

PAZO
LA CUESTA
RIBAS DE SIL 1608



Añada 2021

Nombre Pazo de La Cuesta Garnacha Tintorera Prefiloxérica

Zona de producción Vino de autor, no amparado por DO

Descripción de la cosecha Se destacó por unas condiciones climáticas óptimas que influyeron positivamente en la calidad de la uva. La primavera fresca y ligeramente húmeda favoreció un brote vigoroso y un cuajado sin incidentes. El verano se caracterizó por días soleados y noches frescas, lo que permitió una maduración gradual y equilibrada de las uvas. La vendimia, llevada a cabo la última semana de septiembre, se desarrolló bajo condiciones climáticas secas y estables, asegurando la recolección de uvas en su punto óptimo de madurez, con una excelente concentración de sabores.

Uvas Garnacha tintorera procedente de viñedos prefiloxéricos plantados en 1860 sobre pie franco a orillas del Río Sil.

Suelos Suelos franco-arenosos con presencia de guijarros.

Proceso de vinificación Vendimia a mano con selección de fruta en viñedo. Despalillado y maceración prefermentativa durante 4 días. Fermentación alcohólica en acero inoxidable por debajo de 20°C. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés, de 300 y 500 litros de tostado medio. Embotellado en julio de 2023.

Nota de cata Vino de capa alta con intensos matices rojo picota. En nariz, despliega una expresión elegante de frutos rojos, realzada por notas florales y una delicada presencia de vainilla y tostados. De entrada suave y golosa, con una acidez fresca y equilibrada que realza su estructura. Final largo y persistente.

Graduación 13 % alc. en vol.

Producción 1,400 botellas numeradas de 75 cl.

Acidez total y pH 5,15 g/l en H₂T | 3.20

Azúcar residual 1,1 g/l