

PAZO LA CUESTA

R I B A S D E S I L 1 6 0 8



Añada 2022

Nombre Pazo de La Cuesta La Pastoriza

Zona de producción DO Ribeira Sacra

Descripción de la cosecha El año se caracterizó por condiciones climáticas variadas, que, aunque desafiantes, ofrecieron oportunidades únicas. La falta de lluvias, aunque fue un factor predominante, permitió que las vides se adaptaran y mostraran su resistencia. El clima favorable hacia el final de la temporada, con lluvias intermitentes pero beneficiosas, ayudó a optimizar las condiciones y permitió una maduración completa y equilibrada de la uva. Esta combinación de factores climáticos, culminó en una cosecha que, si bien exigió esfuerzo, resultó ser sumamente gratificante.

Uvas Godello procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad media. Orientación Noreste.

Suelo 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 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 remontados 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.

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 2.033 botellas numeradas de 75 cl.

Pazo de La Cuesta SLU, San Clodio, 27310 Ribas de Sil, Lugo
Tel: (+34) 982 25 61 28
www.pazodelacuesta.com