



PAZO SEÑORANS
ALBARIÑO



Nombre	Pazo Señorans Selección de Añada
D.O.	Rías Baixas
Varietal de uva	100% Albariño
Producción	16.000 botellas
Tipo de vino	Crianza sobre lías
Elaboración	en acero inoxidable
Tiempo de crianza en depósito	sobre lías más de 30 meses
Viñedo de origen	Los Bancales
Tipo de conducción	parra
Edad media del viñedo	más de 45 años
Tipo de vendimia	manual en cajas de plástico
Vendimia	Septiembre
Rendimiento por hectárea	5.000 kg/Ha.
Maceración	pelicular (en prensa)
Fermentación alcohólica	controlada a 16°
Fermentación maloláctica	no
Periodo óptimo de consumo	5 años
Grado alcohólico	entre 12% y 13,5 % alc. vol.
Azúcar residual	<2 gr/l
Acidez total	6,7 gr/l
PH	3,2

Notas de Cata

Amarillo pajizo, vivo, brillante. Intensidad alta, muy significativa. Gran profusión de aromas terciarios de crianza y recuerdos minerales. De gran volumen y cuerpo. Ampuloso. Deja una larga huella de principio a fin.