. Recuerdos de mora, casis, guinda y fresa. Notas especiadas y de humo. Posgusto largo y prolongado.

GASTRONOMÍA: Cocido gallego y estofado tradicional



BODEGA,[®]
REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)
T. 982 09 60 31 | info@reginaviarum.es
WWW.REGINAVIARUM.ES