



PAZO PONDAL

D.O BIERZO 2016

VIÑEDOS

Varietal: 100% Godello.

Plantación: En vaso y espaldera.

Suelos: Mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras.

Edad del viñedo: Entre 10 y 40 años.

VITICULTURA Y 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 proceso 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 a una temperatura de 15°C.

6 meses en depósito sobre lías finas aplicando la técnica del bâtonnage.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alcohol: 13,5°

Acidez Total (Ac. Tartárico): 5,70g/l

PH: 3,27

Sulfuroso Total: 83mg/l

Azúcares Reductores: 1,8 g/.

Notas de Cata: Amarillo pajizo, con lágrima densa y buena limpidez.

Nariz de intensidad mediana, destacan los cítricos y las frutas blancas perfectamente combinados con aromas florales que proporcionan unas notas elegantes y frescas.

La boca es densa y amplia, con un final largo y fresco, donde se mantienen muy bien las notas frutales.



PRODUCTO	UNIDAD POR CAJA	PESO POR CAJA (KG)	CAJAS POR PALET
Godello 750 ml	6	8,2 kg	105 Cajas - 630 Botellas