



Enóloga	Susana Pérez
Fecha Vendimia	16 al 30 Septiembre de 2013
Viñedo	La edad de las cepas es de 42 años
Varietades	90 % Albariño y 10% Loureiro

Elaboración Se realiza una selección manual, con despallado, de nuestras mejores uvas procedentes de las parcelas más antiguas donde la uva sobre-madura. Maceración en frío durante varias horas para extraer la máxima intensidad de aromas y los toques de minerales del terroir. Fermentación controlada en depósitos de acero inox a 18°C.

Envejecimiento Crianza sobre lías durante 3 meses con batonnage manual. Posterior reposo en botella durante 6 meses antes de su comercialización.

Producción Total	4.000 botellas
Embotellado	Julio 2015
Alcohol	13 % V.
Acidez Total	5,8 gr/l tartárico
PH	3,3
Azúcar Residual	1,59 gr/l
Corcho	Natural

Un vino singular del Pazo de San Mauro que nace de la selección de las uvas Albariño y Loureiro procedentes de las parcelas La Fraga y los Bancales, nuestros viñedos de más edad en el Condado de Tea. 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.

Sanamaro se elabora tan solo los años de plenitud en los que alcanzamos una extraordinaria maduración. Crianza sobre lías realizándose un minucioso proceso de "batonnage" durante varios meses potenciando así la expresividad de la fruta madura, acompañada de notas balsámicas y de la mineralidad que aporta el suelo granítico gallego.

Descripción Añada

"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 nuestra privilegiada subzona del Condado de Tea se pudo vendimiar antes de las lluvias intensas de primeros de Octubre, con lo que en Pazo San Mauro tuvimos una excelente cosecha tanto en cantidad como en calidad."

Notas de Cata

Aromas complejos de compota de manzana y frutas de hueso (albaricoque y melocotón) propios de la maduración de la uva albariño, que se 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 lenguaje de sabores que comunican profundidad y larga vida. Un vino elegante, fresco y muy complejo, que esconde un final largo y seductor.

Temperatura de servicio

Temperatura ideal de consumo entre 10 - 12°C

Maridaje

Salmón ahumado, Ensalada de pasta, Foie-gras, Risotto de Langosta o Paella de Marisco.

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