vinetur

# Blanco Granito de Pazo Torre Penelas, el primer vino fermentado y criado en granito gallego

Es un albariño singular procedente íntegramente del viñedo amurallado del pazo y elaborado en la propiedad.

jueves 7 de octubre de 2021



Pazo Torre Penelas

Pazo Torre Penelas, el proyecto vitivinícola de Familia Torres en Rías Baixas, presenta su primer vino, bautizado con el nombre **Blanco Granito**, de la añada 2019.

Blanco por tratarse de un albariño cultivado íntegramente en el pazo, y Granito por ser el primer vino vinificado y criado en depósitos de granito, la roca predominante, y casi exclusiva, en la denominación de origen gallega.

Ubicado en el municipio de Portas (Pontevedra), en la subzona del Valle de Salnés, el histórico Pazo Torre Penelas cuenta con un viñedo amurallado de seis hectáreas de entre 25 y 40 años, sobre suelos graníticos de textura arenosa, del que se seleccionan únicamente las mejores parcelas para producir este exclusivo vino de marcada acidez. Blanco Granito se elabora de manera artesanal en la pequeña bodega situada bajo la torre del pazo, en innovadores depósitos ovoides de granito gallego destinados a la fermentación y crianza del vino, que le aportan una gran personalidad.



Finca del Pazo Torre Penelas

Según Miguel Torres Maczassek, quinta generación de Familia Torres, "en este proyecto quisimos innovar pensando en el territorio y en la historia que cuentan los lagares rupestres tallados en la roca de granito, la mayoría de origen romano. Por eso decidimos incorporar en 2018 depósitos de granito para fermentar y criar durante ocho meses el vino en granito, en un guiño a esa viticultura ancestral cuando la piedra y el vino iban de la mano".

El granito, por la porosidad de la piedra, permite una microoxigenación constante del vino, potenciando los aromas y transfiriéndole la mineralidad y salinidad de la roca. La forma ovoide favorece el movimiento del vino en el interior del depósito y hace que las lías se mantengan en suspensión, aportando mayor untuosidad y volumen en boca.



Víctor Cortizo, enólogo del Pazo Torre Penelas

Para Víctor Cortizo, enólogo del Pazo Torre Penelas, "estas singulares barricas potencian la parte más salina del albariño y hacen que este vino sea muy fresco, expresivo y fiel a su origen. Está marcado por la influencia del mar y del río Umia, que vertebra el valle de Salnés y que pasa a escasos metros del pazo, aportando más frescura al vino y longevidad".

Blanco Granito 2019 es un vino singular y el primero que realiza la fermentación y crianza en granito. Se vinifica en los depósitos ovoides de granito durante 15 días a una temperatura de 14ºC y permanece en estos mismos depósitos durante un periodo de ocho meses, en un movimiento natural y continuo que mantiene las lías en suspensión, y otros ocho meses en depósitos de acero inoxidable antes de ser embotellado.




2019 fue una añada muy lluviosa en la Denominación de Origen de las Rías Baixas. Las precipitaciones se distribuyeron durante todo el año, aunque la mayor parte se acumuló al inicio de la primavera –acompañada también de fuertes vientos que complicó el nacimiento de inflorescencias– y a final de año. El verano, en cambio, fue muy seco, y esto hizo disminuir el volumen y peso de las uvas. Las temperaturas estuvieron dentro de la normalidad, a excepción del mes de junio, que fue más fresco de lo habitual.

A principios de 2017, cinco años después de que empezara a elaborar su primer vino gallego –Pazo das Bruxas–, Familia Torres adquirió el Pazo Torre Penelas, atraídos por su ubicación en el Valle de Salnés, la extensión y calidad del viñedo y el valor arquitectónico e histórico del pazo, que data del s. XIV o XV y fue propiedad de Ponce de León, entre otros. Está catalogado como patrimonio histórico y cuenta con un extenso jardín y elementos típicos paciegos como el hórreo, el palomar y la capilla. En 2018 se habilitó una pequeña bodega en la base de la torre del pazo para experimentar

con la vinificación en granito. El nuevo albariño Blanco Granito, que se presenta al mercado con la añada 2019, rememora el esplendor de este histórico pazo pontevedrés y su arraigada vocación vitivinícola.

Blanco Granito 2019 del Pazo Torre Penelas: 39 euros