



# PAZO PONDAL ALBARIÑO

## D.O RÍAS BAIXAS

### PREMIOS

- **Best of Spain** Top 100 – Alemania
- **Medalla de Oro** Catavinum World Wine & Spirits Competition – España
- **Medalla de Oro** Certamen Top Wine – España
- **91 Puntos** en la Guía de los mejores vinos en la Gastronomía del Siglo XXI - España
- **93 Puntos** James Suckling - España
- **90 Puntos** Guía Peñin – España
- **90 Puntos** Guía Gourmet - España

### DESCRIPCIÓN

- Viticultura y elaboración tradicional, parcialmente ecológica. Los viñedos son tratados cuidadosamente sin herbicidas empleando abonos naturales elaborados en bodega con restos de bagazo de la uva. Parcelas seleccionadas de cepas viejas de más de 30 años. El vino tras la fermentación con levaduras autóctonas tiene una crianza sobre sus propias lías finas durante 8 meses.
- Pazo Pondal es un albariño complejo, un blend de tres estilos de vinificación diferentes, crianza en dobles lías y barrica de roble francés. El resultado es la máxima expresión del carácter varietal de un Albariño de Rias Baixas.
- 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.

