

Pazo das BRUXAS

COSECHA: 2022

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

Tiempo de fermentación alcohólica: 16 días

Temperatura de fermentación: 14-17°C

Fecha de embotellado: Noviembre de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,35

Acidez total: 6,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,9 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

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

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color pajizo, transparente y luminoso. Intenso y limpio aroma floral (miel de acacia) con maduras y deliciosas notas florales (confitura de piña). El perfume primario y terpenico de la variedad (uva albariño) es distintivo y seductor. Rico y sabroso, con materia sensual y un paso de boca untuoso y seductor. Gran vino.

GASTRONOMÍA

Excelente aperitivo. Acompañará perfectamente pescados blancos suaves y mariscos al natural, cocidos o a la plancha, como así también sushi y vegetales. 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

- Medalla de Oro, Concurso de vinos del Real Casino de Madrid 2023 (España)
- 90 puntos, JamesSuckling.com 2023 (Hong Kong)
- 90 puntos, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)



Pazo das **BRUXAS**

TERROIR

Meteorología

La vendimia de 2022 fue una de las más tempranas que se recuerda, con un adelanto de doce días respecto al año anterior. El invierno fue extremadamente seco y cálido, seguido por una primavera también seca y con heladas nocturnas, una de las cuales afectó a la producción de parte del viñedo, reduciendo su producción. Durante el verano no hubo precipitaciones y el calor fue muy intenso, acelerando la maduración. Después de los tres meses de estío, la primera semana de septiembre llegaron unas precipitaciones que ayudaron a recuperar rendimiento en la uva y a regular tanto el grado como la acidez. El estado sanitario fue excelente.