

## NOTA DE LOS ELABORADORES

Pazo de Monterrey Godello Raúl Boo procedente de una selección de uva de una única parcela situada a 400 metros de altitud con orientación Sur en Ladeiras de Monterrei propiedad de Raúl Bóo, una persona que trabaja en la bodega desde sus inicios y a quien hemos querido hacer nuestro particular homenaje. El resultado es un vino sincero, que expresa la calidez del clima mediterráneo con la frescura que le da la altitud.

Alexia Luca de Tena, enóloga

**PRODUCCIÓN:** 3500 botellas 0,75l

**VARIEDAD:** 100% Godello

**CRIANZA:** En barrica usada con "batonnage" durante 6 meses que aporta complejidad y potencia sin alterar la sutileza de la variedad.

**GRADO ALC.:** 12,5% Vol.

**Acidez total:** 6,6 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 0,6 g/L.

**ELABORACIÓN:** Tras el prensado el mosto fermenta en barricas de roble francés usadas y permanece en crianza sobre sus lías 6 meses.

**NOTA DE CATA:** Se presenta límpido y brillante, con color amarillo pajizo. Con aromas de fruta blanca (manzana), cítricos maduros sobre un fondo de notas dulces cremosas. En boca tiene una entrada sedosa y presenta un buen equilibrio entre alcohol y acidez.

## VIÑEDO

**Edad:** 25 años.

**Altitud:** 600 m.

**Suelo:** Arenosos con base de pizarra.

**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 primavera fría con mayor pluviometría que en años anteriores, seguida de un verano seco y una época de vendimia favorecida por el sol. Así, se destaca la buena maduración que alcanzó la uva.

## 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.

