

Pazo San Mauro

D.O. Rías Baixas

Sanamaro Sobre Lías 2021

La bodega Pazo (DO Rías Baixas) se ubica en la escogida subdenominación del Condado de Tea. Un pazo histórico preside la finca de 30 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

La añada 2021 se caracterizó por un invierno frío, una primavera cálida, y un mes de mayo muy variable. El verano fue cálido pero inestable, un factor que dio origen a una añada muy fresca, de estilo atlántico. Precipitaciones superiores al año anterior, con presencia de temperaturas suaves, propiciaron una vendimia con una uva perfectamente sana, con parámetros organolépticos que la definen como una añada afrutada, fresca y atlántica.

Vinificación

Se realiza una selección en finca y en bodega de los mejores racimos de las parcelas "La Fraga" y "Los Bancales", que en función de sus características se elaboran 1/3 como racimo entero, lo que aporta frescura al vino, y 2/3 con uvas despalladas y maceradas en frío durante varias horas antes del prensado para extraer la máxima intensidad de aromas. Adicionalmente, una parte importante del "coupage" final hace su fermentación y crianza sobre lías en pequeñas tinajas de roble francés, aportando así al ensamblaje final cuerpo y estructura. Otra parte del coupage se vinifica en ánforas de cocciopesto.

Envejecimiento

Sanamaro pasa 6 meses de crianza sobre lías, con bantonage manual, y un año de crianza en botella.

Notas de cata

Color: Amarillo limón con irisaciones doradas

Nariz: Intensidad aromática muy alta, destaca una gran concentración de aromas varietales y de crianza sobre lías. Presenta notas frutales de cítricos y fruta blanca, y aromas más complejos de frutos secos y laurel

Boca: Amplio, sedoso y con buena acidez. Final largo y persistente

Maridaje: Salmón ahumado, ensaladas de pasta, foie gras, risotto de langosta o paella



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



PAZO de
San MAURO
D.O. RÍAS BAIXAS

Datos técnicos

Varietales	60% Albariño 40% Loureiro
Edad Viña	40 años
Viñedos	Finca La Fraga. 1 hectárea. Suelo poco profundo con abundancia de gravas y cantos rodados, sobre todo en la finca de La Fraga, junto con arcillas, y sobre una base de roca granítica.
Tiempo en botella	1 año
Contenido de Alcohol (vol)	12,5
Total Acidez (gr/l)	7,2 gr/l
pH	3,3
Azúcar Residual (GR/L)	< 2 gr /l
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Susana Perez



JAMES SUCKLING TIM ATKIN - 2023
- 2024 USA UK