

VIA IMPERIAL

TIPO DE VINO:	Tinto joven
D.O.:	Ribeira Sacra
VARIEDAD DE UVA:	Mencía
CRIANZA:	Sin crianza
GRADUACIÓN:	13%
VIÑEDO:	En la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.
ELABORACIÓN:	Fermentación natural en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 19º y 21º y descube temprano sin terminar totalmente la fermentación.
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 picota con reflejo violáceo e intensidad media-alta.
NARIZ:	Frutas rojas intensas y frescas como la frambuesa y la cereza maduras (notas iniciales a cuero).
GUSTO:	Paso ágil en boca, de tanino suave y final afrutado, con un leve amargor refrescante final.
GASTRONOMÍA:	Marmitako de bonito, arroz de conejo, carne guisada, quesos con poca curación.



BODEGA

REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES

VIA IMPERIAL

TYPE OF WINE:	Red
D.O.:	Ribeira Sacra
GRAPE VARIETIES:	Mencía
AGEING:	None
ABV:	13%

VINEYARD: Located in the village called Doade (Amandi subzone). Vineyard in steep escarpments, south-west orientation, manual harvesting.

WINEMAKING: Natural fermentation in stainless steel deposits at controlled temperature between 19° C and 21° C, early devatting before the fermentation is completed.

SOIL: Slate, warm soil, helping ripeness and giving the wine its character.

CLIMATE: Transition from Atlantic to Mediterranean climate allowing a perfect ripeness, keeping balance and freshness.

COLOUR: Picota red with violet glints and medium-high intensity.

AROMA: Intense and fresh red fruits like ripe raspberry and cherry (initial leather notes).

TASTE: Fluid, easy to drink, soft tannin and fruity aftertaste.

GASTRONOMY: Marmitako, stewed meat, cheeses with little cure.



PODEGAS
REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

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

WWW.REGINAVIARUM.ES