

EXPRESIÓN HISTÓRICA

EDICIÓN LIMITADA 2017

La Expresión del **pasado, presente y futuro** de nuestros vinos en una elaboración única.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- Variedad de uva Sousón, Mencía, Merenzao y Brancellao.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 días.
- Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y depósito de acero.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



6 años



MATIZ DEL VINO
Rojo oscuro casi granate

SABORES DOMINANTES



VIOLETA



PIMIENTA



MORA



AROMA

Intenso, con sus notas de violeta, carbón vegetal y pimienta con un fondo a tierra húmeda.

MARIDAJE



13,1% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c

Ponte da Boga
ADEGA