

# P

Ponte da Boga  
A D E G A

## PONTE DA BOGA BANCALES OLVIDADOS 2009

MENCÍA SINGULAR DE LA RIBEIRA SACRA, FRUTO DE UN PROYECTO HUMANO PARA VALORAR EL ANCESTRAL TRABAJO DE UNOS VITICULTORES QUE RENUNCIAN A LA FACILIDAD Y PERPETÚAN EL TRABAJO EN UNAS ZONAS ADVERSAS. A CADA UNO QUEREMOS APORTAR UNA AYUDA ESPECÍFICA EN FUNCIÓN DE SUS NECESIDADES, QUE SEA TÉCNICA, HUMANA O MATERIAL, PARA QUE CADA UNO ENCUENTRE LA FUERZA DE SEGUIR ADELANTE Y QUE NO PERDAMOS EL PATRIMONIO QUE HACE LA FUERZA Y LA BELLEZA DE NUESTRO VIÑEDO.

<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>	<b>13,6</b>
<i>AT acidez total (g/L) en ácido tartárico</i>	<b>5,0</b>
<i>AV acidez volátil (g/L) en ácido acético</i>	<b>0,42</b>
<i>pH</i>	<b>3,66</b>
<i>Glucosa + fructosa (g/L)</i>	<b>0,07</b>
<i>SO2 libre* dióxido de azufre libre (mg/L)</i>	<b>30</b>
<i>SO2 total dióxido de azufre total (mg/L)</i>	<b>48</b>

\* Análisis realizado el 03/09/2010



<i>Parcelas</i>	La uva procede de parcelas situadas en los términos municipales de Manzaneda y Quiroga.
<i>Región</i>	D.O. Ribeira Sacra
<i>Suelos</i>	De esquistos
<i>Orografía</i>	Laderas de alta pendiente
<i>Altitud</i>	400 m a 480 m en Manzaneda, 430 m a 480 m en Quiroga.
<i>Clima</i>	Atlántico con influencia continental.
<i>Pluviometría 2009</i> (oct. 08/sept. 09)	695,1 mm
<i>Temperatura media 2009</i> (oct. 08/sept. 09)	14,08° C
<i>Horas de sol</i> (oct. 08/sept. 09)	2.051,8 h/año
<i>Variedad de uva</i>	100% Mencía
<i>Edad de las cepas</i>	20 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>	4.000 kg/ha (29 hL/ha)
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 18 kg.
<i>Fecha de vendimia</i>	19 y 20 de septiembre.
<i>Vinificación</i>	Uva despalillada y estrujada, fermentación a 24-29° C durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 10 días. Se descarta el vino de prensa. Sigue la fermentación maloláctica y una crianza en barricas usadas de roble francés (34% de 1 año y 17% de 2 años) durante 10 meses. Un 49% del vino tiene una crianza de 10 meses en depósito de acero termoregulado para mantener la fruta "crujiente" de la Mencía y se mezcla el resto al final de la crianza.
<i>Embotellado</i>	Embotellado el 6 de septiembre del 2010.
<i>Producción</i>	Producción de 2.540 botellas.
<i>Guarda</i>	Bancales Olvidados desarrollará toda su complejidad y su personalidad durante los próximos 10 años.
<i>Servicio</i>	Aconsejamos decantar con antelación Ponte da Boga Bancales Olvidados 2009 y servirlo a 15° C.