

Pazo das BRUXAS

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Rías Baixas

VARIETAT: Albariño

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 2 horas

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 16 dies

Temperatura de fermentació: 14-17°C

Embotellat: Novembre de 2022

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13% vol.

pH: 3,35

Acidesa total: 6,9 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,9 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

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

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Color palla, transparent i lluminós. Aroma floral neta i intensa (mel d'acàcia) amb notes florals madures i delicioses (confitura de pinya). El perfum primari i terpenic de la varietat (ràim albariño) és distintiu i seductor. Ric i saborós, amb matèria sensual i un pas de boca untuós i seductor. Un gran vi.

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 les 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 ràim de l'albariño que dona vida a aquest vi.

PREMIS

- Medalla d'Or, Concurs de vins del Real Casino de Madrid 2023 (Espanya)
- 90 punts, JamesSuckling.com 2023 (Hong Kong)
- 90 punts, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)



Pazo das **BRUXAS**

TERROIR

Meteorologia

La verema de l'any 2022 va ser una de les més primerenques que es recorda, amb un avançament de dotze dies respecte a l'any anterior. L'hivern va ser extremadament sec i càlid, seguit per una primavera també seca i amb gelades nocturnes, una de les quals va afectar la producció de part de la vinya i en va reduir la producció. Durant l'estiu no hi va haver precipitacions i la calor va ser molt intensa, la qual cosa va accelerar la maduració. Després dels tres mesos d'estiu, la primera setmana de setembre van arribar unes precipitacions que van ajudar a recuperar el rendiment del raïm i a regular-ne tant el grau com l'acidesa. L'estat sanitari va ser excel·lent.