

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 Monterrei), 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 Monterrei 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 Monterrei Godello y Pazo de Monterrei Mencía

PAZO DE MONTERREY 2017

ORIGEN: Este vino recoge la esencia de lo mediterráneo y lo atlántico en el valle de Verín. La selección de viñedos y de uva da lugar al buen equilibrio entre maduración y acidez. El resultado es un vino fresco, afrutado y elegante, que expresa el terroir de la zona.

PRODUCCIÓN TOTAL: 65.000 botellas

COSECHA: 2017

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Las características de la cosecha 2017 vienen marcadas por unas condiciones climatológicas adversas, la fuerte sequía y las heladas primaverales se tradujeron en una disminución de cosecha de la que destaca la buena maduración que alcanzaron las uvas, dando como resultado un Pazo de Monterrey 2017 que respeta la frescura del Godello y ensalza los aromas de frutales y de flores blancas.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Godello

CRIANZA: Sin crianza

ELABORACIÓN: Pazo de Monterrey fermenta en depósitos de acero inoxidable de 15.000 litros con temperatura controlada. maceración parcial en frío antes de su prensado. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. Posteriormente se realiza una corta crianza sobre lías.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: entre 10 y 15 años

SUELO: Granítico-arcilloso

CLIMA Clima continental, influenciado por el océano atlántico. Sus veranos son calurosos y secos mientras que sus inviernos son fríos, alberga unas considerables oscilaciones térmicas de hasta 30º durante la época de maduración.

NOTA DE CATA:

Se presenta límpido y brillante, con color amarillo pajizo con destellos verdosos. De intensidad aromática muy alta y compleja, con aromas de fruta blanca y recuerdos florales. En boca resalta su frescura y la complejidad de percepciones, destacando la intensidad de la fruta y la elegancia de flores blancas.

MARIDAJE:

Marida con pescados blancos y azules elaborados de múltiples formas, marisco, sushi.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/L

PUNTUACIONES:

| | |
|-----------------|--------|
| GUIA PEÑIN 2015 | 90 pts |
| STEPHEN TANZER | 90 pts |
| GUIA ABC 2015 | 90 pts |

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 2017
VARIEDAD Godello
CRIANZA Sin crianza