

# PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



**Añada** 2021

**Nombre** Pazo de La Cuesta Garnacha Tintorera Prefiloxérica

**Bodega** Pazo de La Cuesta SLU

**Zona de producción** Vino de autor, no amparado por la 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 m y 2,000 m<sup>2</sup>, a la orilla 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; 1 de 500 litros y 2 de 300 litros, de tostado medio

**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

**Contenido en alcohol** 13 % en vol.

**Formato** 1400 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](http://www.pazodelacuesta.com)