



## ADEGA PAZO DE SEÑORANS (ENOTURISMO)

O Pazo e a adega, propiedade inicialmente do matrimonio formado por Marisol Bo e Javier Mareque (hoxe xa en mans tamén dos seus catro fillos, Marisol, Vicky, Javier e Santiago), comeza a súa andaina vinícola no ano 1989, aínda que o cultivo do viñedo iniciábase anteriormente.

Pazo Señorans, hoxe reconvertido en adega, é un magnífico representante das casas solariegas do século XVI, edificadas no campo con todo o encanto e o señorío de épocas pasadas.

A adega saca ao mercado a súa primeira colleita no ano 1989.

O viñedo é na súa totalidade, da variedade autóctona albariño. Caracterízase pola utilización da parra como sistema condutivo e así mesmo por estar situado en localizacións diferentes, pero todas elas nun radio dun 10 km, e preto do mar.

A configuración do terreo non é dispar aínda que si moi especial; trátase sobre todo de chans de xabre, resultantes da descomposición de roca granítica e con gran capacidade de drenaxe.

As características climatolóxicas da contorna, unidas á morfoloxía dos chans (pobres, ácidos, arenosos e delgados) proporcionan ás nosas uvas unhas características propias de aroma e frescura.

Toda a vindima é de forma manual, con selección dos acios no propio viñedo. O transporte a adega é inmediato e en pequenas caixas de plástico perforadas, para que a uva chegue enteira e nas condicións óptimas para a vinificación. Posteriormente o mosto flor trasládase aos depósitos de aceiro inoxidable, onde comezará o proceso de fermentación.

## OS VINHOS DA CATA

1. **Pazo Señorans, selección de añada 2001 (magnum)**
2. **Pazo Señorans, selección de añada 2.004 (magnum)**

### Cata horizontal:

3. **Pazo Señorans colleita 2.018**, aço inox., criança sobre lias e maceração pelicular (em prensa) (Amarelo pajizo brillante con reflexos verdosos. De intensidade alta e marcado caracter varietal. Paso de boca amable, sen aristas cun volume ben definido ata a retronasal.
4. **Pazo Señorans Coleccion 2.016**, aço inoxidable, criança sobre lias e maceração pelicular. (Amarelo pálido cor atractiva. con perfil delicado, sutil e matices moi vaietais. Estrutura en boca moi equilibrada con paso firme e sen arestas. Retronasal elegante).
5. **Pazo Señorans, selección de añada 2.011**, aço inox., sobre lias, maceração pelicular. (Amarelo pajizo, vivo, brillante. Intensidade alta, moi significativa. Gran profusión de aromas terciarios de crianza e recordos minerais. De gran volume e corpo. Ampuloso. Deixa unha longa pegada de principio a fin).
6. **Tras los Muros, colleita do 2.017**, elaboração em barrica de carvalho, criança 6 meses em barrica e outros 6 em depósito e guarda em garrafa 15 meses.
7. **Novembro, colleita do 2.017**, vindima tardia, fermentação em aço inox- e criança em depósito.