

P

Ponte da Boga
A D E G A

PONTE DA BOGA ALAÏS 2009

ESENCIA DE MENCÍA DE RIBEIRA SACRA, EXPRESIÓN DE UN CLIMA ATLÁNTICO Y DE UNA ÚNICA PARCELA DE SUELO 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>	14,0
<i>AT acidez total (g/L) en ácido tartárico</i>	5
<i>AV acidez volátil (g/L) en ácido acético</i>	0,48
<i>pH</i>	3,68
<i>Glucosa + fructosa (g/L)</i>	0,23
<i>SO2 libre* dióxido de azufre libre (mg/L)</i>	26
<i>SO2 total dióxido de azufre total (mg/L)</i>	53

* Análisis realizado el 09/09/2010



<i>Parcelas</i>	La uva procede de una sola parcela de banales, Costa de Alaïs, frente a la bodega.
<i>Región</i>	D.O. Ribeira Sacra
<i>Suelos</i>	Muy pobres, de esquistos.
<i>Orografía</i>	Laderas de alta pendiente.
<i>Orientación</i>	Sur
<i>Altitud</i>	350 m a 450 m
<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>	11 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>	4.500kg/ha (32 hL/ha)
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 18 kg
<i>Fecha de vendimia</i>	El 18 y 19 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 de roble francés y centro-europeo de 228L, 300L, 350L y 500L, nuevas (31%), de 1 año (39%) y de 2 años (7%) durante 10 meses. Un 23% del vino tiene una crianza en depósito de acero termoregulado para mantener la fruta "crujiente" de la Mencía característica de Alaïs y se mezcla al resto al final de la crianza.
<i>Producción</i>	5.532 botellas.
<i>Guarda</i>	Alaïs 2009 empezará a revelar todo su potencial a partir de 2012 y desarrollará toda su complejidad y su personalidad durante los próximos 10 años.
<i>Servicio</i>	Aconsejamos decantar con antelación Ponte da Boga Alaïs 2009 y servirlo a 15° C.