

# PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



**Añada** 2023

**Nombre** Pazo de La Cuesta Blancas

**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** Treixadura, Albariño y Loureira procedentes de una micro-parcela (6,000 m<sup>2</sup>) con cepas en espaldera de 40 y 60 años de edad. 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 5 meses sobre sus lías finas con *battonage* semanal

**Nota de cata** Muestra un elegante color amarillo pálido, con ribetes acerados y verdosos, muy limpio y cristalino. En nariz posee una gran intensidad, donde inmediatamente percibimos una amplia paleta de aromas a fruta blanca madura, pomelo, flores melíferas y hierbas aromáticas. La entrada en boca es amplia, glicérico. Con una buena acidez que permite un paso por boca muy agradable y un posgusto potente, muy largo y persistente que nos mantiene vivo el recuerdo aromático

**Graduación** 13 % alc. en vol.

**Acidez total | pH** 5g/l en H<sup>2</sup>T | 3.42

**Azúcar residual** 2 g/l

**Producción** 3,587 botellas numeradas de 75 cl.