

DO Ribeira Sacra "Caprichio de Godello"

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 steile 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 "Caprichio de Godello" is afkomstig van steile wijngaarden EN terras wijngaarden in de Ribeira Sacra en ondergaat na een handmatige oogst een klassieke vergisting ondergaat deze wijn nog een rijping "sur lie" op eiken vaten voor een periode van 5 maanden. Dit geeft diepgang en karakter waarbij de frisheid en sappigheid van de wijn bewaard blijft.

Appellatie: DO Ribeira Sacra
Regio: Galicia
Druivenrassen: Godello 100%
Wijnstijl: Sappig - Mineraal

Aroma: Lichte houtindrukken worden mooi ondersteund door een combinatie van aroma's die doen denken aan wit fruit, marmelade, citrus en brioche

Smaak: In de mond fris met terugkerende fruittoetsen ondersteund door een minerale ondertoon en rijper fruit en een lichte houtindruk die de wijn meer diepgang geeft.

Serveren bij: Kan zo gedronken worden, combineren met vis, wit vlees, schaal- en schelpdieren of tapasshotels.