



# PAZO PONDAL

D.O BIERZO 2018

VIÑEDOS

**Variedad:** 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):** 5,31g/l

**PH:** 3,30

**Sulfuroso Total:** 93mg/l

**Azúcares Reductores:** 1,5 g/.

**Notas de Cata:** Amarillo pajizo, con lágrima densa y buena limpidez. En nariz aparecen notas de frutas destacando limones, y pera blanquilla, también salen flores y una interesante nota de pimienta blanca. Boca golosa, fresca donde vuelven aparecer las frutas y las flores, suave y fresco que lo hace muy agradable de beber.



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