

Pazo das BRUXAS

COLLITA: 2024

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: 21 dies

Temperatura de fermentació: 14-17°C

Embotellat: Març de 2025

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

pH: 3,39

Acidesa total: 7,1 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 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 pàl·lid, amb reflexos daurats. Seductor en nas, amb finíssimes notes de flors blanques i un deliciós fons afruitat (pinya, poma, llimona). En boca és delicat, suau, sedós, però amb personalitat.

GASTRONOMIA

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.

LLEGAT

Als pazos envoltats de boscos i vinyes, les bruixes gallegues conjuraven els esperits amb danses i encanteris. Així ascendia la saba per les ceps, alimentant-les amb la seva energia. Com els raïms d'albariño que donen vida a aquest vi.

PREMIS

- 92 punts, Semana Vitivinícola 2025 (Espanya)
- 91 punts, JamesSuckling.com 2025 (Hong Kong)
- 90,31 punts, Wine Up 2025 (Espanya)



Pazo das **BRUXAS**

TERROIR

Meteorologia

L'any 2024 va ser un 30% més plujós que la mitjana històrica, amb un inici molt plujós, estiu en la mitjana, increment del 50% en el període de maduració, i reduïdes a la meitat a final d'any.

Pel que fa a les temperatures, els seus valors van estar 0,6°C per sobre de l'històric, destacant un inici i final d'any càlids, amb increments de 2°C respecte al que és habitual. Durant el cicle vegetatiu i la maduració, les temperatures es van mantenir en la mitjana.