

# DIVO

Culture du vin  
depuis 1936



## Capricho

Ribeira Sacra DO

Adega Ponte da Boga

**Région :** Galice, Espagne.

**Appellation :** Ribeira Sacra DO.

**Domaine :** Adega Ponte da Boga.

**Cépages :** 100% Merenzao (Trousseau)

**Millésime :** 2016

**À déguster jusqu'en :** 2024

**Distinctions :** Guia Penin: 91/100

Wine Advocate: 91/100

**Robe :** rubis clair, reflets roses et lumineux.

**Nez :** très intense, complexe et fin, framboise, fraise et cerise noire, notes florales de rose .

**Bouche :** une attaque ample, très fine, fraîche, granuleuse en tannins, corps souple et équilibré. Finale complexe et persistante, encore puissante, à carafer.

**Conclusion :** bien loin du Trousseau du Jura, toute l'originalité de la Ribeira Sacra!

**Service :** à carafer et servir à 17°C. Poulet et ratatouille, steak de thon grillé au sésame.

Le cépage Merenzao, aussi appelé familièrement Bastardo, n'est autre que le Trousseau du Jura. Sa réputation de vin léger est ici totalement démentie.

Ce vin provient de vieilles vignes plantées sur des sols de schiste et d'ardoise et cultivées selon la méthode traditionnelle en espalier et au pieu afin de limiter le rendement. Une viticulture héroïque y est pratiquée, en travaillant manuellement avec des harnais et sans utiliser de machine.

Dès leur arrivée en cave, les raisins passent par un processus d'égrappage et de pressurage. Le moût fermente ensuite dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 jours avec de légers remontages et une macération de 8 jours. Enfin, il subit une fermentation malolactique, avant d'être vieilli durant 10 mois en fûts de chêne français de deuxième et troisième passages et en cuves inox.

**Teneur en alcool :** 14%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 91103 75 2016 **Prix membre :** 33.70

**Prix catalogue :** 37.35