



## PAZO DE SAN MAURO 2020

### "La Leyenda del Miño"

Coupage 100% Albariño  
Fecha de de vendimia 29 de agosto hasta 12 de septiembre de 2020  
Fecha de embotellado febrero 2021

Nombre del viñedo Finca "Pazo San Mauro"  
Superficie 20 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 225.000 Botellas (750 ml)  
Enólogo Susana Pérez

#### ANÁLISIS PSM 2020

Alcohol 12,5 %  
pH 3,25  
AT (g H2SO4/l) 8,1 gr/l.



### VENDIMIA 2020

La añada 2020 se caracterizó por un invierno muy cálido de diciembre a febrero y una primavera variable que terminó con un mes de mayo extremo con temperaturas de +3,3°C con respecto a la media para este mes, calificándose como el mes más cálido desde 1961.

En nuestra finca, y coincidiendo con los términos generales de la añada dentro de la DO de Rías Baixas, el año agronómico 2020 resultó un año más húmedo que el anterior, con una precipitación media de 1.220 mm, en comparación con los 850 mm caídos en el mismo periodo de tiempo en el año anterior.

El comienzo de la brotación se adelantó 10-15 días con respecto a un año normal por las altas temperaturas. Tanto el final del mes de julio como el mes de agosto fueron meses muy secos, pero las lluvias caídas a finales del mes de agosto colaboraron en la rehidratación de muchas cepas que en aquel momento estaban ya sufriendo estrés hídrico.

### 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

*Este vino, 100% albariño, es la expresión de un viñedo de belleza inigualable enclavado en la historia de un Pazo que remonta su origen al S. XVI. De intensidad aromática muy alta con gran calidad en sus aromas. Nariz con notas afrutadas y recuerdos de cítricos, frutas y flores blancas. En boca es un vino muy varietal, con una entrada amplia donde destaca su frescura, equilibrio y persistencia.*