

BODEGA PAZOS DEL REY

D.O. Monterrei

Dirección: C/ Carrero Blanco, nº33.

Albarellos de Monterrei, Ourense

Página web: pazosdelrey.com

Año de fundación: 1965. En 2007 se incorpora a Avanteselecta

Producción media anual: 90.000 botellas

BODEGA
PAZOS DEL REY



Subzona: Monterrei es 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, razón que sirve de aval para el cultivo de variedades tintas.

Ubicación y orografía: Los viñedos de Pazos del Rey se sitúan tanto en zona de ladera como en el Valle de Verín, en las poblaciones de Oimbra, As Chas o Flariz.

Viñedo (ha): Pazos del Rey controla 25 hectáreas de viñedo, casi todas situadas en las "ladeiras" del valle, donde reparte el cultivo entre la blanca Godello y la tinta Mencía.

Altitud: 600 y 800 m.

Precipitaciones medias: 800 mm

Clima: clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano Atlántico. Sus veranos son calurosos y secos mientras que sus inviernos son fríos.

Suelos: suelos granítico-arcillosos, en el caso del Godello (Pazo de Monterrey), y terrenos de ladera, pobres y poco profundos, con suelos arcillosos-arenosos y de base de pizarra y esquistos que potencian los aromas de la variedad Mencía con la que se elabora Pazo de Monterrey Mencía.

Edad del viñedo: Una media de 25 años

Sistema de poda: Royat cordón doble

Marco de plantación: 2,5x1,2

Producción media: Mencía: 2000 kg/ha; Godello: 6000 kg/ha

Variedad: Godello y Mencía

Crianza: La bodega cuenta con un parque de 30 barricas bordelesas de primer y segundo uso, de roble francés de distintas tonelerías.

Vinos: Pazo de Monterrey Godello y Pazo de Monterrey Mencía

PAZO DE MONTERREY MENCIA 2016

ORIGEN: se recoge en viñedos de las laderas del valle de Verín. Es un vino fragante, ligero, muy frutal y delicado, y un ejemplo sobresaliente de las mencías gallegas.

PRODUCCIÓN TOTAL: 20.000 botellas

COSECHA: 2016

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. Lo que propició una buena producción y una maduración fresca. El resultado, una añada de corte muy atlántico que resalta las notas florales de este vino.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Mencía

ELABORACIÓN: Las uvas destinadas a este vino se seleccionan en viñedo y tras el despallado se lleva a cabo la fermentación en depósitos abiertos de acero inoxidable, con control de temperatura y atmósfera, que imitan los antiguos lagares gallegos para una óptima extracción. La fermentación maloláctica se realiza en barrica de roble francés de 225 litros.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 15 años

SUELO: Los suelos con los que se elabora Pazo de Monterrey Mencía son terrenos de ladera, pobres y poco profundos, con suelos arcillosos-arenosos y de base de pizarra y esquistos que potencian los aromas de la variedad Mencía.

CLIMA: Clima mediterráneo templado con influencia continental. Sus veranos son calurosos y secos mientras que sus inviernos son fríos. Se observan grandes oscilaciones térmicas de entre el día y la noche durante la época de maduración.

NOTA DE CATA:

Color rojo picota, con ribetes azulados, brillante y capa media. Se trata de una Mencía muy aromática y compleja, con notas de frutos del bosque, notas florales como la violeta y recuerdos de especiados procedentes de una ligera crianza. En boca es especialmente redondo y suave, con la frescura de la Mencía gallega. Elegante.

MARIDAJE:

Pazo de Monterrey Mencía marida a la perfección con carnes blancas y rojas, arroces, queso semicurado y curado, embutidos y setas.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,5 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.3 g/L

PAZOS DEL REY nace en Monterrei, la denominación menos conocida entre todas las comarcas vitivinícolas gallegas. Es la única de las denominaciones cuyo territorio pertenece a la cuenca del Duero, aún sin perder la influencia oceánica de las demás, razón que sirve de aval para el cultivo de variedades tintas.

BODEGA
PAZOS DEL REY



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Pazos del Rey
D.O. Monterrei
AÑADA 2016
VARIEDAD Mencía