

PAZO
LA CUESTA
RIBAS DE SIL 1608



Añada	2022
Nombre	Pazo de La Cuesta Brancellao
Zona de producción	D.O. 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	Brancellao procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 40 años de edad media. 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. Fermentación alcohólica por debajo de 20 °C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza sobre sus lías y posterior crianza de 8 meses en barrica de roble francés de 300 y 500 litros.
Nota de cata	De capa media baja, un color rubí brillante, de aspecto muy ligero y delicado. En nariz destacan las bayas y frutos rojos, rodeados de aromas especiados y balsámicos, con recuerdos a laurel y eucalipto, además de unas agradables notas tostadas. La boca es fresca y ligera, muy alegre pero con amplitud, con un tanino bien integrado que le da estructura y un aromático retrornasal.
Graduación	12,5 % alc. en vol.
Acidez total pH	4,8 g/l en H ² T 3.77
Azúcar residual	2,6 g/l
Producción	2,430 botellas numeradas de 75 cl.