

# Pazo das BRUXAS

COSECHA: 2023

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 2023

## DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12% vol.

pH: 3,41

Acidez total: 7,1 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 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

## 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.



# *Pazo das* **BRUXAS**

---

## TERROIR

### Meteorología

La vendimia 2023 en Rías Baixas ha sido la más tempranas que se recuerda.

El invierno y la primavera fueron bastante lluviosos y con temperaturas suaves. El verano fue bueno para la producción de la uva, con semanas de mucho sol combinadas con algunas semanas de lluvias, lo cual ayudó a la viña a tener el agua necesaria para el desarrollo de la uva. La segunda semana de agosto comenzó una ola de calor que se prolongó 2 semanas, con temperaturas por encima de los 40 grados, lo que provocó una maduración acelerada y, por lo tanto, un inicio de vendimia adelantado.