

Pazo de San Mauro

D.O. Rías Baixas

Pazo De San Mauro 2023

La bodega Pazo de San Mauro (DO Rías Baixas) se ubica en la escogida subdenominación del Condado de Tea. Un pazo histórico preside la finca de 50 hectáreas y da nombre a la bodega. Fue construido en el año 1591 y el cultivo de la viña siempre estuvo unido a su historia, siendo una de las bodegas más antiguas de Europa. Con una media de edad de 35 años, los viñedos del Pazo de San Mauro se extienden en la finca sobre bancales de canto rodado que descienden hasta la ribera del río Miño, creando un anfiteatro natural y envolviéndolo con la magia y misterio de sus leyendas. Especialmente característico es el subsuelo granítico de la finca, geológicamente antiguo, que aporta a los vinos su carácter complejo y mineral.

Vendimia

Temperaturas medias elevadas y un volumen de precipitación mayor que en el año anterior. El ciclo vegetativo de la planta comenzó una semana antes, con una brotación heterogénea. Las medidas fitosanitarias implementadas aseguraron la salud de la vid. El cuajado en junio, con altos niveles de humedad y temperatura, contribuyeron al desarrollo saludable de la uva. Estas condiciones propiciaron unas condiciones inmejorables para el desarrollo de la uva.

Vinificación

Realizamos la vendimia a mano, seleccionando en el propio viñedo las mejores uvas para nuestros vinos. En función de su madurez y estado fenólico, las uvas se vinifican de tres modos distintos para obtener la máxima expresividad y complejidad: una parte se despallilla para macerar a continuación a baja temperatura (11°C) para conseguir una mayor extracción de aromas y otros compuestos que otorgan estructura al vino. Otra parte, vinificamos los racimos enteros de raspón bien lignificado lo que aporta al vino frescor e identidad, con sabores más varietales y una nariz más compleja. La tercera parte se vinifica directamente tras el despallido para conservar toda la acidez de la uva, aportando al vino frescura en boca.

Notas de cata

Color: Amarillo limón, limpio y brillante

Nariz: Notable intensidad y complejidad aromática, con cautivadoras notas de manzana verde y cítricos maduros

Boca: Resalta su frescura, mineralidad y persistencia.

Maridaje: Pulpo a Feira, mejillones al vapor, zamburiñas o pescados como rodaballo o lubina



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



PAZO de
San MAURO
D.O. RÍAS BAIXAS

Datos técnicos

Varietales	100% Albariño
Edad Viña	35 años
Viñedos	Suelo con textura franco arenosa y depósitos de aluvión en la zona baja del viñedo y próxima al río Miño. En la zona alta destaca la abundancia de gravas y cantos rodados, sobre todo en la finca de La Fraga, junto con arcillas, y sobre una base de roca gr
Contenido de Alcohol (vol)	12,5
Total Acidez (gr/l)	7,5 gr/l
pH	3,35
Azúcar Residual (GR/L)	< 2 gr/l
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Susana Perez



JAMES SUCKLING
- 2024
USA



GUÍA PEÑÍN -
2024
Spain



TIM ATKIN - 2024
UK