

Pazo Pondal Godello

VARIEDAD DE UVA:

100% Godello, procedente de 3500 a 5000 plantas por hectárea según parcelas y orografía. Microclima marcado por la influencia atlántica. Pluviometría entre 750mm. y 1000mm. Laderas semiabancaladas y laderas de orientación pronunciada.

AÑADA: 2015

Variedad: 100% Godello.

D.O: D.O. Bierzo.

Tipo: Vino blanco joven.

Presentación: 75 cl.

ELABORACIÓN:

Estricta y minuciosa selección de la uva en el viñedo. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Tratamiento térmico de la uva durante el preceso a 5°C de temperatura. Mesa de selección manual. Despalillado y prensado suave con atmósfera inertizada. Desfangado estático del mosto durante 24 horas y fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable de 150 hl a una temperatura de 15°C.

5 meses en depósito sobre lías finas aplicando la técnica del bâttontage.

VITICULTURA:

Cordón royat simple, doble y vaso.



VIÑEDOS:

Densidad de plantación: Entre 3500 y 5000 plantas por hectárea según parcelas y orografía.

Tipo: Viñedos propios.

Plantación: En vaso y espaldera

Suelos: Mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras.

Edad del Viñedo: Plantas de 30 a 60 años de edad.

Altura sobre el nivel del mar: De 500 a 700m

ANÁLISIS:

Alcohol: 13,58 %

Acidez Total: (Ac. Tartárico): 5,85 gr/l

PH: 3,29

Sulfuroso Total: 90 mg/l

Azúcares Reductores: 2,3 g/l

LOGÍSTICA:

Peso caja 6 bot. 75cl.: 7.20 kg

Cajas por Pallet: 105

Peso pallet: 850 kg

NOTAS DE CATA:

De color pajizo brillante, presenta una nariz intensa y frutal, con aromas a pera, cítricos y flores blancas. Boca muy cremosa, fresca y frutal con matices minerales y final muy persistente.

Bodega Pazo Pondal.
Coto S/N Cabeiras Arbo.
Pontevedra.CP-36436.
Telf: 34 986 665 551
Fax: 34 986 665 949
Mail: info@pazopondal.com
Web: www.pazopondal.com