

Pazo das BRUXAS

COLLITA: 2020

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Rías Baixas

VARIETAT: Albariño

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 2 hores

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura Fermentació malolàctica parcial.

Temps de fermentació: 16 dies

Temperatura de fermentació: 14-17°C

Embotellat: Maig de 2021

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13% vol.

pH: 3,24

Acidesa total: 6,8 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 1,2 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 2-3 anys

FORMATS DISPONIBLES

150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

Color daurat, brillant i lluminós. Seductor aroma floral (mare-selva) i afruitat (pell de llimona, manarina). En boca és sedós i sucós, amb una elegantíssima i perfumada persistència afruitada. Intens i llarg.

GASTRONOMIA

Excel·lent aperitiu. Acompanyarà perfectament peixos blancs suaus i marisc al natural, cuits a la planxa. Els frescos formatges de cabra harmonitzaran amb la vibrant frescor d'aquest vi. Servir entre 8 i 10 °C.

LLEGAT

En els cases pairals envoltades de boscos i vinyes, les bruixes gallegues conjuraven els esperits amb danses i encanteris. Així ascendia la saba per les soques, alimentant-les amb la seva energia. Com el raïm de l'albariño que dona vida a aquest vi.

PREMIS

- 90 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (França)
- 90 punts, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)



Pazo das **BRUXAS**

TERROIR

Meteorologia

L'any 2020, durant el cicle vegetatiu de la vinya, la temperatura va ser superior a la de l'any anterior, i es va normalitzar durant el període de maduració del raïm. Pel que fa a les precipitacions, va ploure considerablement menys fins a l'agost, i a partir de llavors les pluges van ser més abundants i la precipitació acumulada va ser superior a la registrada en el mateix període del 2019.