

PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



Añada 2021

Nombre Pazo de La Cuesta Garnacha Tintorera Prefiloxérica

Zona de producción Vino de autor, no amparado por DO

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 Procedentes de viñedos prefiloxéricos plantados en 1860 sobre pie franco. Dos micro parcelas de 4,000 m² y 2,000 m², a orillas del río Sil que gracias a las barreras naturales y fortaleza de esta variedad llegaron a los tiempos de hoy

Suelo Franco arcilloso muy pobre con presencia de canto rodado

Proceso de vinificación Vendimia a mano con selección de fruta en viñedo. Despalillado y maceración prefermentativa durante 4 días. Pie de cuba con apoyo de levaduras neutras. Fermentación alcohólica en acero inoxidable por debajo de 20°C y posterior maloláctica espontánea. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés: una de 500 litros y dos de 300 litros, de tostado medio. Embotellado en julio de 2023

Nota de cata En fase visual capa alta, con matices rojo picota. En nariz, destacan los frutos rojos con sutiles notas florales y la complejidad que aporta la crianza en barrica. En boca es goloso, aunque fresco, con una buena acidez. Largo y persistente

Graduación 13 % alc. en vol.

Producción 1,400 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