PAZO DE LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608

Añada	2023
Nombre	Pazo de La Cuesta Godello
Zona de producción	DO Ribeira Sacra
Descripción de la cosecha	El año meteorológico trajo fuertes contrastes de temperaturas y precipitaciones, junto con un insólito calor otoñal. El 2023 comenzó con abundantes lluvias, lo cual benefició las reservas hídricas del suelo, cruciales para la vid. Las temperaturas más bajas se registraron en febrero (-6,1°C), sin causar daños significativos. La primavera cálida favoreció un buen brote y crecimiento de la vid, y la ausencia de lluvias redujo el riesgo de enfermedades fúngicas. El verano aceleró la maduración de las uvas, incrementando la acumulación de azúcares, aunque la falta de lluvias sometió a las plantas a estrés hídrico. En septiembre, las condiciones eran favorables para la vendimia, con uvas aireadas, sanas y de madurez equilibrada.
Uvas	Godello procedente de parcelas con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación Noreste
Suelo	Con granito y pizarra, ligeramente ácidos, pobres en materia orgánica, y con una textura arcillosa.
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 4 meses sobre sus lías finas con remontados periódicos semanales
Nota de cata	Atractivo color amarillo pálido brillante, con ribete acerado, lagrima fluída y regular. Nariz sutil y delicada, que se abre en aromas varietales. A flores y frutas blancas, cítricos y notas anisadas. En boca es graso y fresco en buen equilibrio, con una acidez vibrante que da paso a un postgusto amargo muy agradable y prolongado.
Graduación	13 % alc. en vol.
Acidez total |pH	5 g/l en H^2T | 3.41
Azúcar residual	1 g/l
Producción	8,533 botellas de 75cl.
Premios y menciones	Gran Medalla de Oro. Viniespaña 2024

Pazo de La Cuesta SLU, San Clodio, 27310 Ribas de Sil, Lugo
Tel: (+34) 982 25 61 28
www.pazodelacuesta.com