

PAZO
LA CUESTA
RIBAS DE SIL 1608

Añada 2023

Nombre Pazo de La Cuesta Brancas

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. Comenzó con abundantes lluvias, lo cual benefició las reservas hídricas del suelo. 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, la falta de lluvias sometió a las plantas a cierto estrés hídrico. En septiembre, las condiciones eran favorables para la vendimia con uvas aireadas, sanas y de madurez equilibrada.

Uvas Treixadura, Albariño y Loureiro procedentes de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad. Orientación noreste.

Suelos Franco-arenosos, que proporcionan un equilibrio ideal entre drenaje y retención de agua. Poseen una alta capacidad para retener nutrientes esenciales y un nivel de fertilidad moderado, regulando el vigor de la vid y favoreciendo la producción de uvas más concentradas y de mayor calidad.

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 remontados periódicos semanales.

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 H²T | 3.42

Azúcar residual 2 g/l

Producción 3,587 botellas numeradas de 75 cl.

