



## *Pazo das* **BRUXAS**

COLLITA: 2015

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Rías Baixas

VARIETATS: Albariño

### ELABORACIÓ

Temps de maceració: 6 hores

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura.

Temps de fermentació: 16 dies

Temperatura de fermentació: 15-16C

Criança: No té criança

Embotellat: 5 abril 2016

### DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12% vol.

pH: 3,24

Acidesa total: 7 g/L (tartàric)

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

### FORMATS DISPONIBLES

75 cl

### NOTA DE TAST

Color groc brillant amb rivets verdosos. D'elevada intensitat aromàtica, amb notes a flor blanca, cítrics i préssec blanc. D'entrada fàcil, llaminera i hedonista. Destaca per la seva acidesa franca que acompanya el pas de boca. Amb final llarg i persistent.

### GASTRONOMIA

Excel·lent aperitiu. Mariscs al natural, cuits i a la planxa. Acompanyarà perfectament peixos blancs suaus. La seva vivesa l'harmonitzarà amb formatges de cabra no curats.

### HISTÒRIA

En els 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 amb la seva energia. Com el raïm de albariño que donen vida a aquest vi.

