

RÍAS BAIXAS DENOMINACIÓN DE ORIXE

PAZO D SEOANE

O' Rosal

FIEL AL ALMA DE NUESTRA TIERRA

“Un año de maduración pausada y clima cambiante que se traduce en un vino vibrante, complejo y equilibrado. Cada variedad aporta su identidad a un coupage que refleja el paisaje del que nace: fresca, tensión y una elegante expresión mineral, fiel al alma de nuestra tierra”.

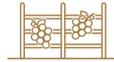
Olga Verde, Enóloga de Lagar de Fornelos.

COSECHA 2024

De marcado perfil atlántico, el invierno cálido y húmedo propició una brotación temprana a mediados de marzo. La primavera, lluviosa e inestable, favoreció un desarrollo vegetativo equilibrado, aunque supuso ciertos retos durante la floración, con algunas pérdidas por corrimiento. El verano se presentó templado, con lluvias intermitentes presentes todo el ciclo, permitiendo una maduración paulatina y completa. La vendimia, a pesar de algunas jornadas lluviosas habituales en Rías Baixas, finalizó con una cosecha de excelente calidad.



Albariño (81%) complementada con variedades autóctonas: Loureiro (12%), Treixadura (5%) y Caiño Blanco (2%).



Toda la uva Albariño procede de nuestras parcelas en la subzona de O Rosal (Pontevedra).



Ácidos de textura franco-arenosa, con elevada presencia de esquistos.

VENDIMIA

Como es habitual, tras un riguroso control de maduración parcela a parcela, iniciamos la recolección el día 4 de septiembre en nuestra finca Silvosa en O Rosal. La uva fue transportada rápidamente en pequeñas cajas y refrigerada, donde cada grano fue examinado por la seleccionadora óptica en la bodega de Fornelos, descartando aquellos que no cumplían con nuestro estándar de calidad. Nuestra campaña, ágil y selectiva, finalizó el 23 de septiembre.

ELABORACIÓN

Ya en bodega, enfriamos la pasta y la sometemos a un suave prensado en ambiente inerte para, a continuación, desfangar los mostos de forma estática. Cada una de las variedades fermenta por separado a temperaturas frescas manteniendo sus características. Al finalizar, realizamos el coupage tradicional de O Rosal, donde cada uva aporta su carácter y complejidad. Gracias al excelente equilibrio de los mostos no realiza la fermentación maloláctica, para conservar la acidez natural y vibrante de la añada. El vino permaneció con sus lías finas, con bazuqueos periódicos hasta su embotellado, ganando complejidad y cuerpo y manteniendo la frescura característica.

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, limpio y brillante. De nariz muy intensa, donde se pueden apreciar las notas aportadas por cada uno de los varietales, tales como las notas de laurel, fruta de hueso y flores, acompañadas de fruta blanca y cítricos, propias del albariño del Rosal. En boca tiene una acidez vibrante, volumen y estructura, así como la complejidad que le aporta la mezcla, junto con un equilibrio largo y persistente.



12,5% Vol. Servir entre 10-12º C.



75 cL

ANÁLISIS: Acidez Total: 6,40 g/l. (tartárico). Acidez Volátil: 0,40 g/l Azúcares Red.: 0,60 g/l

