

PORTO DE LOBOS

ADEGA Ponte da Boga 1898

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Brancellao.
- 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.

En el vertiginoso terreno de la finca Porto de Lobos, recuperamos el cultivo de la variedad Brancellao, que da lugar a un vino con carácter atlántico, fresco y potente.

COSECHA 2019 - 3.126 BOTELLAS

Esta añada se caracteriza por un clima fresco que dio lugar a vinos de perfil marcadamente atlántico: muy equilibrados, con gran frescura, aromas intensos, elegancia y un notable potencial de guarda.

PERFIL

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

POTENCIAL DE GUARDA 10 años

MATIZ DEL VINO
Rojo cereza picota, con ribete atejado.

BOCA
Ágil y expresivo, con fruta negra jugosa, matices balsámicos y sutiles notas de tostado, que aportan frescura, elegancia y



AROMA
Fragante y envolvente, con fruta negra madura y frambuesa fresca, sutiles flores violetas, especias exóticas y un evocador recuerdo de bosque y tierra húmeda

MARIDAJE
Lomo doblado ibérico, fricandó de ternera, guiso de alubias pintas, cocido madrileño, liebre a la cazadora.

SABORES DOMINANTES

VIOLETA · FRUTA NEGRA · FRAMBUESA

14% vol. 15°c. Se recomienda decantarlo.