

CAPRICHIO DE MERENZAO

COSECHA 2017

Sólo de un terroir único como el del viñedo de Alais podía nacer un vino tan apasionantemente diferente, donde finura, personalidad e intensidad dan lugar a nuestro Capricho.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Merenzao.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 a 10 días.
- Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

TANINOS ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



7 años

PREMIOS



Medalla de Oro
95 puntos


MATIZ DEL VINO
Rojo que recuerda a picota.

SABORES DOMINANTES



PICOTA



ROSA



FRAMBUESA



AROMA
Intenso, con sus notas de rosa, frambuesa y cereza.

MARIDAJE



14% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c

Ponte da Boga
ADEGA



CATA DA XUNTANZA
“MAGOSTO 2021”
PARADOR DE SANTO ESTEVO-Ourense
20 de NOVEMBRO de 2021

Brancos:

“Viña do Campo Godello”, da adega Viña Do Campo D.O. Ribeiro

Variedades: 100% Godello

Elaboración A vendima realízase no momento óptimo de maduración, en caixas de pouca capacidade para manter o bo estado das uvas, que pasan por unha mesa de selección e están en maceración cinematográfica durante 5 horas a unha temperatura de 6°C. A fermentación alcohólica realízase a unha temperatura controlada de 16°C en aceiro inoxidable durante 14 días. Ao final, o viño repousa e madura ata o momento do embotellado.

Graos: 12,4%

Prezo: 7,5€

“Capricho de Godello”, da adega Ponte da Boga, D.O. Ribeira Sacra.

Variedades: 100% Godello.

Cata: elaborado e criado sobre lías. Clima atlántico con influencia continental.

Prensado e posterior fermentación, seguido de crianza Lías de 5 meses de idade, en barricas de carballo de 500 litros.

Graos: 14%

Prezo: 20€

“A Coroa Godello”, da adega A Coroa, D.O. Valdeorras.

Variedades: 100% Godello

Elaboración: 200 Cestos é o resultado da recollida de uvas 100% Godello do noso viñado máis emblemático, Valdeaugas, onde se combinan plantas de 80 anos cunha nova plantación, seleccionada entre as mellores cepas dos nosos viñedos.

Situado no concello do Bolo, na localidade de Lentellais e val de Bibeí, o viñado está plantado en socalcos situados a unha altura de entre 550 e 650 metros na súa parte alta.

Os solos graníticos do viñado e o microclima atlántico que impera nesta zona, combínanse coa fermentación en fudres de carballo francés e a posterior crianza en botella para ofrecernos un Godello de marcado carácter mineral.

A Coroa 200 Cestos é un viño cunha evolución nobre e unha capacidade de crianza destacada.

Graos: 13,5%

Prezo: 24€



CATA DA XUNTANZA
"MAGOSTO 2021"
PARADOR DE SANTO ESTEVO-Ourense
20 de NOVEMBRO de 2021

Tintos-

"Capricho de Merenzao", da adega Ponte da Boga D.O. Ribeira Sacra.

Variedades: 100% Merenzao

Elaboración: Só dun terroir único como o do viñedo de Alais puido nacer un viño tan apaixonadamente diferente, onde a finura, a personalidade e a intensidade dan lugar ao noso Capricho. Clima atlántico con influencia continental.

Uvas despalilladas e trituradas, fermentación durante uns 10 días con suaves remontos, seguido de maceración durante uns 8 a 10 días. Segue a fermentación maloláctica e a crianza durante 10 meses en barricas de carballo francés de segundo e terceiro uso.

Graos: 14%

Prezo: 22€

"Capricho de Souson", da Adega Ponte da Boga. D.O. Ribeira sacra

Variedades: 100% Sousón

Elaboración: Un viño monovarietal único que procede das nosas mellores parcelas para expresar toda a personalidade dunha variedade que reclama protagonismo.

Uvas despalilladas e trituradas, fermentadas durante uns 10 días con suaves remontado, seguido dunha maceración duns 8 a 10 días. Continúa a fermentación maloláctica e crianza durante 10 meses en barricas de segundo e terceiro utilizan carballo francés

Graos: 13,5%

Prezo: 20€

"Porto de Lobos", Brancellao, da adega Ponte da Boga, D.O. Ribeira Sacra.

Variedades: 100% Brancellao.

No terreo vertixinoso da finca de Porto de Lobos recuperamos o cultivo da variedade Brancellao, que dá lugar a un viño de carácter atlántico, fresco e potente.

Uvas despalilladas e trituradas, fermentación durante uns 10 días con suaves remontos, seguido de maceración durante uns 8 a 10 días.

Segue a fermentación maloláctica e a crianza durante 10 meses en barricas de carballo francés de segundo e terceiro uso.

Graos: 13%

Prezo: 22€