

PAZO
LA CUESTA
RIBAS DE SIL 1608

Añada 2022

Nombre Pazo de La Cuesta Batanero

Zona 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 Elaborado mayoritariamente con Mencía, procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación noreste. Complemento con Merenzao y Sousón.

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 de 9 meses en tina de roble francés.

Nota de cata Tinto elegante, de capa media-alta, lágrima lenta, regular y matices purpúreos. Nariz profunda de frutas rojas y de hueso (cereza, grosella negra), compotas, recuerdos fermentativos y notas golosas de madera y aromas tostados. Ataque muy directo, donde prima la frescura y el paso por boca. En retronasal aparecen los matices aromáticos, pidiendo un trago más para recordarlos.

Graduación 13 % alc. en vol.

Acidez total |pH 6 g/l en H²T | pH 3.39

Azúcar residual 0,5 g/l

Producción 2,046 botellas de 75 cl.

