



Pacio tinto 2021

Variedades elaboradas por separado: brancellao, caíño longo, sousón, mencia

Vendimia manual en cajas de 15kg

Despalillado

Fermentación alcohólica y maceración con pieles en lagar de granito, 21 días.

Fermentación maloláctica y crianza de 8 meses sobre lías en barricas viejas de 500l

Ensamblaje de vinos en inox.

Filtración y embotellado

Producción total: 6000 botellas

Grado: 12° Acidez total: 5,2

Ph: 3,67 Sulfuroso total: 35

Volátil: 0,6



Pacio blanco 2021

Variedades elaboradas juntas: Dona Branca, Loureira.

Vendimia manual en cajas de 15kg

Despalillado y prensado.

Fermentación alcohólica, maloláctica y crianza de 8 meses sobre lías en barricas viejas de 500l

Ensamblaje de vinos en inox.

Filtración y embotellado

Producción total: 1600 botellas

Grado: 11,5° Acidez total: 5,5

Ph: 3,24 Sulfuroso total: 45

Volátil: 0,34

Mencía 2021

Variedad mencía

Vendimia manual en cajas de 15kg

Despalillado

Fermentación alcohólica y maceración con pieles en lagar de granito, 21 días.

Fermentación maloláctica y crianza de 8 meses sobre lías en barricas viejas de 500l

Ensamblaje de vinos en inox.

Filtración y embotellado

Producción total: 6665 botellas

Grado: 12° Acidez total: 5

Ph: 3,62 Sulfuroso total: 30

Volátil: 0,6

