

Viñedos propios dispuestos en bancales a la ladera de río Sil. Fincas "La Capitana", "Porta de Doade" "Montefurado" y "Seoane", en pleno corazón de la Ribeira Sacra, subzona de Amandi. Sober. Lugo.

situación

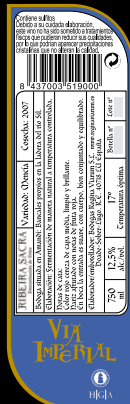
A 42° de latitud norte y a 7° 28' de longitud Oeste. El cultivo en los bancales se realiza de una manera artesanal con inclinaciones de terreno cercanas a 60°.

el clima

Clima con precipitaciones escasas (entre 700 - 1.100 mm. anuales) y muy concentradas en el invierno y una gran amplitud térmica marcadamente mediterránea. La temperatura media anual es de 13- 14° C.

el suelo

Pizarra descompuesta sobre roca madre.



Viñedos y Bodega Regina Viarum



Doade (Sober-Lugo)

EL SACRIFICIO TIENE OTRO SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM. VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CARROS DO SIL - AMANDI



H|G|A



D O : Ribeira Sacra
SUBZONA: Amandi
VARIETAL: Tinto 100% mencía
CRIANZA: No tiene
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera del
Sil. Subzona de Amandí Sober;
Lugo
PRODUCCIÓN: 60.000 botellas

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HERÓICA:

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

VIA IMPERIAL

Mencía



VINIFICACIÓN:

Una vez despalillados los racimos la vendimia es estrujada levemente para no romper el grano del racimo. Es impulsada a los depósitos maceradores, donde se fermenta a una temperatura de 22°-23°. Realizando un descube temprano, a veces sin terminar la fermentación para conseguir un vino más rojo con aromas más afrutados.

VISTA:

Color rojo picota de capa media cubierto con reflejo violáceo, limpio y brillante.

OLFATO:

Vino seductor con nariz varietal, limpio y afrutado. Con predominio de aromas de frutos rojos. Minerales en nariz.

GUSTO:

En boca resulta suave. Bien conjuntado, estructurado y equilibrado. Recuerda aromas de frutas rojas. Persistente con postgusto amplio.

GASTRONOMÍA: carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ: 4,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: menor que 2

Caja de 6 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella: 8 - 437003 - 519000

Código ean caja 6 bot: 2 - 8437003 - 519004

Europalet:

Total botellas: 528 - Total cajas: 88

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,50 m - Peso: 636 Kg.