

PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608

Añada 2022

Nombre Pazo de La Cuesta La Pastoriza

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 Mayoritariamente Godello procedente de parcelas con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación Noreste. Complemento con un pequeño porcentaje de Treixadura y Albariño.

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 Selección de fruta en viñedo y bodega. Maceración en frío a 10°C durante 24 h. Fermentación en acero inoxidable a 18°C durante 2 semanas. Crianza en fudre francés, sobre lías finas durante 8 meses con battonages mensuales. Embotellado y crianza en botella de 6 meses antes de salir al mercado.

Nota de cata Limpio y cristalino, de un tono amarillo pálido con matices verdosos y ribetes acerados. Fragante en nariz, con primarios muy florales (flores blancas, azahar) y manzana; notas cítricas de pomelo y naranja sanguina y recuerdos herbáceos y a maderas nobles. En boca posee una entrada muy glicérica, es untuoso pero fresco y mineral. Con buena estructura y acidez. Su final amargo le confiere un posgusto largo y prolongado.

Graduación 13,30 % alc. en vol.

Acidez total | pH 4,95 g/l en H²T | pH 3.40

Azúcar residual 1,60 g/l

Producción 1,987 botellas numeradas de 75cl.

