



PAZO DE SEOANE ROSAL 2019



Vignoble: La Rioja Alta

Pays: Espagne

Région: D.O. Rias Baixas

Cépage: 58% Albariño, 15% Caiño, 15% Loureira, 12% Treixadura

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Jaune verdâtre ; clair et brillant. Intensité aromatique élevée ; complexité exceptionnelle apportée par le mélange des cépages. Les notes Albariño de poires, de pommes et de melon se détachent en harmonie avec les touches florales apportées par le Loureiro et le Treixadura. Le palais est agréablement frais, avec une très bonne structure et une longue finale soyeuse et très fruitée.

AGRÉABLE AVEC

Le Pazo de Seoane 2019 est un vin à déguster avec toutes les apéritifs, les crustacés, les salades, les plats de riz au poisson, la volaille et le fromage frais.

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

TENEUR EN ALCOOL

RÉCOLTE: bien que le printemps ait été chaud, les températures ont fluctué, ce qui est inhabituel pour cette période de l'année, avec des journées ensoleillées et des nuits froides qui ont fait naître le débourrement. Fin avril, quelques tempêtes de grêle, notamment dans la région d'O Rosal, ont entraîné des pertes de production précoces. La floraison a eu lieu fin mai, également avec des conditions météorologiques très variables, qui s'est poursuivi tout au long de l'été, bien que les chiffres finaux des précipitations aient été normaux. Les températures élevées de la première moitié du mois de septembre ont permis d'achever la maturation des raisins et les vignes ont été vendangées avant l'arrivée des premiers orages d'automne, le 21 septembre.

MATURATION: avec une excellente maturation, nous avons commencé à récolter les variétés Loureiro et Treixadura dans nos domaines d'O Rosal, le 9 septembre. Les raisins ont été placés dans des cuves de 20 kg et transportés à la cave par transport réfrigéré. Les meilleures grappes sur la table de tri ont été égrappées. Les raisins ont été refroidis à 10° C et ont macéré pendant 10 heures. Après cette période, ils ont été pressés en douceur, membrane, sous atmosphère inerte pour éviter l'oxydation. Après la décantation, le moût épuré a fermenté à 15°C. Le vin n'a pas subi de fermentation malolactique en raison de l'équilibre apporté par ces cépages locaux. Tous les processus, depuis la récolte jusqu'au millésime final, ont été effectués séparément avec chaque variété. Le vin a été conservé sur lies jusqu'à la mise en bouteille, avec des pigeages périodiques pour les maintenir en suspension et donner au vin sa complexité.