

P

Ponte da Boga
A D E G A

PONTE DA BOGA MENCÍA 2010

MENCÍA DE LA RIBEIRA SACRA EN ESTADO PURO, FRESCA, FRAGANTE Y ELEGANTE, EXPRESIÓN DE UN CLIMA ATLÁNTICO Y DE SUELOS A DOMINANTE DE ESQUISTOS.

<i>Consultor enológico</i>	Dr. Dominique Roujou de Boubée
<i>Director técnico</i>	Ruben Pérez Añón
<i>Responsable del viñedo</i>	Eloy Novoa Pardo
<i>Director comercial</i>	Carlos López Otero (Tlfo.: 653 940 720)

<i>GAV grado alcohólico volumétrico (%vol.)</i>	12,65
<i>AT acidez total (g/L) en ácido tartárico</i>	5,3
<i>AV acidez volátil (g/L) en ácido acético</i>	0,42
<i>pH</i>	3,72
<i>Glucosa + fructosa (g/L)</i>	0,09
<i>SO2 libre* dióxido de azufre libre (mg/L)</i>	22
<i>SO2 total dióxido de azufre total (mg/L)</i>	53

* Análisis realizado el 18/02/2011



<i>Parcelas</i>	La uva procede de parcelas situadas en los términos municipales de Abeleda, Amandi, Chantada, Manzaneda, Trives, Ferreira de Pantón y Quiroga.
<i>Región</i>	D.O. Ribeira Sacra
<i>Suelos</i>	De esquistos (Abeleda, Amandi, Manzaneda, Trives, Chantada), de arena granítica (Ferreira de Pantón) y de arcilla arenosa sobre cantos rodados (Quiroga).
<i>Orografía</i>	Laderas de alta pendiente en Manzaneda, Trives, Abeleda y Amandi, laderas en Ferreira de Pantón y Chantada, y valle en Quiroga.
<i>Orientación</i>	Sur (Abeleda, Amandi, Ferreira de Pantón, Quiroga, Chantada), Sureste (Trives) y Noroeste (Manzaneda).
<i>Altitud</i>	350 m a 500 m en Amandi y Abeleda, 400 m a 480 m en Manzaneda, 410 m a 470 m en Trives, 280 m a 360 m en Ferreira de Pantón, 275 m en Quiroga, 225 m en Chantada.
<i>Clima</i>	Atlántico con influencia continental.
<i>Pluviometría 2010</i> (oct. 09/sept. 10)	1215,5 mm
<i>Temperatura media 2009</i> (oct. 09/sept. 10)	14,9° C
<i>Horas de sol</i> (oct. 09/sept. 10)	2.303,7 h/año
<i>Variedad de uva</i>	100% Mencía
<i>Edad de las cepas</i>	8 a 150 años
<i>Densidad de plantación</i>	4.500 cepas/ha
<i>Viticultura</i>	Integrada
<i>Estilo de poda</i>	Cordón de Royat doble y vaso
<i>Producción por ha</i>	8.000 kg/ha (57 hL/ha)
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 18 kg.
<i>Fecha de vendimia</i>	del 30 de Septiembre al 12 de Octubre.
<i>Vinificación</i>	Uva despallada y estrujada, fermentación a 24°-29° C durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 días. Sigue una crianza en depósito de acero durante 6 meses.
<i>Embotellado</i>	El 1 de Marzo del 2011.
<i>Producción</i>	156.000 botellas, 3.000 magnums y 20 doble-magnums.
<i>Color</i>	Rojo intenso que recuerda a la picota.
<i>Nariz</i>	Intensa, con notas de frambuesa, de rosa, de mora y un fondo a violeta y pimienta verde.
<i>Boca</i>	Después de una entrada en boca redonda, el vino ofrece una sensación de gran equilibrio, de frescura y de elegancia, dejando entrever cierta mineralidad. Sin aspereza ni pesadez. Un vino que invita a repetir.
<i>Guarda</i>	Aunque el Ponte da Boga Mencía 2010 esté ya muy expresivo y listo para consumir, revelará todo su potencial a partir de febrero-marzo del 2012 y desarrollará una personalidad propia durante los próximos 3-4 años.
<i>Servicio</i>	Aconsejamos decantar con antelación Ponte da Boga Mencía 2010 y servirlo a 15° C.