

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 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 Mencía procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación noreste

Suelos 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 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 H²T | 3.77

Azúcar residual 2 g/l

Producción 8,550 botellas numeradas de 75 cl.