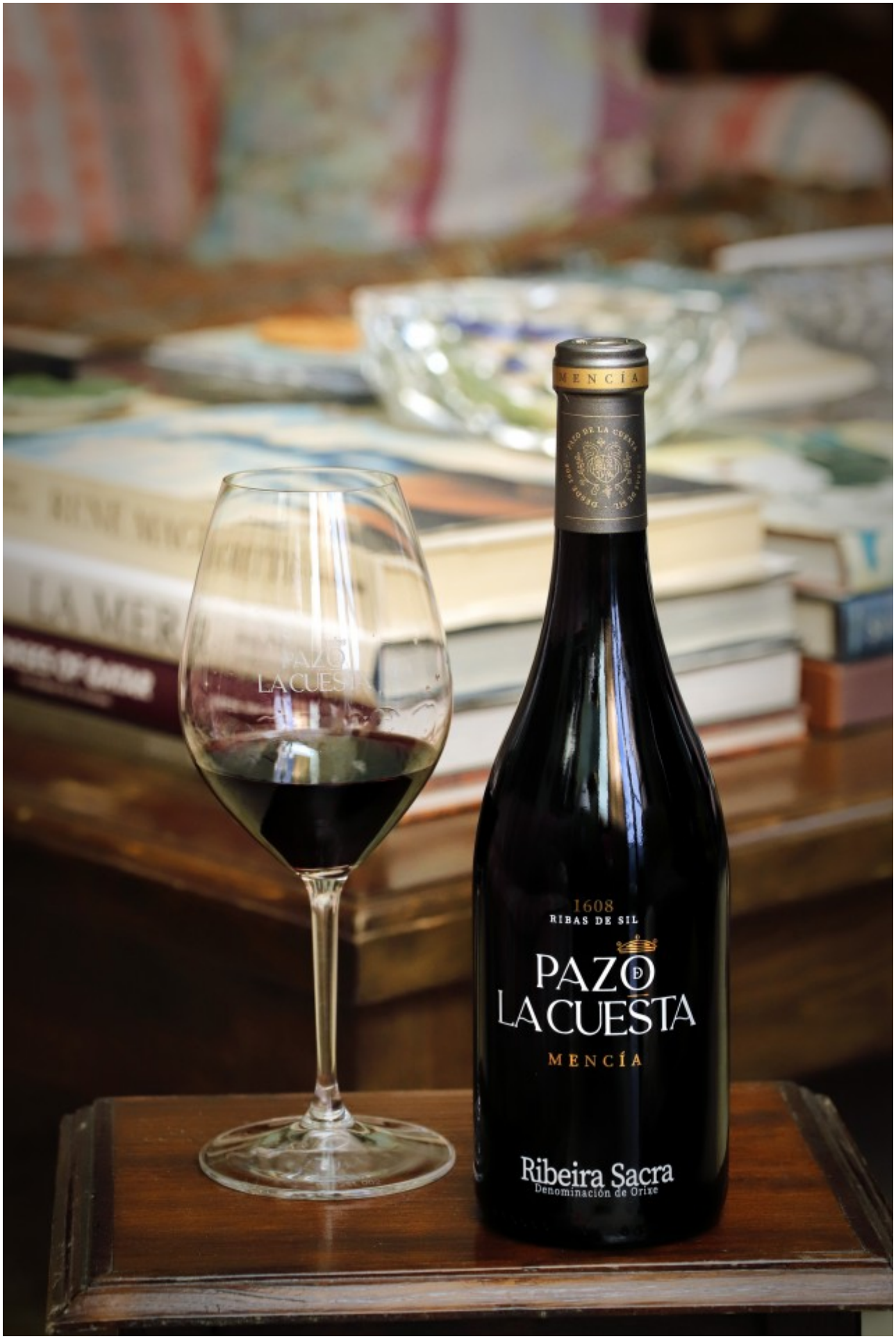
Pazo de La Cuesta lanza su mencía 2022: un vino fresco, equilibrado y de una calidad inmejorable

Pazo de La Cuesta, la bodega familiar más antigua de Galicia, ubicada en San Clodio de Ribas de Sil, acaba de lanzar su mencía 2022. Un vino que destaca por su frescura, equilibrio y calidad

jueves 24 de octubre de 2024

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS


MENCÍA
1608
RIBAS DE SIL
PAZO DE LA CUESTA
MENCÍA
Ribeira Sacra
Denominación de Orixe

«La mencía que elaboramos en Pazo de La Cuesta es muy diferente a la que podemos encontrar en otras zonas de Galicia. Sin duda alguna, la poda que realizamos aquí marca la diferencia frente a la que se hace en otras bodegas. Este es uno de los factores fundamentales que va a marcar el desarrollo de la uva en la viña. La filosofía que tenemos en Pazo de La Cuesta regula perfectamente las producciones dependiendo de las diferentes parcelas, aunque todo el viñedo está en la misma finca, tenemos ubicaciones diferentes y producciones distintas», ha revelado el director técnico y enólogo de Pazo de La Cuesta, Luis Buitrón.

En Pazo de La Cuesta trabajan la poda de respeto: regulan las producciones con una carga mínima de uva en cada cepa y con unos racimos bien distribuidos, lo que permite una correcta maduración del fruto. De esta manera, consiguen unos vinos de 13 grados, que manifiesten la frescura y características de la zona, con un buen equilibrio con el paso por madera.

«Lo que buscamos al regular la poda es el equilibrio en todos los parámetros. Empezando por la graduación alcohólica, la acidez y los antocianos para conseguir una buena carga de color equilibrada. Nuestro trabajo en viña consiste en conseguir un buen equilibrio entre la planta y el terreno, y ese es el resultado de haber hecho unas labores de labranza adecuadas durante todo el año. En Pazo de La Cuesta no utilizamos herbicidas, y todas las labores son mecánicas para conseguir una buena aireación de la tierra. Así, el agua puede fluir perfectamente a las raíces de la planta y conseguir ese buen equilibrio», ha explicado Luis Buitrón.

La orientación de la finca, con un buen número de horas de radiación solar, y los drenajes del suelo son factores que influyen positivamente en las características de sus vinos. El equipo de Pazo de La Cuesta resalta que uno de los factores clave que tienen los vinos que elaboran es la situación climática privilegiada con la que cuentan, ya que Quiroga es el valle de la Ribeira Sacra que, posiblemente, más horas de radiación solar tiene.

«La elaboración de la mencía en Pazo de La Cuesta tiene dos procesos principales: la fermentación en depósitos de acero inoxidable, entre 22 y 24 grados y la fermentación maloláctica, que también la realizamos en depósitos de acero inoxidable.

Aproximadamente, una vez que se termina todo el proceso de la fermentación lo tenemos entre cinco o seis meses en los depósitos de acero y después pasaríamos a la segunda parte que es el paso a la madera. Aquí jugamos con maderas de 300 y 500 litros de capacidad. En estos momentos, trabajamos con tres tipos de madera: francés, americano y centroeuropeo, con tostados medio/bajos, para que la madera aporte, pero no influya y no solape tanto el sabor como los aromas propios de la mencía. El resultado es un vino de calidad inmejorable", ha destacado Buitrón.

PAZO DE LA CUESTA: LA BODEGA FAMILIAR MÁS ANTIGUA DE GALICIA

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.

Recientemente, el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto Padre Sarmiento han realizado un profundo estudio de numerosos documentos históricos albergados en 48 grandes cajas del Pazo de La Cuesta.

Esa investigación ha permitido saber que al menos desde 1608 se elabora vino en la propiedad, lo que la posiciona como la bodega familiar más antigua de Galicia y una de las más longevas de España, tras 14 generaciones continuadas de actividad vitivinícola.

www.pazodelacuesta.com