

NOTA DE LOS ELABORADORES

Este vino procede de viñedos situados en Valle y en Ladera dentro de la D.O. Monterrei buscando el equilibrio entre las maduraciones que tienen lugar en ambas subzonas. El resultado es un vino que expresa el carácter de la variedad godello en su juventud.

Alexia Luca de Tena, enóloga

PRODUCCIÓN: 65.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Godello

CRIANZA: Parcial sobre lías

GRADO ALC.: 13,5% Vol.

Acidez total: 6,3 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,4 g/L.

ELABORACIÓN: Se lleva cabo una corta maceración pelicular de la uva en frío antes de su prensado. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y una vez ha finalizado se realiza una corta crianza sobre lías.

NOTA DE CATA: Se presenta límpido y brillante, con color amarillo pajizo con destellos verdosos. De intensidad aromática media, con aromas de fruta blanca (manzana), cítricos amargos, sobre un fondo herbáceo y floral. En boca tiene una entrada sedosa y presenta un buen equilibrio alcohol-acidez con un ligero amargor final que lo hace muy agradable.

VIÑEDO

Edad media: 25 años.

Altitud: 400 y 650 m.

Suelo: arcillo arenosos.

Clima: mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano Atlántico. Sus veranos son calurosos y secos mientras que sus inviernos son fríos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Las características principales este año vinieron marcadas por una baja pluviometría desde la primavera hasta la vendimia. Así, se destaca el buen estado sanitario y la buena maduración que alcanzó la uva, dando como resultado un Pazo de Monterrey 2019 que respeta la frescura del Godello y ensalza los aromas de frutales y de flores blancas.

LA BODEGA

Pazos del Rey nace en Monterrei, la denominación más desconocida de Galicia, sin embargo la zona ha demostrado su enorme potencial debido a la excepcional combinación entre suelo, clima y variedades. Se trata de la única zona de elaboración vinícola en Galicia cuyo territorio pertenece a la cuenca del Duero, aún sin perder la influencia oceánica de las demás.

