



**PAZO SEÑORANS**  
ALBARIÑO

<b>Nombre</b>	Pazo Señorans Selección de
<b>Cosecha</b>	Añada 2013
<b>D.O.</b>	Rías Baixas
<b>Variedad de uva</b>	100% Albariño
<b>Producción</b>	16.000 botellas
<b>Tipo de vino</b>	Crianza sobre lías
<b>Elaboración</b>	en acero inoxidable
<b>Tiempo de crianza en depósito</b>	sobre lías más de 30 meses
<b>Viñedo de origen</b>	Los Bancales
<b>Tipo de conducción</b>	parra
<b>Edad media del viñedo</b>	más de 45 años
<b>Tipo de vendimia</b>	manual en cajas de plástico
<b>Vendimia</b>	septiembre
<b>Rendimiento por hectárea</b>	5.000 kg/Ha.
<b>Maceración</b>	pelicular (en prensa)
<b>Fermentación alcohólica</b>	controlada a 16°
<b>Fermentación maloláctica</b>	no
<b>Periodo óptimo de consumo</b>	5 años
<b>Grado alcohólico</b>	13 % vol.
<b>Azucar residual</b>	<2 gr/l
<b>Acidez total</b>	7 gr/l
<b>PH</b>	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.