PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608

Añada	2022
Nombre	Pazo de La Cuesta Godello
Zona de producción	DO Ribeira Sacra
Descripción de la cosecha	Se caracterizó por condiciones climáticas variables y desafiantes. Con la falta de lluvias como factor predominante, las vides se vieron sometidas a un estrés hídrico significativo, lo que resultó en un desarrollo desigual de la maduración en diferentes áreas de la región. A pesar de los desafíos, el clima favorable hacia el final de la temporada, con algunas lluvias beneficiosas aunque intermitentes, contribuyó a mejorar las condiciones y permitió una maduración más completa de la uva en general. Esta combinación de factores climáticos resultó en una cosecha desafiante pero finalmente gratificante
Uvas	Godello procedente de parcelas con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación noreste
Suelo	Franco arenoso muy pobre en nutrientes
Proceso de vinificación	Vendimia a mano con selección de fruta en viñedo. Despalillado y maceración prefermentativa a baja temperatura durante 6 horas. Fermentación alcohólica en acero inoxidable por debajo de 20ºC. Crianza de 4 meses sobre sus lías finas con remontados periódicos
Nota de cata	Limpio y brillante de color amarillo pálido con reflejos dorados. Sorprende con una nariz decididamente elegante y expresiva; finos aromas de fruta blanca de hueso y flor de acacia y laurel. Vivo y fresco en boca, con una textura fluida y un largo final
Graduación	13.5% alc. en vol.
Producción	12,866 botellas de 75 cl.

Pazo de La Cuesta SLU, San Clodio, 27310 Ribas de Sil, Lugo

Tel: (+34) 982 25 61 28

www.pazodelacuesta.com