

PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



Añada 2022

Nombre Pazo de La Cuesta Brancellao

na de producción DO Ribeira Sacra

Descripción de la cosecha Se caracterizó por condiciones climáticas variables y desafiantes. Con la falta de lluvias como factor predominante, las vides se vieron sometidas a un estrés hídrico significativo, lo que resultó en un desarrollo desigual de la maduración en diferentes áreas de la región. A pesar de los desafíos, el clima favorable hacia el final de la temporada, con algunas lluvias beneficiosas aunque intermitentes, contribuyó a mejorar las condiciones y permitió una maduración más completa de la uva en general. Esta combinación de factores climáticos resultó en una cosecha desafiante pero finalmente gratificante.

Uvas 100% Brancellao procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación noreste

Suelo Arcillosos con alto contenido en granito. En conjunto, estos suelos ofrecen un equilibrio óptimo entre retención de agua, drenaje, y mineralidad.

Proceso de vinificación Vendimia a mano con selección de fruta en viñedo. Fermentación alcohólica por debajo de 20 °C. Fermentación maloláctica 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 De capa media baja, un color rubí brillante, de aspecto muy ligero y delicado. En nariz destacan las bayas y frutos rojos, rodeados de aromas especiados y balsámicos, con recuerdos a laurel y eucalipto, además de unas agradables notas tostadas. La boca es fresca y ligera, muy alegre pero con amplitud, con un tanino bien integrado que le da estructura y un aromático retronasal.

Graduación 12,5 % alc. en vol.

Acidez total | pH 4,8 g/l en H²T | 3.49

Azúcar residual 2,6 g/l

Producción 2,430 botellas de 75cl.