

CAPRICHIO

COSECHA 2016

Oda a la fantástica Merenzao que puebla la Ribeira Sacra, concentrado de finura y de personalidad, expresión de un clima atlántico y de suelos de esquistos.

- 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

Ponte da Boga
ADEGA

