

BRANCELLAO



PAZO[®] LA CUESTA

Uno de los pocos vinos 100 % Brancellao de la Ribeira Sacra, que recuerda a un vino de la Borgoña, con crianza de 6 meses en barrica nueva de roble francés y un frescor y expresividad propios de una desconocida variedad de enorme potencial y gran diferenciación.

ELABORACIÓN

Excepcional selección de la uva Brancellao del viñedo histórico del Pazo de La Cuesta. Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad a los depósitos de fermentación. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada 16-18°C, tras la cual se realiza la fermentación maloláctica, ambas en depósito de acero inoxidable. Crianza sobre sus lías y posterior crianza de 6 meses en barrica de roble francés y centroeuropeo de 300 y 500 litros.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante de color sorprendente. Con una nariz muy intensa y la complejidad de la fruta roja, las especias y los balsámicos del terruño (café y cacao). Este vino de agradable textura en boca se muestra franco y complejo con un paso por boca intenso, buena estructura y gran frescura que lo hace apetecible en cualquier momento del año.

MARIDAJE

- Pasta con pollo y curry.
- Ternera asada con castañas y chalotas
- Conejo con cerveza y mostaza

D. ORIGEN

Ribeira
Sacra

VARIETADES
DE UVA

100%
Brancellao

AÑADA

2020

GRADO ALC.

14% vol.

NÚM. BOTELLAS

2.270

FORMATO

75 cl.

SERVICIO

15°C

Oxigenar antes
de su consumo

