REGINA VIARUM ECOLÓGICO

TIPO DE VINO: Tinto joven
D.O.: Ribeira Sacra

VARIEDAD DE UVA: Mencía de cultivo ecológico
CRIANZA. 6 meses en barrica de Roble

Francés y Roble Americano

VIÑEDO: Viñedos situados en el corazón de la Ribeira

Sacra. Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN: 6 meses en barrica de Roble Francés (90%) y

Americano (10%). Uvas de producción

ecológica.

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: Intensidad de color con una capa media-alta,

con un atractivo tono cereza picota teñido de

reflejos violetas.

NARIZ: Su aroma proporciona una agradable primera

impresión, resaltando en nariz.

BOCA: Intensidad mineral de muchae 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.



REGINA VIARUM

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

