

# P

Ponte da Boga  
A D E G A

## BLANCO DE BLANCOS 2010

UN GRAN VINO BLANCO GALLEGO, RESULTADO DE LA COMPLEMENTARIEDAD DE LA DISCRETA PERO ARMONIOSA GODELLO, DE LA FRAGRANTE Y VIVA ALBARIÑO, SIN OLVIDAR UNA PIZCA DE DONA BRANCA, UN BLANCO HECHO DE VARIOS BLANCOS.

<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>	13
<i>AT acidez total (g/L) en ácido tartárico</i>	6,4
<i>AV acidez volátil (g/L) en ácido acético</i>	0,25
<i>pH</i>	3,34
<i>Glucosa + fructosa (g/L)</i>	0,34
<i>SO2 libre* dióxido de azufre libre (mg/L)</i>	29
<i>SO2 total dióxido de azufre total (mg/L)</i>	85

\* Análisis realizado el 31/03/2011



<i>Parcelas</i>	La uva procede de parcelas situadas en los términos municipales de Abeleda y Quiroga.
<i>Región</i>	D.O. Ribeira Sacra
<i>Suelos</i>	De esquistos (Abeleda) y de arcilla arenosa sobre cantos rodados (Quiroga).
<i>Orografía</i>	Laderas de alta pendiente en Abeleda y valle en Quiroga.
<i>Orientación</i>	Sur
<i>Altitud</i>	350 m a 500 m en Abeleda, 275 m en Quiroga.
<i>Clima</i>	Atlántico con influencia continental.
<i>Pluviometría 2010</i> <i>(oct. 09/sept. 10)</i>	1.215,5 mm
<i>Temperatura media 2009</i> <i>(oct. 09/sept. 10)</i>	14,9° C
<i>Horas de sol</i> <i>(oct. 09/sept. 10)</i>	2.303,7 h/año
<i>Variiedad de uva</i>	62% Godello, 33% Albariño y 5% Dona Branca.
<i>Edad de las cepas</i>	8 a 30 años
<i>Densidad de plantación</i>	4.500 cepas/ha
<i>Viticultura</i>	Integrada
<i>Estilo de poda</i>	Cordón de Royat doble
<i>Producción por ha</i>	7.000 kg/ha (50 hL/ha) en Albariño y 8.000 kg/ha (57 hL/ha) en Godello y Dona Branca
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 18 kg
<i>Fecha de vendimia</i>	Del 16 al 21 de Septiembre
<i>Vinificación</i>	Albariño despalillado 100%, Godello y Dona Branca sin despalillar, 100% estrujado, prensado con prensa neumática. El mosto se desfanga y fermenta a 18° C durante unos 8 días. Sigue una crianza en depósito de acero sobre sus lías durante 5 meses. Una pequeña proporción fermenta en barrica de roble francés de 500L nueva y de 1 año con posterior crianza sobre lías.
<i>Embotellado</i>	Embotellado el 11 de abril de 2011
<i>Producción</i>	22.600 botellas
<i>Color</i>	Amarillo verdoso.
<i>Nariz</i>	De buena intensidad, la nariz se abre sobre unos toques a cítricos (naranja y limón), a melocotón y a pera. Luego vienen matices a flores, rosa, jazmín, flor de azahar y un fondo ahumado.
<i>Boca</i>	El vino presenta un ataque graso, con un gran equilibrio debido a su elegante acidez que le aporta vivacidad. Es un vino muy puro con una expresión mineral, sabrosa y persistente.
<i>Guarda</i>	Aunque el Blanco de Blancos 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 2 años.
<i>Servicio</i>	Aconsejamos decantar con antelación Blanco de Blancos 2010 y servirlo a 15° C.