



PAZO PONDAL

D.O RIAS BAIXAS 2017

VIÑEDOS

Sub Región: Condado del Tea.

Variedad: 60% Albariño y 40% Treixadura

Viñedo: 15 Hectáreas.

Plantación: Espaldera y emparrado.

Suelos: Franco arenosos y ligeramente ácidos.

Edad del viñedo: Entre 20 y 40 años.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

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, agitándolas dos veces por semana durante 6 meses. Fermentación controlada a 16º -17º en cubas de acero inox.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alcohol: 13,5º

Acidez Total (Ac. Tartárico): 6,4g/l

PH: 3,2

Sulfuroso Total: 80mg/l

Azucares Reductores: 0,52g/.

Notas de Cata: Vino con buena intensidad aromática y complejidad, donde destaca la fusión de los predominantes aromas de fruta cítrica y flores sobre delicados recuerdos minerales y agradables notas de menta. En boca es sabroso y muy fresco. La impresión es de un vino de gran carácter pero a la vez fresco y juvenil, que nos llena con poderosa estructura y sensación untuosa. También aparecen las notas aromáticas destacadas en nariz, dejando un pos gusto largo y muy agradable.



PRODUCTO

UNIDAD POR
CAJA

PESO POR CAJA (KG)

CAJAS POR PALET

Miña Vida 750 ml

12

16,4 kg

56 Cajas - 672 Botellas