

PONTE DA BOGA

MENCÍA 2010

メンシア

D0リベイラ・サクラのメンシアはフレッシュで香り良く上品です。
大西洋の気候と変成岩の土壌の影響を良く表現しています。

◆アルコール度数	12.65(%)
◆酒石酸	5.3 (g/L)
◆揮発酸	0.42(g/L)
◆pH	3.72
◆ブドウ糖+果糖	0.09(g/L)
◆遊離型二酸化硫黄	22 (mg/L)
◆総量二酸化硫黄	53 (mg/L)

D0	リベイラ サクラ
土壌	片岩、花崗岩砂、粘土質の小石
地形	急勾配
方角	南向き、南東向き、北東向き
標高	225m~500m
気候	大陸的大西洋気候
雨量	2009年10月~2010年9月 1,215.5mm
平均気温	14.9度
日照時間	2303.7時間(年間)
葡萄	メンシア100%
樹齢	8年~150年
畑の密度	4,500本(1ヘクタール当たり)
栽培量	8,000kg(1ヘクタール当たり)
収穫	18kgの箱に手摘みで収穫
収穫日	9月30日~10月12日
発酵	24度~29度の温度帯で10日間で発酵。 その後マセラシオンを8日、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。
瓶詰	2011年3月1日
生産本数	750ml 156,000本/1,500ml 3,000本/3,000ml 20本
アロマ	ラズベリー、バラの花、チェリーの香り、僅かに胡椒の香り。
テイスト	まるやかでバランスよく、フレッシュで優雅、ミネラル感も感じる。 一度飲むとまた飲みたくなるワイン。
貯蔵	すでに飲み頃だが、2016年までは熟成が楽しめる。
飲み頃温度	15度

