BODEGA PAZO TIZÓN

MAYO 2022

HISTORIA DE LA BODEGA Y DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se desarrollaron en el siglo XII por la orden de los Monjes do Monasterio Sobrado, pasando en herencia a la familia Tizón en siglo xv, que desarrolló una amplia actividad vitivinícola.

La descendencia de la familia Tizón prosigue con la actividad hasta el siglo xx, en 1972 queda abandonado el Pazo y los viñedos, hasta que Pedro Paz adquiere la propiedad en el año 2000, recuperando los viñedos y volviendo a realizar la actividad vitivinícola a la cual está destinado el pazo con sus viñedos.

LOCALIZACION DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos de Pazo Tizón se localizan en Pazo Tizón, San Mamede de Moldes, Boborás.

Pazo Tizón, es un pazo del siglo xv amurallado, con pozo con brocal , muralla de sillería, declarado monumento histórico-artístico en 1946.

Se extiende en 10,2 hectáreas dedicadas a la producción de 50 000 litros de vino blanco y 14 000 litros de vino tinto.

Edad del viñedo: 13-30 años. Rendimiento por Ha: 4500-6000Kg/Ha

La altura del terreno es de 400 metros, y propicia la realización tardía de la vendimia. Vendimia: Matutina, uvas escogida a mano en cajas de 16Kg

TIPOLOGÍA DE UVA DE LOS VIÑEDOS

VINO PAZO TIZON BLANCO	TREIXADURA	ALBARIÑO	GODELLO	LOUREIRA	FINCA PAZO TIZON
CUVEÉ FINCA LIÑARIÑOS EDICIÓN ESPECIAL	TREIXADURA		ALBARIÑO		FINCA LIÑARIÑOS
VINO PAZO TIZON TINTO	ARAUXA		MENCÍA	GARNACHA	FINCA LIÑARIÑOS

FICHA TÉCNICA VINO BLANCO FINCA LIÑARIÑO CUVEE EDICION ESPECIAL

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

RENDIMIENTO POR HA: 4500-6000KG/HA **PRODUCCIÓN** 1500 LITROS **VIÑEDO PROPIO: 1 HA**

VARIEDADES DE LA UVA - TREIXADURA, ALBARIÑO Y LOUREIRA

EDAD MEDIA DE LA VID: LOCALIZADA EN MOLDES Y LIÑARIÑOS, 20 AÑOS.

MÉTODO DE CULTIVO: SOSTENIBLE Y TERPÉNICO LIÑARIÑOS 1* 1.10 GUYOT SIMPLE

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

FERMENTACIÓN: BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.

MACERACIÓN EN FRÍO CON NIEVE CARBÓNICA A 8º DURANTE 4H. LIGERO PASO POR BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 325L DE CAPACIDAD, EN DONDE SE PROCEDE A UN SUAVE BATTONAGE CON SUS LÍAS PARA APORTARLE REDONDEZ, UNTUOSIDAD Y VOLUMEN.

ALCOHOL: 12,5-13%VOL. **PH**: 3. 45 **A.TOTAL** - 6GR/L IN TARTÁRICO **M. REDUC**:3.4GR **A. VOL**: 0.42

NOTAS DE CATA:

- AMARILLO CON REFLEJOS VERDES. LIMPIO, TRANSPARENTE, BRILLANTE Y DE LÁGRIMA ABUNDANTE.
- COMPLEJO, ELEGANTE, MUY VARIETAL Y TERPÉNICO. BASTANTE AFRUTADO, NOTAS TROPICALES DE PIÑA Y MANGO. FRUTA BLANCA COMO LA MANZANA, Y DE HUESO, ALBARICOQUE Y MELOCOTÓN. CÍTRICOS DE POMELO Y MANDARINA. TODO ELLO, PERFECTAMENTE ENSAMBLADO CON NOTAS BALSÁMICAS DE CARAMELO DE VAINILLA Y LIGEROS TOSTADOS.
- BUENA ESTRUCTURA Y LIGERA SENSACIÓN GRASA. ACIDEZ BIEN MARCADA, EQUILIBRADA CON LA UNTOSIDAD Y VOLUMEN DEL VINO. RETRONASAL MUY AFRUTADA Y LARGA
- IDEAL CON PESCADOS, MARISCOS, VEGETALES, QUESOS Y CARNES DE CAZA.

TEMPERATURA: 9°-13° C.

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

VARIEDADES 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.

FICHA TÉCNICA VINO TINTO PAZO TIZON

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

PRODUCCIÓN 12.000 -14.000 LITROS

MARCO DE PLANTACIÓN Y TIPO DE PODA: LIÑARIÑOS: 1*1,12 GUYOT DOBLE

RENDIMIENTO POR HA: 4500-6000KG/HA EDAD MEDIA DEL VIÑEDO:13 AÑOS

TIPO DE VENDIMIA: MATUTINA, UVAS ESCOGIDA A MANO EN CAJAS DE 16KG

TIPO MACERACIÓN: FRIO Y FERMENTACIÓN EN ACERO INOXIDABLE.

VARIEDADES DE LA UVA ARAUXA: 87%M MENCÍA: 7%, GARNACHA: 6%

ALCOHOL: 12,5-13%VOL. **PH:** 3,7 ACIDEZ TOTAL: 5,2GR/TARTÁRICO

M.REDUCTORAS: 2,4GR **MALOLÁCTICA:** NO CONTIENE SULFITOS

NOTAS DE CATA:

- ROJO GRANATE CON RIBETE VIOLÁCEO, LIMPIO Y TRANSPARENTE Y BRILLANTE
- BUENA INTENSIDAD, MARCADA POR AROMAS PRIMARIOS Y VARIETALES.
- ESTRUCTURA MEDIA, ENTRADA SUAVE Y ATERCIOPELADA. GLICERIDO Y DE BUENA UNTUOSIDAD, TANINOS DULCES Y BIEN POLIMERIZADOS. FRUTA ROJA, FRESAS MORA FRAMBUESA, MATICES DE CACAO Y CHOCOLATE. ACIDED BIEN EQUILIBRADA DE POSTGUSTO LARGO Y AFRUTADO.

TEMPERATURA: 14°-16° C.

PREMIOS / AWARD 2017-2023 WINE YEAR AWARDED	DECANTER	D.O RIBEIRO 2016-2017	CONCOUR MONDIAL BRUXELLES	MUNDUS VINI	IWC	BACCHUS	CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
PAZO TIZON BLANCO 2017	2019 Decanter SILVER	2016 - 2017					
PAZO TIZON BLANCO 2018	2019 Decanter BRONZE		2019	MUNDUS vini GOLD			
CUVÉE ESPECIAL FINCA LIÑARINOS 2016	2019 Decanter PLATINUM						
PAZO TIZON BLANCO 2019	2021 Decanter BRONZE		2021		Wine Challenge	2021 PLATA	
CUVÉE ESPECIAL FINCA LIÑARINOS 2019	2021 Decanter BRONZE		2021	MUNDUS vini GOLD			
PAZO TIZON BLANCO 2020	2022 Decanter SILVER		2022			2022 ORO	MEDAILLE ARGENT
PAZO TIZON TINTO 2020	2022 Decanter BRONZE						MEDAILLE ARGENT
CUVÉE ESPECIAL FINCA LIÑARINOS 2020	2022 Decanter BRONZE						MEDAILLE OR
PAZO TIZON BLANCO 2021	2023 Decanter 86					2023 ORO	MEDAILLE OR

PREMIOS

CONTACTOS

DIRECCIÓN BODEGA/WINE CELLAR

RUA DO BON CASAR Nº 20. MOLDES. 32514 BOBORÁS. ORENSE.ESPAÑA

TELF/PHONE: +34 639 788 788

DIRECCIÓN FISCAL/INVOICE ADDRESS

C/ VALDEMARIN, 42 Nº 5. 28023 MADRID. ESPAÑA.

CIF /VAT :ES B84627470

VISITAS A LA BODEGA Y VIÑEDOS PREVIA CITA

EMAIL:admon@pazotizon.com

WEB: pazotizon.com