

PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



Añada 2023

Nombre Pazo de La Cuesta Brancellao

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 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 5 meses en bodega de roble francés de 300 y 500 litros.

Nota de cata En copa se muestra atractivo y cristalino, con una capa media-baja y un hermoso tono granate de ribete rubí, prometiendo elegancia desde el primer vistazo. En nariz despliega una fragancia intensa, donde las frutas negras como la grosella y la mora se combinan con toques especiados, notas balsámicas, un sutil recuerdo de regaliz y delicados tostados, creando un perfil aromático muy complejo. En ataque, resulta fresco y delicado, con una acidez bien balanceada y taninos integrados, que dejan un final prolongado, muy agradable, que pide seguir bebiendo.

Graduación 12,5 % alc. en vol.
Acidez total | pH 4,8 g/l en H²T | 3.77
Azúcar residual 2,6 g/l
Producción 2,352 botellas numeradas de 75 cl.