



Aromas florales y notas frutales. Muy fresco.

COSECHA

Aunque la primavera fue cálida, destacaron las oscilantes temperaturas, inhabituales en esta época, con días soleados y noches frías que adelantaron la brotación. A finales de abril, los episodios de granizo, especialmente en la subzona de O Rosal, provocaron pérdidas en la producción. La floración se produjo a finales de mayo, también con gran variabilidad meteorológica que se mantuvo también durante un verano fresco y normal en cuanto a precipitaciones. Las altas temperaturas de la primera mitad de septiembre completaron la maduración de las uvas que vendimiamos antes de las primeras borrascas, a partir del 21 de septiembre.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

58% de uva Albariño de nuestras viñas de O Rosal, 15% de Caiño, 15% de Loureiro y 12% de Treixadura.

Con una excelente maduración, comenzamos la vendimia de las variedades Loureiro y Treixadura el 9 de septiembre. Las uvas se depositaron en cajas de 20 kg que se trasladaron a la bodega en transporte refrigerado. Tras su paso por la mesa de selección y despallado, los mejores racimos se enfriaron hasta alcanzar los 10 C para su posterior maceración durante 10 horas. Trascorrido este tiempo fueron suavemente prensados en atmósfera inerte evitando oxidaciones. Tras su decantación, el mosto limpio fermentó a 15 C. Este vino no realizó la fermentación maloláctica debido al equilibrio de las variedades locales. Todos los procesos se realizaron de forma separada en cada variedad. El vino se ha conservado hasta su embotellado con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantienen en suspensión aportando así complejidad al vino.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	Acidez Total
12,5% Vol	6,50 g/l

Acidez Volátil	Extracto seco
0,32 g/l	21 g/l

MARIDAJE

Pazo de Seoane 2019 es ideal para disfrutar con cualquier aperitivo, marisco, pescado, así como ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, brillante y limpio. De intensidad aromática alta, sobresale la complejidad aportada por la mezcla de las variedades. Destacan las notas del Albariño, como la pera, la manzana y el melón, armonizadas con los toques florales que aportan las uvas Loureiro y Treixadura. En la boca disfrutamos de un vino fresco, con muy buena estructura y con un final largo, sedoso y muy frutal.