

# PAZO D SEOANE

## O' Rosal

### EL ALMA DEL VAL DO ROSAL

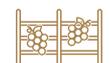
*“La presencia de variedades tan minoritarias como excelentes -Loureiro, Caiño y Treixadura- aporta una mayor complejidad al Albariño. Es un vino diferente, muy personal y pegado a la tierra”. Ángel Suárez (Enólogo de Lagar de Fornelos)*

#### COSECHA 2023

Invierno más cálido y lluvioso de lo habitual. La primavera, seca y con temperaturas muy altas, supuso una brotación temprana y un adecuado cuajado. Verano extremadamente cálido con numerosas noches tropicales. Septiembre comenzó con episodios tormentosos puntuales y un tiempo soleado que se prolongó hasta octubre con unas temperaturas de récord.



Albariño (60%) complementada con variedades autóctonas: Loureiro (33%), Caiño Blanco (6%) y Treixadura (1%)



Toda la uva Albariño procede de nuestras parcelas en la subzona de O Rosal (Pontevedra).



Ácidos de textura franco-arenosa, con elevada presencia de esquistos.

#### VENDIMIA

Una de las más tempranas de los últimos años, comenzando el 31 de agosto en la finca Silvosa y el resto de variedades a partir del 11 de septiembre. Vendimia manual, con una primera selección de los racimos en las viñas, que transportamos rápidamente en pequeñas cajas a la bodega. Seguidamente, son examinados grano a grano por la seleccionadora óptica, eliminando aquellos que no cumplen con nuestros estrictos parámetros.

#### ELABORACIÓN

Enfriamos la pasta a 10°C para su prensado en ambiente inerte evitando oxidaciones indeseadas. Tras el desfangado, la fermentación se realiza a 15°C. Debido a las características meteorológicas y al equilibrio de los mostos, los vinos no realizan la fermentación maloláctica. En cada variedad, completamos todos los procesos por separado hasta el coupage final previo al embotellado. Conservación del vino en los depósitos junto con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, mantenemos en suspensión aportando complejidad.

#### NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, muy vivo y brillante. Sobresaliente intensidad aromática con un notable predominio de las notas florales tan características de la uva Loureira, de los toques frutales a albaricoque y manzana tan típicos del Albariño y del fondo cítrico y mineral aportado por la Caiño. Un exquisito compendio de matices autóctonos que se redondea en la boca, disfrutando de un vino muy vivo, sutil y equilibrado en el que disfrutaremos de un final largo y elegante.

**SUGERENCIAS DE MARIDAJE:** Pazo de Seoane 2023 es un acompañante ideal de aperitivos, mariscos y pescados. Recomendado con quesos suaves, comida oriental, arroces, pastas y aves



12,5% Vol. Servir entre 10-12°C.



75 cL

**ANÁLISIS:** Acidez Total: 6,54 g/l. (tartárico). Acidez Volátil: 0,29 g/l Azúcares Red.: 1,8 g/l

