

El crucero residencial de lujo más exclusivo del mundo hace escala en Vigo

Las Bodegas de Pazo de San Mauro reciben a los pasajeros del exclusivo *The World*

Los vinos, pertenecientes a las Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas, pueden degustarse a bordo del exclusivo crucero, atracado en el puerto de Vigo del 17 al 18 de julio

Lunes, 18 de julio de 2016.- Las Bodegas de Pazo de San Mauro, situadas en la privilegiada zona meridional de las Rías Baixas, recibieron ayer a los distinguidos pasajeros y residentes del crucero de lujo *The World* quienes pudieron disfrutar de un ambiente selecto en sus instalaciones y probar los exquisitos vinos que aquí se cosechan, así como los pertenecientes al resto del grupo, Marqués de Vargas y Conde de San Cristóbal.

The World es un crucero exclusivo para millonarios. Sus camarotes, de entre 27 y 301 m², están valorados entre un millón y once millones de euros. Tan solo 165 personas adquieren estos camarotes en propiedad, pasando a ser una residencia propia flotando sobre el mar, convirtiendo el buque en el mayor yate privado y el más lujoso del mundo.

En torno al medio día del 17 de julio, los pasajeros dejaron por unas horas la comodidad de la embarcación para conocer en profundidad las cualidades gastronómicas de Galicia. Así, los pasajeros conocieron las 30 hectáreas que forman la finca de Pazo de San Mauro. Unos viñedos con más de 40 años de antigüedad situados en un paraje místico a orillas del río Miño, donde guardan la uva recogida manualmente y con cariño durante la vendimia.

Este distinguido grupo de visitantes pudo conocer el Pazo y la capilla centenarios y **degustar las mejores añadas de los vinos Pazo de San Mauro y Sanamaro, que ya disfrutaban a bordo**. Este último de gran éxito entre los paladares gracias a su excelente calidad. La Cosecha 2013 ha sido calificada por el Consejo Regulador de la D.O. como "Muy Buena". La maduración vino muy retrasada por el frío y la lluvia constante toda la primavera hasta la floración. A continuación, empezó a madurar perfectamente la uva gracias a un verano seco y cálido. En la privilegiada subzona del Condado de Tea se pudo vendimiar antes de las lluvias intensas de primeros de octubre, esto dio a Pazo de San Mauro una cosecha excelente tanto en cantidad como en calidad.

Sanamaro 2013 posee aromas complejos de compota de manzana y frutas de hueso -albaricoque y melocotón- propios de la maduración de la uva albariño, que combinan a la perfección con las notas cítricas y de hierbas aromáticas de la Loureiro. En boca transmite sensaciones minerales que resaltan su expresividad con frescura y calidez, así como su amplitud y carnosidad. Un vino elegante, fresco y muy complejo, que esconde un final largo y seductor.



Otros vinos del grupo que pudieron degustar pertenecen a las Bodegas de Marqués de Vargas o Conde de San Cristóbal que maridaron a la perfección con la exquisita comida del restaurante Silabario, de una estrella Michelin, que desde la localidad de Tui desplazó sus cocinas a estas bodegas.

Para más información:

Grupo Varma

Carmen Afán / Alberto de los Muros

cafan@varma.com / adelosmuros@varma.com

91 661 82 10

Para más información:

Grupo Varma
Carmen Afán / Alberto de los Muros
cafan@varma.com / adelosmuros@varma.com
91 661 82 10