vinetur

# Pazo de La Cuesta lanza una edición limitada de su nueva garnacha tintorera procedente de cepas prefiloxéricas de 1860

La bodega lucense de Pazo de La Cuesta, la bodega familiar más antigua de Galicia, ubicada en San Clodio de Ribas de Sil, acaba de lanzar su vino más especial: una garnacha tintorera 100% plantada en pie franco y procedente de cepas prefiloxéricas de 1860

miércoles 7 de febrero de 2024

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS


GARNACHA TINTORERA
PAZO DE LA CUESTA
PAGOS DE SIL
PAZO
LA CUESTA
DESDE 1688
GARNACHA TINTORERA
PREFILOXÉRICA

Se trata de una edición limitada de 1.400 botellas numeradas y que suponen la continuidad de la historia y puesta en valor del tatarabuelo del actual propietario, Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana, que importó las cepas de Burdeos en el siglo XIX. «De todo el proyecto de Pazo de La Cuesta, recuperar este vino era una de las cosas que más ilusión me hacía. Es para mí todo un privilegio y, por supuesto, una gran responsabilidad. En el siglo XIX, se llegó a comercializar bajo la marca Château La Côte y era conocido como 'El Burdeos español'. Esta nueva referencia supone un activo para la bodega, pero, sobre todo, para el panorama vitícola gallego y español», ha declarado el propietario de Pazo de La Cuesta, Manuel Álvarez de Lorenzana.

En Pazo de La Cuesta todavía se conservan dos micro parcelas de 4.000 y 2.000 metros cuadrados, a orillas del río Sil, de esta preciada variedad importada en su día desde Francia. «La garnacha tintorera tiene buena resistencia al oídio. Por eso, muchos viticultores gallegos decidieron importarla, en su día, y construyeron sus viñedos a partir de este material biológico. Tenemos previsto iniciar un proyecto de investigación con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) esta primavera para documentar y analizar de manera pormenorizada cada una de las cepas que han llegado hasta nuestros días», ha explicado el director general de Pazo de La Cuesta, Jesús Álvarez.

Este nuevo vino supone un paso más para seguir con el legado de Manuel Batanero de Montenegro, verdadero pionero e impulsor del relanzamiento del proyecto enológico de Pazo de La Cuesta en el siglo XIX. «Esta garnacha tintorera es la manera más bonita de conectar el pasado glorioso del pazo con la modernidad, innovación y restauración del actual proyecto», ha revelado el propietario de Pazo de La Cuesta.

El diseño de botella de esta nueva garnacha tintorera de Pazo de La Cuesta también tiene mucho simbolismo y significado, ya que en ella se puede ver el mismo escudo de armas que hay en la fachada principal de la finca y que representa a las familias Batanero de Montenegro y Florez de Losada y Quiroga. Es el mismo escudo que se usó en las etiquetas del siglo XIX del vino Château La Côte.

La garnacha tintorera es una variedad clasificada como «autorizada» dentro de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Por eso, esta nueva referencia se sitúa fuera del ámbito de la Denominación de Origen. «Es un vino con identidad varietal, versátil, que conserva la frescura del terroir y que continúa su maduración en botella. La primera edición es limitada ya que la próxima dependerá de las condiciones climatológicas. Nuestra idea es poder capturar la esencia de este histórico viñedo de la manera más nítida posible, con una elaboración exquisita y mínimamente intervencionista. Queremos que sea un vino de guarda, con una evolución muy positiva en botella y, para ello, nos vamos a asegurar de que sólo salga al mercado en añadas excepcionales», ha indicado Jesús Álvarez.

La nueva garnacha tintorera, embotellada en julio de 2023, se vendimia a mano con selección de fruta en viñedo. Tras el proceso de fermentación alcohólica y maloláctica, realiza una crianza de ocho meses en barricas de roble francés: una de 500 litros y dos de 300 litros, de tostado medio.

Desde el año 2020, en Pazo de La Cuesta, ubicada en Ribas de Sil, están inmersos en un proyecto de renovación y recuperación de su viñedo histórico y de la restauración de la primitiva bodega del siglo XVI. La bodega familiar más antigua de Galicia ha pertenecido a la misma familia desde su fundación y ha sido Manuel Bellod Álvarez de Lorenzana, que forma parte de la décima cuarta generación, el encargado de comenzar esta iniciativa asumiendo el compromiso de devolver el prestigio de antaño al pazo, a su viñedo y a sus vinos.

www.pazodelacuesta.com