

PAZO[®] LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



Añada 2021

Nombre Pazo de La Cuesta Mencía

Zona de producción DO Ribeira Sacra

Descripción de la cosecha Se destacó por unas condiciones climáticas óptimas que influyeron positivamente en la calidad de la uva. La primavera fresca y ligeramente húmeda favoreció un brote vigoroso y un cuajado sin incidentes. El verano se caracterizó por días soleados y noches frescas, lo que permitió una maduración gradual y equilibrada de las uvas. La vendimia, llevada a cabo la última semana de septiembre, se desarrolló bajo condiciones climáticas secas y estables, asegurando la recolección de uvas en su punto álgido de madurez, con una excelente concentración de sabores

Uvas Mencía procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación noreste

Suelo Pizarrosos de bajo pH

Proceso de vinificación Vendimia a mano con selección de fruta en viñedo. Fermentación alcohólica por debajo de 20 °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 bodega de roble francés de 300 y 500 litros

Nota de cata Intenso color rojo picota, de capa media. De nariz franca y aromas varietales muy intensos a fresas y grosellas negras con notas forales y una madurez característica. El ataque es fresco, destaca su redondez en boca con buen equilibrio entre alcohol, acidez y tanicidad. Largo postgusto y una retronasal propia del carácter mineral de la parcela.

Graduación 13 % alc. en vol.

Producción 4,267 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