



Aromas florales y notas frutales. Muy fresco.

COSECHA

El ciclo vegetativo comenzó a finales de marzo, con una semana de retraso respecto a un año habitual en esta zona. Una situación que se mantuvo durante toda la campaña, muy marcada por la alta humedad y por unas suaves temperaturas en la D.O. Rías Baixas, condiciones ideales para el desarrollo de una cosecha de calidad. A mediados de septiembre, las elevadas temperaturas y el buen tiempo favorecieron la maduración de nuestra uva y su recolección en un perfecto estado sanitario. Comenzamos la vendimia el 19 de septiembre en la finca Xan Grande en O Rosal.

VIÑEDO, VARIETADES Y ELABORACIÓN

62% de uva Albariño de nuestras viñas de O Rosal, 17% de Caiño, 11% de Loureiro y 10% de Treixadura.

Las uvas seleccionadas se depositaron en pequeñas cajas de 20 kg que se trasladaron a la bodega en transporte refrigerado. Tras su paso por la mesa de selección y despalillado, 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 así oxidaciones. Tras su decantación, el mosto limpio fermentó a 15°C. Este vino no realizó la fermentación maloláctica debido al equilibrio que aportan las variedades. Todos los procesos, desde la vendimia hasta el coupage final, se llevaron a cabo de forma separada en cada variedad. El vino se ha conservado hasta su embotellado con sus lías finas que, mediante bazuques periódicos, se mantienen en suspensión aportando así complejidad al vino.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Pazo de Seoane 2018 es ideal para disfrutar con cualquier aperitivo, marisco, pescado, así como ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

DATOS ANALÍTICOS

CONTENIDO ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO)	EXTRACTO SECO
12,5%	6,40 g/l	0,36 g/l	23,5 g/l

PRESENTACIONES

75 cl

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.