

Pazo das BRUXAS

COLLITA: 2023

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

Temps de fermentació alcohòlica: 16 dies

Temperatura de fermentació: 14-17°C

Embotellat: Novembre de 2023

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12% vol.

pH: 3,41

Acidesa total: 7,1 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 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

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 raïm de l'albariño que dona vida a aquest vi.



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.