

# PAZO 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** 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. 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<sup>2</sup>T | 3.41

**Azúcar residual** 1 g/l

**Producción** 8,533 botellas de 75cl.