

Regina Viarum (2018)

IDENTIDAD



Bodega	Bodega Regina Vaurum
Nombre	Regina Viarum
Año	2018
Uvas	Mencia
Ubicación	España > Galicia > Ribeira Sacra
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	10,95 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia y selección manual de las mejores uvas de nuestras fncas. Despalillado y estrujado de la uva en frío. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura, luego fermentación a temperatura controlada, con "délastage" y remontados diarios a un máximo de 28º para extraer todo su color, aroma y complejidad.

Crianza sobre lías finas durante cuatro meses, aportando una mayor untuosidad y singularidad al vino.

VIÑEDO

Viticultura En la localidad de Doade (subzona de Amandi).

Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente

Tierra Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino.

Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura.

REFERENCIAS

Web <https://reginaviarum.es/vinos/regina-viarum-mencia/>



COMENTARIO

Comentario Premios:

GUÍA PEÑÍN 2020
91 Puntos Regina Viarum 2018 + 5*

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2019
Medalla de PLATA Regina Viarum 2018

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2019
Medalla de PLATA (92 Ptos.) Regina Viarum 2018

GUÍA INTERVINOS 2018
90 Puntos Regina Viarum 2017

GUÍA PAADÍN 2018
Medalla de ORO Regina Viarum 2017

PREMIOS BACO 2017
Baco de ORO Regina Viarum 2017

MONDIAL DES VINS EXTRÊMES CERVIM 2017
Medalla de ORO Regina Viarum 2016

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2017
Medalla de PLATA Regina Viarum 2016

CATAS (1)

Fecha	5 de febrero de 2020
Catador	Curso De Cata
Puntuación	83.0
Platos	Cocido gallego, guisos de carne, atún rojo, quesos semicurados.
Visual	Color rojo picota con ribete violáceo. Limpio y brillante. Con capa media baja. Poco glicérico.
Olfato	Buena intensidad aromática. Aromas a vegetales, raspón, que se acentúan al mover la copa. Recuerda mucho a los vinos biodinámicos y ecológicos.
Boca	Entrada fluida, algo abocado con cuerpo medio. Paso por la boca rápido, taninos presentes sin molestar con una acidez correcta y compensada. En retronasal sobresalen las notas vegetales. Final amargo. Persistencia: 2 Nos encontramos con un vino temperamental típico de los Mencia de la Ribeira Sacra.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
5/2/20	Consumido	10,95 €	Curso de Cata 2019/20
5/2/20	Consumido	10,95 €	Curso de Cata 2019/20

