



## PAZO CASANOVA

VITICULTORES DESDE  
1765



### VINO

Pazo Casanova Tinto 2018

### BODEGA

Bodega y Viñedos Pazo Casanova, S.L.

### DENOMINACION DE ORIGEN

Ribeiro. Valle del río Miño

### NOTA DE CATA

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

Nariz: En nariz se muestra fresco, con sensaciones de fruta fresca de zarza (moras, grosellas negras), naranja escarchada y guindas al marrasquino, sutiles recuerdos de vainilla de Madagascar, especiados (pimienta blanca molida, haba tonka) y delicados cedros.

Boca: De entrada fresca y fluida, con notas de frescor atlántico, fruta negra (ciruela, arándano) recuerdos de bizcocho de chocolate, regaliz, chocolatina After Eight, sutil madera noble, con un paso de boca elegante y un tanino muy pulido, de equilibrada acidez.

**MARIDAJE:** Quesos ahumados (San Simón, Idiazabal, Pría, Liebana) escabechados, pescados ahumados, ceviches, carpaccio, pescados al horno y a la brasa, magret y confit de pato, aves de corral,

**Enólogo:** José Manuel Martínez Juste

**Variedades:** Caiño Longo (34%), Sousón (33%), Brancellao (33%)

**Suelos:** Diversidad de suelos dentro de la finca. Arenas graníticas y esquistos (xistos) de pizarra.

### 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 5° 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. Posteriormente se deposita en barricas de roble francés de 500l donde permanece durante seis meses realizando la crianza. Posteriormente se embotella, descansando en botella otros cuatro meses antes de salir al mercado.

### Contacto:

Ventas nacional:

Nolo Giráldez: [direccion@grandespagosgallegos.com](mailto:direccion@grandespagosgallegos.com) (+34) 618 32 63 20

David Barco: [comercial@grandespagosgallegos.com](mailto:comercial@grandespagosgallegos.com) (+34) 606 581 720

Ventas internacional:

Roger Matthews: [export@winesfromgalicia.com](mailto:export@winesfromgalicia.com) (+34) 635 510 584

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

Teléfono: 988 384 196

[casanova@pazocasanova.com](mailto:casanova@pazocasanova.com)

[www.pazocasanova.com](http://www.pazocasanova.com)

Producción Anual: 1.200 botellas

Alcohol: 12,5 % Vol

Acidez Total (g/l): 5

Azúcar Residual (g/l): 0,9

PH: 3,57

Sulfuroso Libre: 18

Sulfuroso Total: 63





**PAZO CASANOVA**

VITICULTORES DESDE  
1765

## PUNTUACIONES



Guía de vinos 2019  
La semana vitivinícola - 95 puntos



Guía Peñín 2019 - 90 puntos



Guía Intervinos 2019 - 91 puntos

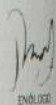


*Hecho en la Propiedad*

**CASA NOVA**

VITICULTORES DESDE  
1765

**RIBEIRO**  
ORIXE



### Contacto:

Ventas nacional:

Nolo Giráldez: [direccion@grandespagosgallegos.com](mailto:direccion@grandespagosgallegos.com) (+34) 618 32 63 20

David Barco: [comercial@grandespagosgallegos.com](mailto:comercial@grandespagosgallegos.com) (+34) 606 581 720

Ventas internacional:

Roger Matthews: [export@winesfromgalicia.com](mailto:export@winesfromgalicia.com) (+34) 635 510 584

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

Teléfono: 988 384 196

[casanova@pazocasanova.com](mailto:casanova@pazocasanova.com)

[www.pazocasanova.com](http://www.pazocasanova.com)



**PAZO CASANOVA**

VITICULTORES DESDE  
1765