



CUVÉE PAZO PONDAL D.O RIAS BAIXAS

VIÑEDOS

Sub Región: Condado del Tea.

Variedad: 100% Albariño.

Viñedo: Parcelas Correlos de 3.500 mts y Leira Longa de 3.000 mts.

Plantación: Emparrado.

Suelos: Franco arenosos y ligeramente ácidos.

Edad del viñedo: Entre 30 y 60 años.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

Pertencientes a las parcelas más antiguas de la bodega, Correlos y Leira Longa.

Tradicional y parcialmente ecológica mediante regeneración de los suelos con reproducción de microorganismos. Vendimia manual en cajas de 20kg. Solo mosto flor sin prensar. Maceración en frío. Fermentación controlada. Crianza sobre sus propias lías con el fin de incrementar su volumen e intensidad en boca. El vino permanece en barrica de roble francés de grano fino durante 14 meses.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alcohol: 13%

Acidez Total (Ac. Tartárico): 7,04

PH: 3,28

Sulfuroso Total: 95

Azúcares Reductores: 1,05

Notas de Cata: Nariz envolvente donde destacan las notas balsámicas, de menta y el eucalipto. Estas se acompañan con ligeras notas de elegante bollería, crema y miel. La parte cítrica resalta en forma de piel de naranja y membrillo. Presenta una interesante mineralidad y un ligero toque ahumado. En boca tiene un paso amplio, con mucho cuerpo, muy bien equilibrado por la buena acidez. Un vino muy vivo, donde resalta la fruta con una elegancia grandiosa en el paladar y un post gusto muy largo.

