

Pazo Pondal



Añada: **2013**
Variedad: **100% ALBARIÑO.**
Denominación de Origen: **RÍAS BAIXAS.**
Subzona: **CONDADO DO TEA.**
Tipo: **VINO BLANCO JOVEN.**
Presentación: **50 cl, 75cl, 150cl, 300cl.**

DATOS ANÁLITICOS

Alcohol: 13%
Acidez Total (Ac. Tartárico): 6.1 g/l
Acidez Volátil (Ac. Acético) : 0.4 g/l
Sulfuroso Total: 105 mg/l

ELABORACIÓN

Parcelas seleccionadas; cepas de más de 20 años; maceración en frío durante vendimia; crianza sobre lías durante 6 meses .

VIÑEDO

AREA: 12 Hectáreas, TIPO: Viñedos Propios, CONDUCCIÓN: En Espaldera, TIPO DE SUELO: Franco Arenoso, Ligeramente Ácido, EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: Más de 20 Años. Tratados bajo la normativa de Producción Integrada.

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado con reflejos verdosos, muy limpio y brillante. La nariz es sutil, intensa y muy elegante, con notas florales, y frutales a albaricoque y cáscara de naranja, con un fondo balsámico. En boca destaca su untuosidad; es equilibrado y vivo, y presenta un final aromático, largo y persistente.

Ana Martín (Enóloga).