

Pazo das BRUXAS

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Rías Baixas

VARIEDAD: Albariño

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 2 horas

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica parcial

Tiempo de fermentación: 16 días

Temperatura de fermentación: 14-17°C

Fecha de embotellado: Mayo de 2021

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,24

Acidez total: 6,8 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 1,2 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 2-3 años

FORMATOS DISPONIBLES

150 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

Color dorado, brillante y luminoso. Seductor aroma floral (madreselva) y frutal (corteza de limón, mandarina), En boca es sedoso y jugoso, con una elegantísima y perfumada persistencia frutal. Intenso y largo.

GASTRONOMÍA

Excelente aperitivo. Acompañará perfectamente pescados blancos suaves y mariscos al natural, cocidos o a la plancha. Los quesos frescos de cabra armonizarán con la frescura vibrante de este vino. Servir entre 8 y 10 °C

LEGADO

En los pazos rodeados de bosques y viñas, las bruxas gallegas conjuraban a los espíritus con danzas y encantamientos. Así ascendía la savia por las cepas, alimentándolas con su energía. Como las uvas de albariño que dan vida a este vino.

PREMIOS

- 90 puntos, Peñín 2022 (España)
- 90 puntos, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)



Pazo das **BRUXAS**

TERROIR

Meteorología

En el año 2020, durante el ciclo vegetativo del viñedo, la temperatura fue superior a la del año anterior, normalizándose durante el periodo de maduración de la uva. En cuanto a las precipitaciones, llovió considerablemente menos hasta agosto, y a partir de entonces las lluvias fueron más abundantes y la precipitación acumulada fue superior a la registrada en el mismo periodo en 2019.