



Nombre	Pazo Señorans
Cosecha	2012
Tipo de vino	Blanco joven
Denominación de origen	D. O. Rías Baixas
Producción	300.000 botellas
Variedad de uva	100 % albariño
Tipo de conducción	parra
Localización del viñedo	Valle del Salnés
Tipo de vendimia	manual en cajas de plástico
Fecha de vendimia	a partir del 01 de octubre
Elaboración	acero inoxidable
Maceración	pelicular (en prensa)
Fermentación alcohólica	controlada a 18°
Crianza sobre lías	mínimo 5 meses
Embotellado	varios durante el año
Tiempo en botella	mínimo 4 meses
Periodo óptimo de consumo	1-3 años
Grado alcohólico	12,5% vol.
Azúcar residual	<2 g/l
Acidez total	6,4 g/l
PH	3,2

Notas de cata

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. De intensidad alta y marcado carácter varietal. Paso de boca amable, sin aristas, con un volumen bien definido hasta la retronasal.