

Ficha Técnica Pazo Baión



Pazo Baión é unha herdade senlleira con orixes que se remontan ó século XV. Nela cultívanse 22 ha de uva Albariño onde as particulares características do solo granítico, a elevada idade das cepas e as diferentes orientacións do viñedo, transmítenlles ós viños unha gran tipicidade e complexidade, destacando o seu intenso recendo varietal, así como un gusto longo, fresco, envolvente e mineral.

Un lugar cun grande encanto, un microuniverso no que se dan cita espazos naturais únicos, como factor característico dos pazos galegos máis enxebres. Cunha clara vocación cara ó turismo enolóxico en todos os seus recunchos, a actividade complétase co desenvolvemento dun importante labor social, aspectos fundamentais que tamén se recollen con sinceridade neste viño.

O 5 por 100 das vendas deste viño vai destinado a programas sociais

EMBOTELLADO POR: PAZO BAIÓN
VILANOVA DE AROUSA, GALICIA, ESPAÑA.
R.E.Nº 41109-PO. PRODUCTO DE ESPAÑA

RIAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIXE

13.5 % vol • 750 ml e



CONTÉN SULFITOS

Ficha Técnica Pazo Baión



EL DISEÑO

El diseño de la botella refleja el espíritu que se quiere imprimir al proyecto de Pazo Baión, moderno y original. El logotipo imagen de la bodega y el vino de Pazo Baión lleva como título Metamorfosis.

METAMORFOSIS:

Proceso por el cual un objeto o entidad cambia de forma. Transformación, mutación, transición, cambio. Este cambio o transformación es la premisa principal de METAMORFOSIS. El diseño pretende recoger la idea de transformación que experimenta Pazo Baión. Una mutación necesaria, símbolo de nuevos tiempos.

El proyecto comienza en la Puerta del Pazo, punto de acceso. Una Puerta abierta al cambio, una puerta nueva que se abre a todos. Un punto abierto a la METAMORFOSIS.

Gráficamente METAMORFOSIS se desarrolla a través de varios elementos.

- | En primer lugar una *transformación formal*. Se produce por la mutación del cuadrado al círculo. Una transformación de la piedra a la uva, de la tierra a lo orgánico. Un cambio de lo rígido a lo fluido, de lo sólido a lo ligero.
- | El segundo elemento es una *mutación de color*. Una transformación cromática que nos lleva desde los colores de la tierra hasta el de la uva, desde el color de la piedra hasta el de la parra.
- | Como tercer elemento de diseño tenemos un *cambio orgánico*, que se produce en el proceso de elaboración del vino. Una transformación de la tierra a la cepa, de la uva al vino.
- | Por último, aparece el único elemento invariable en todo el proceso de Metamorfosis, el *merlón o almena*, tan reconocible de la imagen de Pazo Baión. Su característica es la forma y la repetición, por esta razón permanece inmutable.

EL VINO

Este vino muestra la máxima calidad de la uva albariño cultivada en un singular viñedo, bajo el concepto de vino de pazo o de finca, y donde su ecosistema se expresa nítidamente en el vino. Pazo Baión es un lugar con gran encanto, un microuniverso donde se dan cita diferentes espacios naturales, como factor característico de los auténticos pazos gallegos. Las singulares características del suelo granítico de cultivo, la elevada edad de las cepas y las diferentes orientaciones del viñedo, transmiten a los vinos una gran tipicidad y complejidad sensorial.

Albariño Pazo Baión 2014 es un vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Destaca por su intenso perfume varietal, con aromas de flores blancas (azahar y jazmín) y frutales, con predominio de cítricos (pomelo, mandarina) sobre un fondo de fruta blanca (manzana, pera). En boca es fresco y equilibrado, de buena estructura, envolvente, mineral y de largo desarrollo en boca, con un final persistente muy aromático. Su positiva evolución en botella permite un consumo en los años posteriores al embotellado.

EL COMPROMISO

El 5% de las ventas de este vino será destinado a programas de lucha contra las drogas.

Ficha Técnica Pazo Baión



DATOS BÁSICOS

NOMBRE DEL VINO	PAZO BAIÓN
COSECHA	2.014
TIPO DE VINO	Blanco
ORIGEN	D.O. Rías Baixas. Subzona Salnés. Viñedo Pazo Baión
PRODUCCIÓN	40.000 botellas 0,75 L

INFORMACIÓN TÉCNICA

VARIEDAD 100 % Albariño

VIÑEDOS Elaborado exclusivamente con las uvas procedentes del viñedo de Pazo Baión, de 22 Ha de superficie, en el que las cepas, conducidas en emparrado, tienen una edad media de 40 años. Las diferentes características de cada una de las subparcelas confieren a las uvas obtenidas gran complejidad y tipicidad.

VENDIMIA Tras un minucioso control de maduración, la vendimia 2.014 se desarrolló entre los días 22 de septiembre y 4 de octubre, obteniendo la mejor calidad de cada una de las subparcelas que componen el viñedo de Pazo Baión.

La recogida se realizó de manera manual durante las horas más frías para preservar todo su potencial aromático, y de forma separada para cada subparcela, en cajas de 18 kg de capacidad, lo cual permite mantener íntegra la calidad de las uvas.

Se realizó una preselección de los mejores racimos en el viñedo, completada posteriormente con una exhaustiva selección manual en bodega.

MACERACIÓN Tras el despallado de los racimos, se refrigeraron las uvas a una temperatura de 6°C, para su maceración durante 8 h, extrayendo así todo su potencial aromático y conservando toda su calidad.

En la elaboración de Albariño Pazo Baión se emplea únicamente el mosto escurrido, sin ejercer presión alguna sobre la pasta, y, por lo tanto, el de mayor concentración de los compuestos organolépticamente importantes. Este mosto fue acondicionado mediante desfangado en frío estático durante 36 h.

FERMENTACIÓN La fermentación alcohólica de los mostos fue llevada a cabo por levaduras autóctonas desarrolladas en el pie de cuba.

ALCOHÓLICA La temperatura a la que se llevó a cabo la fermentación alcohólica se mantuvo entre 14° y 16°C, y la duración media de este proceso natural fue de 15 días.

Ficha Técnica **Pazo Baión**



INFORMACIÓN TÉCNICA

CRIANZA	El vino se mantuvo en contacto con las lías finas, en depósito de acero inoxidable, durante 6 meses, desde el final de fermentación hasta la estabilización para el embotellado. Durante este periodo se aplicó a los vinos un removido semanal de las lías durante 4 meses, manteniéndose en crianza estática el tiempo restante.
EMBOTELLADO	Albariño Pazo Baión 2014 fue embotellado en el mes de Junio de 2015.
DATOS ANALÍTICOS	Acidez Total: 6.8 g ác. tartárico/L
	Azúcares: 2.7 g/L
	Grado Alcohólico: 13.0 % v/v
ALÉRGENOS	Contiene sulfitos

Ficha Técnica **Pazo Baión**



INDICACIONES DE CONSUMO

TEMPERATURA DE SERVICIO	10-12°C
MARIDAJES	Aperitivos Mariscos y pescados Quesos frescos o con curación media Arroces Platos orientales Pasta
MOMENTO ÓPTIMO DE CONSUMO	Durante los tres años siguientes a su comercialización
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Evitar oscilaciones de temperatura Evitar fuentes de luz directa Ventilación adecuada y ausencia de olores Humedad mínima 70%

Ficha Técnica Pazo Baión



FICHA LOGÍSTICA

BOTELLA 750 mL

Dimensiones (cm)	8,04x37,0
Peso (kg)	1,5
Código EAN	8420612000014

CAJA/ESTUCHE

Botellas/caja	6 (Caja)	2 (Estuche)	12 (6 Estuches de 2 botellas)
Dimensiones (cm)	37,6x16,5x24,0	39,5x10x20	40x40x32
Peso (kg)	9,2	3,45	21
Código EAN	8420612000069	8420612000021	8420612000120

PALET

Cajas/capa	21	s/pedido	s/pedido
Nº capas	4		
Cajas/palé	84		
Altura palé (cm)	168		
Peso palé (kg)	793		