



## PAZO DE SAN MAURO 2023

*"La Leyenda del Miño"*

Coupage	100% Albariño
Fecha de vendimia	Del 28 de agosto al 10 de septiembre 2023
Fecha de embotellado	noviembre 2023
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	365.000 botellas (750 ml)
Enólogo	Susana Pérez

### ANÁLISIS PSM 2023

Alcohol	12,5 %
pH	3,35
AT	7,5 gr/l.



### VENDIMIA 2023

En el año agronómico 2023, Pazo de San Mauro experimentó condiciones climáticas propicias que influyeron positivamente en la calidad de la cosecha. La finca se benefició de temperaturas medias elevadas y un volumen de precipitación significativamente mayor en comparación con el año anterior, alcanzando un total de 1.450 mm, un aumento del 50%.

El ciclo vegetativo de la planta comenzó una semana antes en los viñedos bien expuestos, generando una brotación heterogénea en áreas más sombrías, aunque con una tasa de brotación y un índice de fertilidad ligeramente superiores al año anterior. A pesar de las condiciones húmedas y cálidas durante la primavera, las medidas fitosanitarias implementadas de manera efectiva aseguraron la salud de las vides, evidenciando la capacidad de respuesta y el cuidado aplicados en la viña.

La purga del racimo, bajo condiciones meteorológicas excepcionalmente secas en mayo, y el cuajado a principios de junio, con altos niveles de humedad y temperatura, contribuyeron al desarrollo saludable de la uva. Estos factores, junto con el rápido crecimiento de la vegetación durante los meses de verano, generaron un ambiente propicio para el éxito de la cosecha. La vendimia transcurrió del 28 de agosto al 10 de septiembre, se llevó a cabo en un contexto óptimo, marcando el cierre de una temporada agrícola exitosa y la anticipación de una cosecha de alta calidad.

### 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

*Pazo de San Mauro 2023 ha sido meticulosamente elaborado para ser un albariño varietal que encarne de manera tradicional y representativa nuestro viñedo y "terroir". Esta cosecha se distingue por su notable intensidad y complejidad aromática, revelando cautivadoras notas de manzana y cítricos maduros. En el paladar, resalta su frescura, mineralidad y persistencia, trazando así la esencia de un viñedo excepcional.*