



Vino de la Tierra Costa de Cantabria

Señorio del Pas

Coral Saiz Alonso

San Martín de Villafufre

Cantabria - España

T. 630 543 351

info@senoriodelpas.es

senoriodelpas.es

FICHA TECNICA SEÑORIO DEL PAS

2011

Climatología: año caracterizado por una primavera de temperaturas suaves y poco lluviosa y un verano que comenzó muy lluvioso y frío para acabar siendo cálido, soleado y seco. La vendimia fue seca y con altas temperaturas.

Depósitos: acero inoxidable.

Viñedo: propio. Valles Pasiegos. Localidad San Martín de Villafufre. Cantabria.

Variedades: 80 % Godello y 20% Gerwurztraminer.

Tratamientos: a base de cobre y azufre mineral. Sin uso de herbicidas.

Edad viñedo: 4 años.

Terrenos: franco arenoso. Altitud entre 350m. y 400 m.

Elaboración: maceración prefermentativa en frío con fermentación a baja temperatura. Sin aditivos y muy bajos niveles de anhídrido sulfuroso. Sin proceso de filtrado.

Estabilización: natural por decantación en el tiempo.

Envasado: Febrero 2012.

Grado alcohólico: 12.15 % vol.

Tª de consumo: 8 - 10 ° C.

Cata:

Color blanco pajizo con tonalidades rosáceas debido a la maduración de la uva Gerwurztraminer.

En nariz se presenta frutal y floral. Piña y pera en almíbar con toques mentolados y anisados y fondo floral de acacia y rosas. Se deja notar algún matiz de levadura de velo debido a la naturalidad del producto por su ausencia de aditivos.

Buen ataque en boca. Goloso, con grasa, estructurado y un pico de acidez que le da viveza y un paso agradable y refrescante.

Productor: Coral Saiz Alonso.