

# SÁCRIMA

## BARRICA

---

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencia
CRIANZA:	10 meses en bodega de roble francés

---

**VIÑEDO:** En la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

---

**ELABORACIÓN:** Maceración pre-fermentativa durante 72 horas para lograr potenciar los aromas primarios. Fermentado a temperatura controlada, con 'délestage' y remontados diarios.

---

**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:** Rojo intenso y brillante, con ribetes rubíes.

**NARIZ:** Intenso con recuerdos a fruta madura: roja y negra.

**BOCA:** Fresca y envolvente. Con buena estructura. Notas de regaliz y tostados. Final largo y persistente.

**GASTRONOMÍA:** Todo tipo de carnes, guisos, a la brasa y quesos.

---



BODEGA,<sup>®</sup>  
**REGINA VIARUM**

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

[WWW.REGINAVIARUM.ES](http://WWW.REGINAVIARUM.ES)