



LA REINA PEZ

Rosado en estado puro, fresco, fragante y divertido, conservando la elegancia y complejidad típica de los vinos de Ponte da Boga.

- Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencía.
- Sangrado de Mencía, sin remontado de extracción y posterior fermentación y crianza sobre lías durante 4 meses.



MATIZ DEL VINO

Rosa pálido casi ocre.

SABORES DOMINANTES



FRESA



MELÓN



APIO



AROMA

Intensa, como corresponde a una Mencía de Ribeira Sacra, con notas de golosinas, fresas, rosa y mora.

MARIDAJE



PERFIL

FRUTA ●●●●●●●●

CUERPO ●●●●●●●●

DULZOR ●●●●●●●●

ACIDEZ ●●●●●●●●

ALCOHOL ●●●●●●●●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



3 años

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO



13% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 12°C