vinetur

Regina Viarum lanza Concreto, un Mencía criado en hormigón desde Ribeira Sacra

La bodega busca una expresión más nítida de la fruta con nueve meses sobre lías en depósito ovalado

miércoles 30 de septiembre de 2026



Regina Viarum presentó este miércoles, 30 de septiembre, Concreto, un nuevo vino tinto elaborado con Mencía con el que la bodega de Ribeira Sacra amplía su colección y abre una nueva línea de trabajo centrada en la crianza en hormigón.

El vino procede de viñedos situados en Doade, en el municipio lucense de Sober, una de las zonas más reconocidas de la denominación. La uva se cultiva de forma manual en laderas de fuerte pendiente, un rasgo habitual de la llamada viticultura heroica de Ribeira Sacra. La bodega precisa que las parcelas tienen orientación suroeste y suelos de pizarra.

Ese origen marca buena parte del perfil del vino. La empresa señala que el viñedo se encuentra en una zona de transición entre la influencia atlántica y la mediterránea, una combinación que favorece la maduración de la uva y ayuda a conservar la frescura. En comarcas como Ribeira Sacra, esa relación entre pendiente, orientación y tipo de suelo suele condicionar tanto la fecha de vendimia como el equilibrio final del vino.

La principal novedad de Concreto está en la elaboración. Tras fermentar en depósitos de acero inoxidable, el vino pasa nueve meses de crianza sobre lías en un recipiente ovalado de hormigón. Ese trabajo con las lías, formado por las levaduras y otras partículas finas que quedan tras la fermentación, suele emplearse para aportar más volumen en boca y una textura más amplia sin recurrir a una crianza larga en madera.

El uso del hormigón responde también a una búsqueda de perfiles de fruta más nítidos. En términos enológicos, este material permite una ligera oxigenación y mantiene una temperatura más estable, sin añadir los aromas que sí puede aportar la barrica. Regina Viarum enmarca esta elección en su intención de ofrecer una lectura distinta de la Mencía y de ampliar las vías de elaboración dentro de su gama.

Iván Gómez, director de Regina Viarum, afirma que el proyecto busca avanzar desde el territorio y poner en valor los viñedos y las variedades más representativas de Ribeira Sacra. En su valoración, la bodega quiere seguir profundizando en el potencial de la zona y mostrar que aún hay margen para nuevas interpretaciones del viñedo sin apartarse del origen.

En la descripción facilitada por la empresa, Concreto presenta un color cereza picota intenso con reflejos violáceos. En nariz aparecen fruta roja y negra fresca, hierbas silvestres y un recuerdo mineral. En boca, la bodega lo define como un vino fresco, con acidez equilibrada, tanino pulido y un final afrutado largo.

El lanzamiento se suma a una tendencia cada vez más visible en bodegas españolas que recuperan o incorporan depósitos de hormigón para trabajar vinos con menos influencia de la madera. En el caso de Ribeira Sacra, donde la Mencía ocupa un lugar central y el peso del paisaje es parte de la identidad comercial y agronómica de la zona, esta clase de elaboraciones permite ofrecer perfiles distintos a partir de una misma variedad.

Con Concreto, Regina Viarum refuerza su apuesta por la Mencía y por una lectura del viñedo centrada en Doade y Sober, dos nombres ligados a algunos de los bancales más conocidos de la denominación. La operación amplía el catálogo de la bodega con una referencia que pone el foco en el suelo, la orientación y la crianza sobre lías como ejes de diferenciación.