

# Pazo das BRUXAS

COSECHA: 2025

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 2026

## DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,3

Acidez total: 7,5 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 g/L - Datos internos -

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. Delicado en nariz, con finas notas frutales (limón, manzana) y de flores blancas. En boca es fresco, limpio, largo y con personalidad, perfilado por elegante y delicada acidez.

## 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

El año se caracterizó por un régimen de precipitaciones un 25% superior a la media histórica, concentrado sobre todo en un inicio y final de año muy lluviosos. En contraste, el verano se situó por debajo de los valores habituales, si bien los periodos de ciclo vegetativo y de maduración se mantuvieron en torno a la media. La anomalía más destacada fue la ola de calor que comenzó en junio y se prolongó prácticamente hasta el mes de agosto. En cuanto a las temperaturas, el año fue cálido, con valores medios 0,6°C por encima del histórico, sobresaliendo especialmente los meses de junio y agosto, cuyas temperaturas máximas se situaron muy por encima de la media.