



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 4.500

Formatos 75cl, Magnum 1,5l

Rendimiento 4.000Kg/Ha

Tipo de vino Tinto criado en inox.

Graduación 12% vol.

Variedades de uva 70%

Mencía, 20% Caiño, 10%

Espadeiro.

Particularidades Sobre lías entre 9 y 12 meses.

Tinto DoUmia

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 Rías 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, Caiño 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.