CAPRICHO DE MERENZAO

COSECHA 2019

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

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

BODEGA Ponte da Boga 1898