

Pazo das BRUXAS

COLLITA: 2025

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Monterrei

VARIETAT: Godello

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 2-4 hores

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura. Sense fermentació malolàctica

Temps de fermentació alcohòlica: 14-18 dies

Temperatura de fermentació: 16-18°C

Embotellat: Juny de 2026

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13% vol.

pH: 3,44

Acidesa total: 5,9 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,89 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 groc amb reflexos verds. Delicada en nas, amb notes afruitades de llimona i fruita de pinyol, amb un fons d'herbes. En boca és fresc, net, llarg i saborós, amb un regust persistent i intens.

GASTRONOMIA

Excel·lent aperitiu. Acompanyarà perfectament peixos blancs suaus i marisc al natural, bullits o a la planxa, així com també plats de cebiche i tàrtar. La cuina tradicional gallega harmonitzarà amb la frescor vibrant d'aquest vi. Servir entre 8 i 10°C.

LLEGAT

Als pazos envoltats de boscos i vinyes, les bruixes gallegues conjuraven els esperits amb danses i encanteris. Així ascendia la saba pels ceps, nodrint-los amb la seva energia. Com els raïms de godello que donen vida a aquest vi.



Pazo das **BRUXAS**

TERROIR

Meteorologia

L'any es va caracteritzar per un règim de precipitacions un 25% superior a la mitjana històrica, concentrat sobretot en un inici i final d'any molt plujosos. En contrast, l'estiu es va situar per sota dels valors habituals, si bé els períodes de cicle vegetatiu i de maduració es van mantenir entorn de la mitjana. L'anomalia més destacada va ser l'onada de calor que va començar al juny i es va prolongar pràcticament fins al mes d'agost. Pel que fa a les temperatures, l'any va ser càlid, amb valors mitjans 0,6°C per sobre de l'històric, destacant especialment els mesos de juny i agost, les temperatures màximes dels quals es van situar molt per sobre de la mitjana.