

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

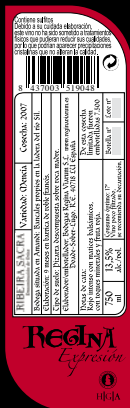
A 42° de latitud norte y a 7° 28' de longitud Oeste. El cultivo en los bancales se realiza de una manera artesanal con inclinaciones de terreno cercanas a 60°.

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
CAÑONS DO SIL - AMANDI



H|G|A



D O : Ribeira Sacra
SUBZONA: Amandi
VARIETAL: Tinto 100% mencia
CRIANZA: 9 meses en barricas
100% roble francés
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera del
Sil. Subzona de Amandi Sober;
Lugo
PRODUCCIÓN: 8.000 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.

REGINA

Expresión



VINIFICACIÓN:

Selección rigurosa de uva desde la viña y en mesa de selección. Utilización de nieve carbónica durante su despalillado. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura, luego fermentación a temperatura controlada, con tres remontados diarios a un máximo de 28° para extraer todo su color y aroma.

VISTA:

Rojo intenso de aspecto limpio.

OLFATO:

Vino seductor complejo en nariz. Necesita tiempo para desarrollar su potencial aromático. Afrutado con notas balsámicas y minerales en nariz.

GUSTO:

En boca denso, equilibrado con torrefactos y especias. Tanino firme, succulento y jugoso. Final prolongado. Equilibrado, fresco y envolvente.

GASTRONOMÍA: ideal para carnes rojas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5%

GRADO DE ACIDEZ: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: menor que 2

* Vino excelente para guardar debido a su crianza

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

Código ean botella: 8 - 437003 - 519048

Código ean caja 6 bot: 8 - 437003 - 519642

Europalet:

Total botellas: 420 - Total cajas: 70

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