

FICHA TÉCNICA VINO BLANCO PAZO TIZON



TIPO DE VINO: BLANCO COSECHERO **DENOMINACIÓN:** D.O RIBEIRO **REGIÓN:** GALICIA

PRODUCCIÓN: 35.000 -38.000 LITROS

DENSIDAD DE LA SIEMBRA: 4500 -6000 KG /HA

VARIETADES DE LA UVA - TREIXADURA, ALBARIÑO Y LOUREIRA

EDAD MEDIA DE LA VID: LOCALIZADA EN MOLDES Y LIÑARIÑOS, ENTRE 35 -13 AÑOS.

MÉTODO DE CULTIVO: SOSTENIBLE Y TERPÉNICO EN FINCA LIÑARIÑOS 1* 1.10 GUYOT SIMPLE Y EN FINCA MOLDES 1'10* 2.10 GUYOT DOBLE

MÉTODO DE VENDIMIA: ESCOGIDOS A MANO EN CAJAS DE 16 KG

FERMENTACIÓN: EN ACERO INOXIDABLE A 16.5 Cº

ALCOHOL: 12,5-13%VOL. **MALOLÁCTICA:** NO

PH: 3. 45 **A.TOTAL** - 6GR/L **M. REDUC:** 4GR **A. VOL:** 0.42 **CONTIENE SULFITOS**

NOTAS DE CATA:

- COLOR AMARILLO PAJIZO CON TONALIDADES VERDES DE INTENSIDAD MEDIA, LIMPIO
- TRANSPARENTE Y BRILLANTE
- AROMAS CÍTRICOS Y TOQUE FLORAL MUY AGRADABLE
- ALTA INTENSIDAD AROMÁTICA
- CUERO E INTENSO EQUILIBRIO
- IDEAL CON PESCADOS, MARISCOS, VEGETALES, QUESOS Y CARNES.

TEMPERATURA: 9°-10° C.

SPECIFICATION SHEET PAZO TIZON WHITE WINE



TYPE OF WINE: HARVEST WHITE DENOMINATION: D.O RIBEIRO REGION: GALICIA

PRODUCTION: 35,000 -38,000 LITERS

SOWING DENSITY: 4500 -6000 KG /HA

GRAPE VARIETIES: TREIXADURA, ALBARIÑO AND LOUREIRA

AVERAGE AGE OF THE VINE: LOCATED IN MOLDES AND LIÑARIÑOS, BETWEEN 35-13 YEARS.

CULTIVATION METHOD: SUSTAINABLE AND TERPENIC ON FINCA LIÑARIÑOS 1* 1.10 GUYOT SINGLE AND ON FINCA MOLDES 1'10* 2.10 GUYOT DOUBLE

HARVEST METHOD: HAND PICKED IN 16 KG BOXES

FERMENTATION: IN STAINLESS STEEL AT 16.5 Cº

ALCOHOL: 12,5-13%VOL **MALOLACTIC:** NO APPLY **PH:** 3. 45 **TOTAL ACIDITY:**6GR/L **M. REDUCTION:** 4GR
A.VOL: 0.42 CONTAINS SULPHITES

TASTING NOTES:

- STRAW YELLOW COLOR WITH GREEN SHADES OF MEDIUM INTENSITY, CLEAN
- TRANSPARENT AND BRIGHT
- CITRUS AROMA AND VERY PLEASANT FLORAL TOUCH
- HIGH AROMATIC INTENSITY
- LEATHER AND INTENSE BALANCE
- IDEAL WITH FISH, SEAFOOD, VEGETABLES, CHEESES AND MEATS.

TEMPERATURE: 9°-10° C.