

# PAZO DE SAN MAURO 2015



## Premios



<b>Enóloga</b>	Cristina Mantilla
<b>Fecha Vendimia</b>	8 al 20 Septiembre de 2015
<b>Viñedo</b>	La edad de las cepas varía entre 17 y 42 años.
<b>Variedades</b>	100% Albariño
<b>Elaboración</b>	Vendimia a mano. Selección en viña de las uvas. Maceración a baja temperatura (11°C) durante 6 horas. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inox. a 17°C durante 15 días.
<b>Producción Total</b>	200.000 botellas
<b>Embotellado</b>	Marzo 2016
<b>Alcohol</b>	12,5 %
<b>Acidez Total</b>	6,7 gr/l tartárico
<b>PH</b>	3,2
<b>Azúcar Residual</b>	1,7 gr/l
<b>Corcho</b>	Natural

El Pazo de San Mauro fue construido en 1591, siendo una de las bodegas europeas con más historia. Situado en el Condado de Tea, cuenta con viñedo propio, formando un anfiteatro natural que desciende hasta la orilla del Río Miño. El viñedo se extiende sobre bancales de canto rodado en la ribera del río Miño, creando un anfiteatro natural orientado al mediodía, con una extraordinaria insolación. Las cepas están plantadas en semiparras para que los frutos, de producción muy restringida, crezcan en condiciones óptimas y alcancen la máxima calidad. Los viñedos gozan de un microclima excepcional, en la zona más meridional de la D.O. Rías Baixas, con bastantes horas de exposición solar, alcanzando así una maduración más completa y temprana.

Un entorno idílico, lleno de leyendas y misterio, donde madura lentamente la uva Albariño con la que elaboramos este vino intenso y aromático.

### Descripción Añada

La cosecha 2015 ha sido un buen año, tanto en calidad como respecto a la producción. En invierno la viña realizó su descanso vegetativo adecuadamente, con lo que la brotación y posteriormente la floración y el cuajado fueron perfectos. El verano fue cálido y seco lo que garantizó el buen estado sanitario de la uva y su óptima maduración.

### Notas de Cata

Gran expresividad de la uva albariño, con potencia y finura a la vez. Manzana madura, pera, melocotón y flor blanca. Amplio, elegante, sedoso y sutil son los adjetivos que caracterizan el paladar de este vino, con un final largo y mineral.

### Temperatura de servicio

Temperatura ideal de consumo entre 10°C.

### Maridaje

Excelente acompañante para percebes, centollas y todo tipo de mariscos, pescados blancos y sushi, además de empanadas de maíz y arroces.

BODEGAS Y VIÑEDOS DEL MARQUÉS DE VARGAS - PAZO SAN MAURO  
POMBAL Nº 3 - PORTO - 36458 SALVATERRA DE MIÑO (PONTEVEDRA) SPAIN  
Tel: +34 986 658285 Fax: +34 986 664208 - [www.marquesdevargas.com](http://www.marquesdevargas.com)

"El Vino solo se DISFRUTA con MODERACIÓN"

