



Aromas florales y notas frutales. Muy fresco.

COSECHA

Tras un típico inicio de primavera, el tiempo seco y las temperaturas elevadas de la segunda quincena de mayo ayudaron al cuajado del fruto. El verano, especialmente julio, resultó muy cálido y seco, con temperaturas extremas en esta zona y época del año. El comienzo de agosto fue principalmente anticiclónico pero las borrascas activas de la segunda mitad del mes dejaron lluvias providenciales que ayudaron a concluir la maduración de la uva. Todo el ciclo vegetativo se adelantó unos diez días con respecto al 2019. El buen tiempo durante la vendimia nos ayudó a obtener una cosecha de alta calidad.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y ELABORACIÓN

60% de uva Albariño de nuestras viñas de O Rosal, 12 % de Caiño Blanco, 21 % Loureiro, y 7 % Treixadura.

Iniciamos la vendimia el 7 de septiembre en nuestras fincas de O Rosal con una maduración excelente. Realizamos la recolección en cajas de 20 kg que rápidamente transportamos refrigeradas hasta la bodega para su descarga en la mesa de selección, donde se retiran los racimos que no están perfectamente sanos. Tras su despalillado, enfriamos las uvas a 10°C para su posterior maceración durante 10 horas. Realizamos el prensado en prensas neumáticas en atmosfera inerte evitando cualquier oxidación. Tras el desfangado, el mosto fermentó a 15°C. En cada variedad, todos los procesos se realizaron por separado hasta el coupage final previo al embotellado. La conservación del vino en los depósitos se realizó junto con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantuvieron en suspensión aportando complejidad al vino.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

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

Acidez Volátil	Extracto seco
0,27 g/l	26,9 g/l

MARIDAJE

Pazo de Seoane 2020 es ideal para disfrutar con cualquier aperitivo, marisco, pescado, así como ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

NOTAS DE CATA

Muy limpio y brillante, su color es amarillo pajizo con matices verdosos. Se muestra potente en nariz, donde apreciamos sus aromas de manzana madura, así como de otras frutas blancas como la pera y, además, de flores blancas. Todo ello con un ligero toque a piel de pomelo. En boca destaca especialmente por su frescura, potencia y su estructura. Muy sabroso.