

COUPAGE VARIETAL



PAZO LA CUESTA

Las variedades Treixadura, Godello, Albariño, y Loureira se dan cita en este vino para dar lo mejor de cada una de ellas y sorprender con una mezcla de uvas de finca que reta a los sentidos con una elegancia y sutileza propias de los grandes vinos blancos.

ELABORACIÓN

Tras una exhaustiva selección, las uvas se despalillan y se procede a una maceración en frío de la uva previamente refrigerada. Una vez realizado el sangrado del macerador para obtener el mosto lágrima, se prensa el resto muy suave y lentamente en una prensa neumática. El mosto se decanta por flotación para garantizar una mayor pureza aromática y a continuación fermenta a 16° C en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 60-70 días. Tras la fermentación, permanece 5 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

De un brillante color amarillo pajizo de intensidad media-alta. Predominan los aromas de fruta de hueso y de flores blancas. Muestra una boca potente, compleja y fresca exhibiendo una atractiva armonía de sabores.

MARIDAJE

- Cocochas de merluza con carabineros.
- Pellejo de atún con tomate.
- Arroz meloso con setas

D. ORIGEN

Ribeira
Sacra

VARIETADES UVA

Treixadura
Godello
Albariño
Loureira

AÑADA

2021

GRADO ALC.

12,5% vol.

NÚM. BOTTELLAS

4.250

FORMATO

75 cl.

CONSUMO

Hasta
2026

SERVICIO

8-10°C
Oxigenar antes
de su consumo

