

## 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 % Vol.

**Acidez total:** 6,6 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:** Limpio y brillante, de color amarillo pajizo con ribetes verdosos. Es muy frutal, con notas de manzana verde, cítricos y litchis con una nota cremosa muy agradable sobre un fondo de flores blancas y hierbas secas. Tiene una entrada en boca suave y un pase de volumen medio que se equilibra con su frescura. El final amargo tan típico de la variedad lo convierte en un vino muy agradable y que deja un largo recuerdo.

### VIÑEDO

**Edad media:** 25 años.

**Altitud:** 400 y 650 m.

**Suelo:** Este vino se elabora a partir de un *coupage* de uva que proviene de diferentes parcelas en las que podemos encontrar distintos tipos de suelo: arenas, arcillas y pizarras.

**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:** Un verano más fresco de lo habitual en la zona acompañado de un setiembre lluvioso dio lugar a una uva menos concentrada en azúcares y por consiguiente el vino destaca por su frescura, siendo muy expresivo y con un gran carácter varietal.

### 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.

