



LEIRA PONDAL

PREMIOS:

- 2008
90 Pts "Wine Advocate", USA.
- 2010
Vino Distinguido en la Cata de Sumiller es de Galicia.
- 2011
90 Pts Best Buy Revista Wine Enthusiast.
Medalla de Plata en la Cata de los Vinos de Galicia.
- 2012
95 Pts Decanter Magazine, UK. Elegido entre los 5 vinos TOP de la D.O Rias Baixas.
- 2013
90 Pts en la Guía Palacio de los Vinos Iberoamericanos en México.
- 2014
Medalla de Bronce en Decanter Wine Awards, UK.
89 Pts Revista Wine Enthusiast + Best Buy, USA
85 Pts Revista Wine Spectator, USA
- 2016
88 Pts Guía Peñín, considerado "Muy Bueno"
Medalla de Plata CWWC, Catavinum World Wine Competition.

VARIEDAD:

100% ALBARIÑO Uvas procedentes de nuestras 15has. de viñedos propios. Un invierno atípico y en nuestra subzona del Condado do Tea, y un verano corto y frío con frecuentes tormentas, han dado lugar a que la vendimia 2014 se iniciara con retraso, dando paso a unos vinos de marcada acidez.

AÑADA: 2015

Variedad: 100% Albariño.
D.O: Rías Baixas.
Sub/Región: Condado del Tea.
Tipo: Vino blanco joven.
Presentación: 375 cl y 75 cl.

ELABORACION

Vendimia manual en cajas transpirables de 20kg, los últimos días del mes de septiembre. Parcelas seleccionadas. Selección de uva en el viñedo y posteriormente en la cinta de selección. Solo mosto flor sin prensar. Maceración en frío. Desfangado durante 72 hr. Fermentación controlada a 16º 17º.

VITICULTURA:

Tradicional y parcialmente ecológica, dirigida a la regeneración de los suelos mediante reproducción de microorganismos de los bosques lindantes.

VINEYARDS:

Área: 15 Hectáreas.
Tipo: Viñedos propios.
Plantación: Espaldera y Emparrado tradicional.
Suelos: Franco Arenosos y ligeramente ácidos.
Edad del Viñedo: Entre 10 y 15 años.
Tratados bajo la normativa de Producción Integrada.

ANÁLISIS:

Alcohol: 12,5%
Acidez Total: (AC. Tartárico): 6,2 mg/l
PH: 3,4
Sulfuroso Total: 90 mg/l
Azúcares Reductores: 1,8 gr/l

NOTAS DE CATA:

De color amarillo pajizo con destellos verdosos, muy limpio y brillante. Elegante nariz con notas frutales y mentoladas que definen mucho su personalidad y terroir; acompañada de cítricos y complementadas por una mineralidad compleja. En boca se presenta equilibrado, con una acidez muy compensada, untuoso, glicérico, con un retrogusto prolongado y armonioso.

LOGÍSTICA:

Peso caja 12 bot. 75cl.: 14.8 kg
Cajas por Palet: 62
Peso palet: 925 kg

Peso caja 6 bot. 75cl.: 7.4kg
Cajas por Palet: 108
Peso palet: 820 kg

Bodega Pazo Pondal.
Coto S/N Cabeiras.Arbo.
Pontevedra.CP436436.
Tel: 34 986 665 551
Fax: 34 986 665 949
Mall: info@pazopondal.com
Web: www.pazopondal.com

2016

Medalla de Oro en el concurso Certamen Internacional de Vinos Blancos Gallegos 2016.

2016

Medalla de Plata en el concurso Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2017.