

PAZO LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



Añada 2022

Nombre Pazo de La Cuesta Mencía

**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 Mencía 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 tras la cual se realiza la fermentación maloláctica, ambas en depósito de acero inoxidable. Crianza sobre sus lías y posterior crianza de 8 meses en bodega de roble francés de 300 y 500 litros.

Nota de cata Vino de capa media, muy limpio y ágil en copa. Rojo violáceo intenso con ribetes magenta. Fragante y frutal, nariz intensa con frutas rojas de hueso, ciruelas y confituras. Aromas herbáceos de monte bajo, toques de leña, especias y mineral. En boca es fino, de trago fácil pero goloso; con muchos matices y un posgusto largo y refrescante.

Graduación 13 % alc. en vol.

Acidez total | pH 6 g/l en H²T | 3.77

Azúcar residual 2 g/l

Producción 8,550 botellas numeradas de 75 cl.