

# PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



**Añada** 2022

**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** 8,550 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](http://www.pazodelacuesta.com)