

PAZO
LA CUESTA
RIBAS DE SIL 1608



Añada	2022
Nombre	Pazo de La Cuesta Mencía
Zona de producción	D.O. 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	Mencia procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación noreste
Suelos	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. 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 8 meses en bodega de roble francés de 300 y 500 litros
Nota de cata	Vino de capa media, muy limpio y ágil en copa. Rojo violáceo intenso con ribetes magenta. Fragante y frutal, nariz intensa con frutas rojas de hueso, ciruelas y confituras. Aromas herbáceos de monte bajo, toques de leña, especias y mineral. En boca es fino, de trago fácil pero goloso; con muchos matices y un posgusto largo y refrescante.
Graduación	13 % alc. en vol.
Acidez total pH	6 g/l en H ² T 3.77
Azúcar residual	2 g/l
Producción	8,550 botellas numeradas de 75 cl.