



PAZO SEÑORANS
ALBARIÑO



Nombre	Pazo Señorans
Tipo de vino	Blanco joven
Denominación de origen	D. O. Rías Baixas
Producción	aprox. 300.000 botellas
Variedad de uva	100 % albariño
Tipo de conducción	parra
Localización del viñedo	Valle del Salnés
Tipo de vendimia	manual en cajas de plástico
Fecha de vendimia	Septiembre
Elaboración	acero inoxidable
Maceración	pelicular (en prensa)
Fermentación alcohólica	controlada a 16°
Crianza sobre lías	mínimo 5 meses
Embotellado	varios durante el año
Tiempo en botella	mínimo 4 meses
Periodo óptimo de consumo	1-3 años
Grado alcohólico	entre 12% y 13,5% alc. vol.
Azúcar residual	<2 g/l
Acidez total	6,4 g/l
PH	3,2

Notas de cata

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. De intensidad alta y marcado carácter varietal. Paso de boca amable, sin aristas, con un volumen bien definido hasta la retronasal.