

Pazo de Seoane Rosal|2017



*Muy fresco. Acidez integrada y muy equilibrada.
Aromas florales y notas frutales.*

VENDIMIA

Una primavera muy cálida provocó un adelanto en el ciclo vegetativo de unos diez días con respecto al año anterior. Afortunadamente, la zona vinícola de Rías Baixas no se vio afectada por las duras heladas de finales de abril que comprometieron los viñedos del resto de D.O. de Galicia. Ya durante el verano, las altas temperaturas y la sequía caracterizaron esta cosecha, favoreciendo la maduración y recolección de nuestra uva albariño en un perfecto estado sanitario. Iniciamos nuestra vendimia en fechas muy tempranas, el 6 de septiembre en la Finca Xan Grande de O Rosal.

VIÑEDO Y UVAS

68% de uva Albariño de nuestras viñas de O Rosal, 11% de Caiño y Treixadura y 10% Loureiro.

ELABORACIÓN

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. Todos los procesos, desde la vendimia hasta el coupage final, se realizaron de forma separada a 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.

DATOS ANALÍTICOS

| | | |
|--------------------------|----------------|-----------------|
| Contenido Alcohol (Vol.) | Acidez Total | Extracto Seco |
| 12.5% | 6,7 g/l | 23,3 g/l |

| | |
|-------|---------|
| 75 cl | 37,5 cl |
| 6 | 12 |

MARIDAJES RECOMENDADOS

Un vino ideal para disfrutar con cualquier aperitivo, marisco, pescado, así como ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Temperatura de servicio: 10°-12

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos, muy brillante. De intensidad aromática alta, predominan las notas cítricas, como la piel de naranja, junto con un fondo tropical de piña, pomelo y chirimoya. Los aromas varietales también están muy presentes, especialmente la pera, manzana y el melón junto a los perceptibles toques florales. En boca es fresco y chispeante, con muy buena estructura y un final largo, sedoso y muy frutal.