



PAZO PONDAL

D.O RÍAS BAIXAS 2018

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 está envejecido durante 18 meses sobre sus lías.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alcohol: 13°

Acidez Total (Ac. Tartárico): 6,4g/l

PH: 3,31

Sulfuroso Total: 74mg/l

Azúcares Reductores: 0,53 g/.

Notas de Cata: Elegante sinfonía de aromas, donde aparecen notas florales muy sutiles, acompañadas por diferentes frutos en los que destaca la pera limonera, el melocotón blanco y los cítricos, a su vez marcan la personalidad algunas plantas aromáticas, que se mezclan con el salitre y el toque mineral. La boca grasa con un paso amplio y con mucho frescor debido a su carácter ácido. La salinidad y frutuosidad destacan agradablemente, marcando su personalidad, su final es persistente.



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