



PAZO PONDAL

D.O RÍAS BAIXAS 2017

VIÑEDOS

Sub Región: Condado del Tea.

Variedad: 100% Albariño.

Viñedo: 15 Hectáreas.

Plantación: Espaldera y emparrado tradicional bajo la normativa de Producción integrada.

Suelos: Franco arenosos y ligeramente ácidos.

Edad del viñedo: Entre 20 y 60 años.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

Tradicional y parcialmente ecológica mediante regeneración de los suelos con reproducción de microorganismos. Parcelas seleccionadas, de cepas viejas. 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. Parte de este vino esta envejecido durante 18 meses sobre sus lías.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alcohol: 13°

Acidez Total (Ac. Tartárico): 6,9g/l

PH: 3,2

Sulfuroso Total: 80mg/l

Azúcares Reductores: 0,5 g/.

Notas de Cata: En nariz presenta una complejidad donde aparecen notas florales y hierbas aromáticas, con elegantes toques de fruta blanca y ligeros toques cítricos que refuerzan su frescura. También hay sutiles notas picantes combinadas con una mineralidad interesante que sugiere elegancia y carácter.

El paladar resalta un paso cremoso, amplio y de buena densidad, bien equilibrado por su frescura y salinidad, características del terroir, que permite integrar bien su excelente acidez y que aporta buena profundidad, combinada con un punto salino que marca su personalidad. Final largo y sabroso con una muy buena retronasal final.



PRODUCTO	UNIDAD POR CAJA	PESO POR CAJA (KG)	CAJAS POR PALET
Pazo Pondal 750 ml	6	8,2 kg	105 Cajas - 630 Botellas
Pazo Pondal 750 ml	12	16,4 kg	56 Cajas - 672 Botellas
Pazo Pondal 500 ml	12	11,4 kg	72 Cajas - 864 Botellas