

NOTA DE LOS ELABORADORES

Pazo de Monterrey Raúl Boo Mencía procede de una única parcela situada en Ladeiras de Monterrei cultivada por Raúl Boo que forma parte de la historia de la bodega ya que ha trabajado en ella desde sus inicios. Vendimia manual y vinificación tradicional con mínima intervención buscando la máxima expresión varietal. Después de la fermentación alcohólica realiza una crianza de 6 meses en barricas usadas de roble francés.

Vino elegante y delicado reflejo de un meticuloso cuidado.

Alexia Luca de Tena, enóloga

PRODUCCIÓN: 2797 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Mencía

CRIANZA: En barrica usada con durante 6 meses que aporta complejidad sin alterar la sutileza de la variedad.

GRADO ALC.: 12,5% Vol.

Acidez total: 5,2 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,8 g/L.

ELABORACIÓN: vendimia manual en cajas de 15kg. La uva despalillada realiza la fermentación alcohólica en barricas de 600 L de roble francés con varios usos. Después de 30 días de maceración se prensa y pasa a barricas de roble francés de tercer uso donde realiza la fermentación maloláctica y una crianza de 6 meses.

NOTA DE CATA: aromas delicados de frutos rojos maduros y flores azules con un fondo especiado y de monte bajo. En boca es fresco, suave y con un final persistente.

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: La escasez de precipitaciones y buenas temperaturas durante la época de maduración hizo que la vendimia viniese adelantada con respecto a la anterior añada siendo la maduración muy homogénea y el estado sanitario óptimo. Esto dio lugar a una uva de gran potencial aromático y con muy buen equilibrio azúcar-acidez que se ha traducido en un vino expresivo 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.

