



ACADEMIA

Rosado en estado puro, fresco, fragante y divertido, conservando la elegancia y complejidad típica de los vinos de Ponte da Boga.

- Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencía.
- Sangrado de Mencía, sin remontado de extracción y posterior fermentación, con crianza sobre lías en depósito y barrica durante 4 meses.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



3 años

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO



ACADEMIA



Ponte da Boga
ADEGA
2018



MATIZ DEL VINO

Rosa pálido casi ocre.

SABORES DOMINANTES



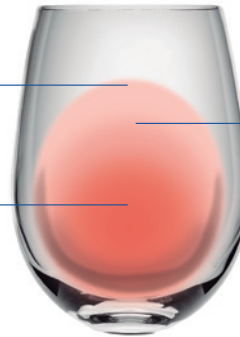
FRESA



MELÓN



APIO



AROMA

Intenso, como corresponde a una Mencía de Ribeira Sacra, con notas de golosinas, fresa, rosa y mora.

MARIDAJE



13% vol.



Recomendamos servirlo a unos 12°c