

DO Ribeira Sacra "Bancales Olvidados"

Adega Ponte da Boga

Ponte de Boga, een samenspel tussen herkomst en traditie.

Het oudste wijndomein uit de appellatie Ribeira Sacra met een geschiedenis dewelke terug gaat tot 1898!! toen opgericht door het gezin van Pascasio Fernández.

Met unieke wijngaarden en klassieke regionale tradities creëerde deze familie een een uniek wijndomein dat tot op heden ten dage een voorbeeld is voor wijnen uit de regio.

Maar door gebrek aan familiale opvolging ging het domein in de jaren 90 een beetje in verval en verdween het unieke karakter van de wijnen en de wijngaarden. Tot in 2006 de familie Rivera het roer overnam met als doel op de wijngaarden en wijnen van het domein terug herop te waarderen met respect voor de decennialange traditie van wijn maken. Weliswaar gekoppeld aan moderne technieken. Deze moderne technieken gaan hand in hand met de aloude tradities en de unieke wijngaarden.

Wijngaarden gelegen op unieke hellingen langs de rivier Sil en de Edo rivier (een zijrivier van de Sil) en waarbij sommigen zelfs een steilte graad hebben van 70%!! op schiste, graniet en leisteen ondergrond. Deze unieke liggingen zorgen ervoor dat de hele bewerking van wijngaard tot en met de oogst volledig handmatig dient te gebeuren. In totaal bewerkt de familie Rivera 33ha aan wijngaarden verdeeld over 6 percelen. Elk met hun uniek karakter en uitzonderlijke ligging en aangeplant met druiven die eigen zijn aan de regio. Denk hierbij aan witte druivensoorten zoals Godello, Albariño, Blanco lexítimo, Treixadura, Torrontés en Loureiro en blauwe druivensoorten zoals Mencía, Merenzao, Sousón en Brancellao.

Dit alles zorgt voor unieke wijnen die door een pure vorm van wijn maken zowel frisheid, sappigheid en elegantie bevatten ondersteund door de expressies van de wijngaarden en de hand van de wijnmaker.

Deze "Bancales Olvidados" is afkomstig van twee unieke percelen die tegelijkertijd bij de hoogst gelegen percelen van de Ribeira Sacra behoren. Niet alleen uniek omwille van de ligging maar ook door de unieke bodemstructuur van de twee wijngaarden dewelke volledig met de hand geoogst dienen te worden omwille van de steilte graad van de

wijngaarden. Deze liggen namelijk aan de steile overs van rivieren Sil & Mino op een bodemstructuur bezaaid met leisteen en schalie.

Deze unieke ligging zorgt voor een unieke wijn die na de handmatige oogst een klassieke fermentatie met regelmatige onderdompeling van de schillen om meer kleur, aroma en smaak te extraheren gevolgd door een rijping van 10 maanden op Franse eiken houten vaten van 2 en 3 jaar oud. Dit zorgt voor een gematigde houtinvloed die de frisheid van de wijn mooi ondersteund.

Appellatie: DO Ribeira Sacra

Regio: Galicia

Druivenrassen: Mencia 100%

Wijnstijl: Sappig - Fruitig

Aroma: Intens kruidige, florale toetsen met een combinatie van aroma's van violet, bosbes, peper en gerookte toetsen.

Smaak: In de mond een sappige stijl van rode wijn met fijne, elegante taninnes, terugkerend donker fruit en een evenwichtige en aangename afdrank met een gebalanceerde houtindruk.

Serveren bij: Lekker bij tapasshotels, gegrilde (rood) vleesgerechten, stoofpotjes en gevogelte.