

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	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	Elaborado con Mencía, procedente de parcelas propias con cepas viejas en espaldera, algunas de más de 60 años. 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 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 H ² T pH 3.39
Azúcar residual	0,5 g/l
Producción	2,046 botellas de 75 cl.