

Pazo das BRUXAS

COSECHA: 2025

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Monterrei

VARIEDAD: Godello

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 2-4 horas

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Sin fermentación maloláctica

Tiempo de fermentación alcohólica: 14-18 días

Temperatura de fermentación: 16-18°C

Fecha de embotellado: Junio de 2026

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,44

Acidez total: 5,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,89 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 amarillo con reflejos verdes. Delicado en nariz, con notas frutales de limón y fruta de hueso, con un fondo de hierbas. En boca es fresco, limpio, largo y sabroso, con un retrogusto persistente e intenso.

GASTRONOMÍA

Excelente aperitivo. Acompañará perfectamente pescados blancos suaves y mariscos al natural, cocidos o a la plancha, como así también platos de ceviche y tartar. La cocina tradicional Gallega harmonizará 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 godello 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.