

Tinto DoUmia

Rojo traslúcido con ribetes teja. Aroma floral, con matices de frutas frescas y, al final, un recuerdo de ahumado. En boca es fresco y frutal, con buen retronasal.

D.O. Rías Baixas. **País** España

Botellas al año 5.000

Formatos 75cl, Magnum 1,5l.

Rendimiento 4.000Kg/Ha

Tipo de vino Tinto criado en inox.

Graduación 12% vol. **Variedad de uva**

70% Mencía, 20% Caíño, 10% Espadeiro.

Particularidades Sobre lías entre 9 y 12 meses.

Translucent red with orange trimmed lights. Floral aroma with nuances of fresh fruit with a smoked taste finish. Fresh and fruited palate with a good retronasal ending.

D.O. Rías Baixas. **Country** Spain

Bottles per year 5.000

Capacity 75cl, Magnum 1,5l.

Performance 4.500Kg/Ha

Wine type Red created in inox.

Alcoholic graduation 12% vol. **Grape type** 70%

Mencía, 20% Caíño, 10% Espadeiro. **Facts** On lees

between nine and twelve months.



La revelación de Rías Baixas. La búsqueda de un coupage digno de la Denominación de Origen, ha fructificado en la creación un vino fresco en el paladar, frutal y con carácter. Un vino fácil, que complace a los catadores neófitos y a los más experimentados.

La uva tinta se abre camino. Los vinos tintos apenas suponen un uno por ciento de la producción de Rias Baixas. DoUmia es el embajador que abre la senda del tinto de calidad en el universo del Albariño.

Con la Mencía al frente. La nobleza de las uvas tintas autóctonas, Caíño y Espadeiro, proporciona al vino su singularidad floral y su acidez. El Mencía, por su parte, casa muy bien con los anteriores, y aporta la estructura que acaba por redondearlo.

Unveiling Rías Baixas. The search for a blend worthy of the Designation of Origin has resulted in the creation of a fresh taste wine, fruited and with character. An easy wine that pleases both amateur and professional wine tasters.

The red grape makes its way in. Red wines are one percent of all Rías Baixas production. “DoUmia” is the ambassador that opens de doors to quality red wine in the Albariño universe.

In front with Mencía. The nobility of red grapes, Caíño and Espadeiro, provides wine with a singular floral and acid characteristic. The Mencía grapes goes along perfectly with the ones mentioned before and adds the structure that finishes the wine.

ADEGA
PEDRA
LONGA