



PAZO BAIÓN



NOMBRE DEL VINO: Pazo Baión

COSECHA: 2014

TIPO DE VINO: Vino blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

ORIGEN: DO Rías Baixas. Valle del Salnés. Viñedo singular.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 40.000 botellas

VIÑEDO

Viñedo singular de Pazo Baión, con una superficie de 22 Ha.

Tradicional sistema de emparrado en pérgola.

Edad media del viñedo superior a 35 años.

VENDIMIA

Control exhaustivo de maduración.

Recolección manual de las uvas durante las horas más frías para mantener el potencial aromático.

Elección de los mejores racimos en una mesa de selección.

MACERACIÓN

A una temperatura de 6°C durante 8 horas.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Levaduras autóctonas.

Control de temperatura: 14-16°C

Tiempo: 15 días

MADURACIÓN

6 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable (6 meses con battônages)

DATOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 6.8 g ácido tartárico/L

Azúcar: 2.7 g/L

Grado Alcohólico: 13% v/v

ALÉRGENOS

Contiene Sulfitos

NOTA DE CATA

Brillante color amarillo pajizo con reflejos dorados. Destaca por su intenso perfume varietal, predominando aromas florales (azahar y jazmín) y aromas frutales con recuerdos cítricos y notas tropicales. En el paladar es fresco, envolvente, mineral y largo, con un final persistente y aromático. Su positiva evolución en botella asegura su consumo durante varios años tras la vendimia.

