

NOTA DE LOS ELABORADORES

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: 65.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Godello

CRIANZA: Sin crianza.

GRADO ALC.: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,9 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,4 g/L.

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.

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.

VIÑEDO

Edad media: 25 años.

Altitud: 600 y 800 m.

Suelo: 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..

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: 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. Así, se destaca la buena maduración que alcanzaron las uvas, dando como resultado un Pazo de Monterrey 2018 que respeta la frescura del Godello y ensalza los aromas de frutales y de flores blancas.

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, razón que sirve de aval para el cultivo de variedades tintas.

