



PAZO CASANOVA

VITICULTORES DESDE
1765



VINO

Pazo Casanova Tinto 2016

BODEGA

Bodega y Viñedos Pazo de Casanova, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro.

NOTA DE CATA

Vista: De precioso color rojo picota, con ribete aframbuesado, capa media, limpio y muy brillante.

Nariz: En nariz se muestra fresco, con sensaciones de fruta fresca de zarza (moras, arándanos) fresa y frutas rojas de hueso (cerezas, ciruelas), delicadas notas de hierbas aromáticas (tomillo, romero), intensas flores rojas y azules (violetas), ligeros especiados, balsámico y mineral (grafito)

Boca: De entrada fresca, atlántica, sutil, ágil, con recuerdos de fruta fresca roja y negra, sensaciones balsámicas, de sutil acidez refrescante, tanino pulido, equilibrado y elegante.

MARIDAJE

Quesos ahumados (San Simón, Idiazabal, Pría, Liebana) escabechados, pescados ahumados, ceviches, carpaccios, pescados al horno y a la brasa, magret de pato, confit.

DETALLES

Enólogo: José Manuel Martínez Juste.

Varietades: Caiño Longo (34%), Sousón (33%), Brancellao (33%)

Elaboración:

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de pequeña capacidad. Una vez vendimiada la uva se introduce en cámara frigorífica a temperatura controlada de 5º durante doce horas, segunda selección de uva en mesa vibratoria, posterior despalillado a mano, se introduce en acero inoxidable donde maceran los hollejos durante dos semanas. Posteriormente se procede al descube y se traslada la pasta a barricas de 300 litros y 500 litros de roble francés para su fermentación alcohólica, sumergiendo el sombrero manualmente dos veces al día. Al finalizar se deposita en depósitos de acero inoxidable donde hace la maloláctica y permanece en contacto con sus lías nueve meses, trasiego y ensamblaje en depósitos de acero inoxidable durante dos meses y posterior crianza estática en botella durante cuatro meses antes de salir al mercado.

Contacto:

Ventas:

Nolo Giráldez | comercial@pazocasanova.com | (+34) 618 32 63 20

David Barco | comercial@pazocasanova.com | (+34) 606 581 720

Export: Nico James | export@winesfromgalicia.com | (+34) 635 510 584

Producción anual: 2.100 botellas de 75 cl
300 botellas de 150 cl

Alcohol: 12,5% vol

Acidez Total (g/l): 5

Azúcar Residual (g/l): 1,3

PH: 3,41

Sulfuroso libre: 26

Sulfuroso total: 70

Camiño Souto do Río, 1. | Santa Cruz de Arrabaldo | Ourense

Teléfono: 988 384 196

www.pazocasanova.com

