

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

42° Norte      7° 28' Oeste      Altitud: 541 m



Doade (Sober-Lugo)

EL SACRIFICIO TIENE OTRO SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM. VITICULTURA HEROICA

[www.reginaviarum.es](http://www.reginaviarum.es)



VITICULTURA HEROICA  
CAÑOS DO SIL - AMANDI



H|G|A



D O : Ribeira Sacra  
SUBZONA: Amandi  
VARIETAL: Blanco 100% Godello  
CRIANZA: 3 meses, sobres lías finas.  
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober;  
Lugo  
PRODUCCIÓN: 7.000

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.

**REGINA  
VIARUM**  
*Godello*



#### VINIFICACIÓN:

Selección de uva desde la viña y mesa de selección. Maceración durante 24 horas a muy baja temperatura, utilización de nieve carbónica durante su despalillado y posterior prensado, luego fermentación a temperatura controlada. Criado durante 4 meses sobre lías finas.

#### VISTA:

Color amarillo dorado de aspecto limpio y brillante.

#### OLFATO:

Aroma intenso a fruta madura (manzana, pera) con notas florales. Intensidad media alta.

#### GUSTO:

Entrada agradablemente dulce, fresco, cálido con suave acidez. Armonioso, amplio, bien estructurado y equilibrado. Persistente en boca.

GASTRONOMÍA: mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C - 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13%

GRADO DE ACIDEZ: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 4 gr

---

#### Caja de 6 botellas.

Código ean botella: 8 - 437003 - 519055

Código ean caja 6 bot: 1 - 8437003 - 519038

#### Europalet:

Total botellas: 420 - Total cajas: 70

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,30 m - Peso: 756 Kg.

---