



PAZO DE SEOANE ROSAL 2019



Wijnhuis: La Rioja Alta

Land: Spanje

Streek: D.O. Rias Baixas

Druivenras: 58% Albariño, 15% Caiño, 15% Loureira, 12% Treixadura

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Groengele kleur; zuiver en helder. Hoge aromatische intensiteit; uitstekende complexiteit dankzij de blend van druivenrassen. De Albariño-toetsen van peer, appel en meloen vallen op en zijn in harmonie met de florale accenten van de Loureiro en Treixadura. Aangenaam fris in de mond, met een zeer goede structuur en een lange, zijdezachte en fruitige afdronk.

LEKKER BIJ

Pazo de Seoane 2019 gaat samen met elk voorgerecht, zeevruchten, salades, gerechten met vis en rijst, gevogelte en verse kaas.

BEWAARPOTENTIEEL

3 jaar

SCHENKEN OP

10-12°C

ALCOHOLGEHALTE

12,5% vol.

OOGST: het voorjaar was warm, maar met schommelende temperaturen, wat ongebruikelijk is voor deze tijd van het jaar. Er waren zonnige dagen en koude nachten die voor een vroege ontkieming zorgden. Eind april veroorzaakten hagelbuien, met name in het gebied van O Rosal, vroeg in het seizoen reeds productieverliezen. De bloei vond eind mei plaats, wederom bij zeer wisselvallig weer, dat zich gedurende de hele zomer voortzette. De uiteindelijke neerslaghoeveelheden waren niettemin normaal. De hoge temperaturen in de eerste helft van september droegen bij aan de volledige rijping van de druiven en de wijngaarden waren al geplukt voor de eerste najaarsstorm van 21 september.

RIJPING: dankzij de uitstekende rijping begonnen we op 9 september met de oogst van de Loureiro- en Treixadura-rassen op onze domeinen in O Rosal. De druiven werden in kuipen van 20 kg en met gekoeld transport naar de wijnmakerij gebracht. De beste trossen werden na het sorteren ontsieeld. De druiven werden gekoeld tot 10°C en gedurende 10 uur gemacereerd. Daarna werden ze zachtjes onder inerte atmosfeer geperst om oxidatie te voorkomen. Na het decanteren werd de zuivere most gefermenteerd bij 15°C. De wijn heeft geen malolactische fermentatie ondergaan omdat deze lokale druivenrassen reeds zorgen voor een mooi evenwicht. Alle processen, van de oogst tot de uiteindelijke blend, werden voor elk druivenras afzonderlijk uitgevoerd. De wijn werd sur lie gerijpt tot aan de botteling, met periodieke pigéage om hem in suspensie te houden en de wijn meer complexiteit te geven.