

RÍAS BAIXAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PAZO D SEOANE

O' Rosal

"La personalidad de O Rosal nace del diálogo entre sus variedades. En 2025, la extraordinaria sanidad de la uva y una maduración equilibrada permiten que cada una de ellas exprese con nitidez su carácter, dando lugar a un vino vibrante, elegante y profundamente atlántico."

Olga Verde, Enóloga de Lagar de Fornelos.

COSECHA 2025

La añada estuvo marcada por un invierno y una primavera cálidos y húmedos que favorecieron un desarrollo vegetativo precoz. Tras una floración especialmente rápida y un excelente cuajado, el viñedo evolucionó con un magnífico estado sanitario durante todo el ciclo. La estabilidad del verano permitió una maduración pausada y equilibrada, dando lugar a uvas de gran calidad, con una expresión aromática muy limpia, marcada intensidad frutal y la fresca característica de los vinos del Val do Rosal.



Albariño (73%) complementada con variedades autóctonas: Loureiro (12%), Treixadura (11%) y Caiño Blanco (4%).



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

Tras un exhaustivo seguimiento de la maduración de cada parcela, iniciamos la vendimia durante el mes de agosto, una campaña especialmente temprana que permitió recolectar la uva en su momento óptimo de equilibrio entre frescura, concentración y expresión aromática. La vendimia fue manual, en pequeñas cajas, con transporte inmediato a bodega y una rigurosa selección óptica grano a grano para garantizar únicamente la máxima calidad.

ELABORACIÓN

En bodega, la uva se enfría antes de un suave prensado en atmósfera inerte para preservar toda su riqueza aromática. Los mostos se desfangan estáticamente y cada variedad fermenta por separado a baja temperatura, respetando su identidad. Posteriormente realizamos el tradicional ensamblaje de O Rosal, donde cada variedad aporta personalidad y complejidad al conjunto. El vino no realiza fermentación maloláctica para conservar toda la tensión y frescura natural de la añada y permanece sobre sus lías finas, con bazuqueos periódicos, hasta el embotellado, ganando volumen y profundidad sin perder viveza.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz destaca por su perfil fresco y preciso, donde se entrelazan aromas de fruta blanca, cítricos y fruta de hueso con delicadas notas florales y un elegante fondo herbal característico del Loureiro. La Treixadura aporta amplitud y armonía, mientras que el Caiño Blanco refuerza la tensión y el carácter mineral del conjunto. En boca es fresco, equilibrado y envolvente, con una acidez perfectamente integrada, textura sedosa y un final largo, salino y persistente que refleja la personalidad atlántica del Val do Rosal.



12,5% Vol. Servir entre 10-12º C.



75 cL

ANÁLISIS: Acidez Total: 6,8 g/l. (tartárico). Acidez Volátil: 0,30 g/l Azúcares Red. 1,6 g/l



LAGAR DE FORNELOS, S.A.

Lagar de Fornelos, S.A. / Estrada de Loureza, 86. 36770 O Rosal. / +34 986 62 58 75/ riojalta.com / f @