

PAZO DE SAN MAURO 2021

"La Leyenda del Miño"

Coupage	100% Albariño
Fecha de de vendimia	6 septiembre hasta 21 de septiembre de 2021
Fecha de embotellado	noviembre 2021
Nombre del viñedo	Finca "Pazo San Mauro"
Superficie	30 hectáreas
Edad media viñedo	35 años
Calificación	Albariño
Suelos	Suelo con textura franco arenosa y depósitos de aluvión en la zona baja del viñedo y próxima al río Miño. En la zona alta destaca la abundancia de gravas y cantos rodados, sobre todo en la finca de La Fraga, junto con arcillas, y sobre una base de roca granítica.
Producción	305.000 botellas (750 ml)
Enólogo	Susana Pérez
ANÁLISIS PSM 2021	
Alcohol	12,5 %
pH	3,28
AT	8,3 gr/l.



VENDIMIA 2021

La añada 2021 se caracterizó por un invierno frío en sus meses de diciembre y enero, llegando a ser muy cálido en el mes de febrero, al igual que en el año anterior. La primavera también fue muy cálida, con unos valores de temperatura normales, y un mes de mayo muy variable y, en general, frío. El verano siguió la tendencia de una primavera, en general cálida, pero a partir de la segunda mitad del mes de junio, las temperaturas más bajas dieron lugar a un verano inestable y no muy cálido. Factor que dio lugar a una vendimia muy fresca y de corte atlántico.

En cuanto a precipitación, el año 2021 comenzó con un invierno muy húmedo. Los meses de diciembre, enero y febrero estuvieron marcados por una secuencia de borrascas que causaron una precipitación media superior a lo habitual. Esta tendencia también se trasladó a la primavera y verano.

La presencia de temperaturas suaves durante el verano y la pluviometría alta, no propia de esta época del año, hizo que la vendimia llegase a su fin perfectamente sana y con parámetros organolépticos que la definen como una vendimia afrutada y fresca, atlántica.

ELABORACIÓN

Vendimia a mano y selección en viña de los racimos. Uvas elaboradas una parte mediante maceración a baja temperatura, otra parte con racimo entero y una tercera parte con prensado directo.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas durante 10-15 días buscando la expresión varietal de un viñedo propio.

NUESTRAS PRIMERAS IMPRESIONES

La añada 2021 de Pazo de San Mauro se caracteriza por una intensidad aromática alta con una nariz expresiva, fresca y muy afrutada. Los aromas varietales se expresan de una forma nítida con manzana verde y aromas cítricos. En boca presenta mucha mineralidad y vivacidad, con recuerdos de limón, pomelo y manzana, una sensación sedosa y un final persistente. Una añada de corte especialmente atlántico, muy refrescante y mineral.