

PAZO DE SAN MAURO 2025

D.O. Rías Baixas

Añada 2025

Variedades 100% Albariño

Alcohol 13%

Notas de cata En Pazo de San Mauro 2025 destacan la pureza del Albariño y la marcada personalidad del terroir, reflejadas en una añada cálida que favoreció una maduración impecable y el desarrollo de matices frutales profundos, en armonía con la frescura característica de la variedad.

Maridaje Excelente acompañamiento con pulpo “a feira”, mejillones al vapor, zamburiñas a la plancha, o pescados como rodaballo o lubina. Potencia el sabor del sashimi, shushi o el tatakí de atún. Idóneo para maridar con paellas o cualquier arroz caldoso. Perfecto con quesos cremosos, como Camembert, Brie o queso de Tetilla.

Datos Técnicos

Informe de vendimia: La vendimia de 2025 en Pazo de San Mauro ha sido una campaña marcada por un clima excepcionalmente cálido y seco, que ha condicionado el desarrollo del ciclo vegetativo y ha puesto a prueba nuestra capacidad de gestión en el viñedo. El año agronómico 2025 se caracterizó por un invierno muy cálido, con una anomalía positiva de +1,3°C en la temperatura media y unos valores de pluviometría moderados, lo que definió la estación como ligeramente húmeda. La primavera mantuvo esta tendencia cálida, con una temperatura media de 13,3°C, situándose entre las más cálidas registradas, mientras que las precipitaciones alcanzaron niveles normales para esta época del año. El verano destacó por ser extremadamente cálido y muy seco, con la temperatura media más alta de la serie histórica y un marcado déficit hídrico que condicionó la evolución final de la uva.

En nuestra finca, estas condiciones climáticas se reflejaron en un ciclo vitícola adelantado y dinámico. La brotación comenzó a finales de febrero, de forma heterogénea. Las lluvias de comienzos de temporada aportaron humedad al viñedo, aumentando la atención sobre el mildiu. Gracias a una estrategia preventiva iniciada en abril, el equipo consiguió anticiparse y mantener la salud de la viña en perfectas condiciones.

El envero se observó durante la semana del 23 de julio, confirmando el adelanto general del ciclo y anticipando el inicio de la vendimia. A pesar del estrés hídrico estival, la maduración avanzó de manera satisfactoria.

La recolección comenzó el 24 de agosto con Albariño y finalizó el 8 de septiembre con Loureiro. El rendimiento fue superior al de 2024 gracias al mayor tamaño de los racimos y al buen índice de fertilidad.

En resumen, la vendimia de 2025 confirma la capacidad del viñedo para adaptarse a condiciones climáticas extremas, dando lugar a una añada equilibrada y de gran calidad, reflejando la esencia y personalidad única de nuestro viñedo.

Elaboración: Vendimia a mano y selección en viña de los racimos. Uvas elaboradas una parte mediante maceración a baja temperatura, otra parte con racimo entero y una tercera parte con prensado directo. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas durante 10-15 días buscando la expresión varietal de un viñedo propio.

Enóloga Susana Pérez

Fechas de vendimia 24 de agosto al 8 de septiembre

Viñedo “Pazo de San Mauro”. 32 hectáreas, 46 años de media

Embotellado febrero 2026

Producción 360.000 botellas

Acidez 7,8 gr/l tartárico

pH 3,3

Corcho Natural

Azúcar residual < 2 g/l

