

PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



Añada 2022

Nombre Pazo de La Cuesta Brancas

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 Treixadura, godello, albariño y loureira procedentes de parcela con cepas en espaldera de 40 y 60 años de edad. 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 20°C. Crianza de 5 meses sobre sus lías finas con remontados periódicos

Nota de cata 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

Graduación 13.5% alc. en vol.

Producción 3,900 botellas numeradas de 75 cl.

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

Tel: (+34) 982 25 61 28

www.pazodelacuesta.com