

PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1869



Añada 2023

Nombre Pazo de La Cuesta Godello

Bodega Pazo de La Cuesta SLU

Denominación de Origen Ribeira Sacra. Galicia. España.

Uvas 100% Godello

Suelo Franco arcilloso con presencia de canto rodado.

Proceso de vinificación Vendimia a mano. Selección de fruta en viña y bodega. Las uvas se despallan 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. Fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 15 días. 4 meses en contacto con lías finas en inox.

Nota de cata Limpio y brillante, presenta un atractivo color amarillo pálido con reflejos dorados. Sorprende con una nariz decididamente elegante y expresiva; finos aromas de fruta blanca de hueso, notas cítricas, matices balsámicos, flor de acacia y laurel. Vivo y fresco en boca, con una textura fluida y un equilibrado y largo final.

Contenido en alcohol 13% en vol.

pH AAA

Acidez Total 5 g/l en H2T

Azúcar residual 4 g/l.

Formato 750 ml. Cajas de XY botellas.