

Pazo das BRUXAS

COSECHA: 2024

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: 21 días

Temperatura de fermentación: 14-17°C

Fecha de embotellado: Marzo de 2025

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 3,39

Acidez total: 7,1 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 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, con reflejos dorados. Seductor en nariz, con finísimas notas de flores blancas y un delicioso fondo frutal (piña, manzana, limón). En boca es delicado, suave, sedoso, pero con personalidad.

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

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



Pazo das **BRUXAS**

TERROIR

Meteorología

El año 2024 fue un 30% más lluvioso que la media histórica, con un inicio muy lluvioso, verano en la media, incremento del 50% en periodo de maduración, y reducidas a la mitad al final de año.

En cuanto a las temperaturas, sus valores estuvieron 0,6°C por encima del histórico, destacando un inicio y fin de año cálidos, con aumentos de 2°C respecto a lo habitual. Durante el ciclo vegetativo y la maduración, las temperaturas se mantuvieron en la media.