

PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



Añada 2023

Nombre Pazo de La Cuesta La Pastoriza

Zona de producción DO 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 Godello procedente de parcelas propias con cepas en espaldera de 60 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 17 meses con remontados mensuales.

Nota de cata Vino limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdosos y ribetes acerados que denotan juventud. En nariz es intenso y complejo, con notas de flores blancas, fruta escarchada y albaricoque sobre un fondo de hierba fresca, matices anisados y un tostado sutil integrado en una atractiva mineralidad. En boca presenta una entrada golosa y cremosa, con gran frescura y acidez equilibrada. Su final, con un amargor muy agradable, aporta profundidad y una persistencia prolongada.

Graduación 12,50 % alc. en vol.

Acidez total |pH 5,90 g/l en H²T | pH 3.40

Azúcar residual 1,60 g/l

Producción 2.000 botellas numeradas de 75 cl.