

PAZO PONDAL



La Bodega



La Bodega Pazo Pondal es una bodega familiar fundada en el año 1998. Nace de una tradición familiar de viticultura y amor a la tierra y a la uva Albariño.

Actualmente, somos la segunda generación de la familia. Hemos heredado la pasión y el amor por los viñedos de nuestros ancestros, transformado el estilo de los vinos, dedicándonos cada vez más a una viticultura responsable y respetuosa con el medio ambiente.

La bodega Pazo Pondal está en plena expansión internacional, donde está presente en más de 20 países. Grandes premios y reconocimientos avalan nuestros vinos.

PAZO PONDAL



La Bodega:



La bodega Pazo Pondal se funde en el imponente paisaje de Arbo, en el Condado do Tea. Una de las cinco Sub-zonas de la Denominación de Origen Rias Baixas.

Al encontrarnos en la zona más cálida de la Denominación, conseguimos que nuestros vinos sean más estructurados y con más graduación alcohólica. Los notables montes de pinos, eucaliptos y carballos que rodean y crecen en puntos de nuestras viñas, influyen en la naturaleza, personalidad y distinción de nuestros vinos, dotándoles de una personalidad única.

En el sudeste de la provincia de Pontevedra, en la vertiente derecha del río Miño, se encuentra el municipio de Arbo poseedor de uno de los paisajes fluviales más bellos de Galicia.

Justo en la Villa de Arbo, se encuentra nuestra bodega y todos nuestros viñedos. Un paisaje único en el mundo.

PAZO PONDAL



Los Viñedos:



A pesar de ser una región marcada por minifundios de pequeñas parcelas, Pazo Pondal ha logrado en una misma finca, quince hectáreas de viñedo espaldero de la uva Albariño. Esta situación facilita nuestra actual transición al cultivo ecológico, siendo una de las pocas bodegas de la Denominación en experimentar la viticultura ecológica.

Los viñedos se cultivan en espaldera y con este sistema, la viña obtiene una mayor aireación y exposición solar, lo que garantiza la reducción de la humedad y el riesgo de plagas y enfermedades.

De la misma forma, también facilita la aplicación de los tratamientos y los trabajos de poda y recolección. La densidad de plantación en nuestras fincas es de 1.900 cepas por hectárea y el máximo permitido es de 4.600. Gracias al bajo rendimiento de las cepas, captamos aún más la auténtica esencia de la uva Albariño.

PAZO PONDAL



Nuestra misión en estos suelos es la minimización de la erosión debido a la elevada pluviometría de la zona y la pendiente de los campos. Así como equilibrar a nivel mineral estos suelos y esa fertilidad para que aporte sanidad natural a las plantas y eviten la dependencia de los agroquímicos/ biocidas.

En Pazo Pondal queremos aportar nuestro granito de arena y nos comprometemos activamente con el medio ambiente, buscando siempre la sostenibilidad. Con el asesoramiento de expertos, en el año 2015 comenzamos la reconversión de nuestras viñas, potenciando y controlando nuestra propia materia orgánica.

La agricultura ecológica es nuestra apuesta por un desarrollo sostenible. Nuestro objetivo es que el vino tenga el menor riesgo de sufrir alteraciones en sus propiedades aromáticas y organolépticas a causa de la exposición de la uva a ciertos productos químicos, así como obtener uvas orgánicas de manera sostenible y equilibrada, conservando la fertilidad de la tierra y respetando la biodiversidad del medio ambiente. La sostenibilidad es un objetivo a seguir para todo el capital humano de nuestra bodega.

PAZO PONDAL



Elaboración y Crianza:

Cada año, durante el mes de julio, realizamos una pre-vendimia en nuestras viñas, con el fin de obtener la máxima calidad, expresión y concentración de la uva albariño para nuestros vinos.

La vendimia comienza de forma gradual la tercera semana del mes de septiembre, priorizando las parcelas que están en el punto óptimo de madurez. Para que la uva llegue lo más fresca posible, la recogida se hace solamente durante la mañana de forma manual y totalmente artesanal, con una cuidada selección de la uva en cajas de 20kg. Una vez en la bodega, la uva pasa por una cinta de selección para que la uva procesada sea de óptima calidad.

La uva seleccionada previamente, es despalillada y sometida a un suave estrujado. Durante un mínimo de 8 horas, la selección de la mejor uva se destina a una maceración pelicular en frío, para conseguir una mayor extracción de los compuestos aromáticos más complejos de la piel. Posteriormente, prensamos de forma suave para obtener el mosto flor y el desfangado de los mostos que se realiza a bajas temperaturas durante un mínimo de 48 horas.

La fermentación de los mostos se realiza a una temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y en barricas de roble francés. Durante un mínimo de 6 meses, mantenemos los vinos sobre sus propias lías, realizando batonage semanal para mantenerlas en suspensión. Una selección permanece en barrica un mínimo de 10 meses con sus propias lías hasta que exprese su máximo potencial.

Con un estricto control de calidad, los vinos van terminando su transformación. Con la llegada de la primavera y una vez transcurrido el tiempo de reposo del vino durante todo el invierno, definimos los coupages, para que el verano abra paso a nuestros vinos. Todos los procesos en bodega se hacen bajo estrictos controles para respetar la complejidad y calidad que caracterizan a nuestros vinos mediante procesos de máximo respeto.



PAZO PONDAL



Los Vinos:

Nuestra marca Premium Pazo Pondal, que es la gama más alta de nuestra bodega, está elaborado con parcelas seleccionadas de más de 25 años. Es fermentado y criado en barricas de Roble Frances de un solo uso por 7 meses. Nunca pasa por cubas de acero inoxidable.

Nuestros vinos reflejan el paisaje de sus viñedos y su "terroir", transmitiendo el cuidado con el que se tratan sus cepas. Son vinos extraordinariamente aromáticos donde destacan notas de frutas y flores silvestres de nuestra viña. Son muy frescos y con ligeros toques de acidez, que vienen marcados por sus suelos franco-arenosos, poco profundos y ligeramente ácidos. El Albariño D.O Rias Baixas es un vino joven, seco y de gran intensidad aromática, considerado como el mejor vino blanco de España.

Cuvee Pazo Pondal: Nuestra joya, Cuvee Pazo Pondal, con la producción limitada de 800 botellas, es 100% Albariño fermentado y envejecido en lías, en barrica de roble francés de un solo uso, durante 14 meses. Es un vino que representa elegancia y distinción.

Pazo Pondal: Es un Albariño con personalidad, es nuestra marca premio, es envejecido en lías y parte del blend en barrica de roble francés de un solo uso, manteniendo el frescor, la fruta e la intensidad de la uva Albariño.

Leira Pondal: Es un vino joven, fresco y aromático.

Lenda: Es un vino floral, cítrico con un post gusto largo y persistente.

Miña Vida: Es el primer condado que hace Pazo Pondal, una mezcla perfecta de las mejores variedades blancas de la zona.

Godello Pazo Pondal: Es un vino delicado, floral, un vino blanco agradable, fresco y elegante.



PAZO PONDAL



ORUJOS

-Licor Café.

-Licor de Hierbas.

-Aguardiente de Orujo.

-Crema de Orujo.



Nuestros licores y orujos Pazo Pondal están elaborados con los bagazos de la uva albariño y son procedentes de nuestros viñedos. Después de una lenta fermentación, son destilados siguiendo el método tradicional gota a gota en alambique y únicamente, se aprovecha la parte central de la destilación, el “corazón”, donde está la máxima calidad del aguardiente. Nuestros licores son obtenidos a partir de maceraciones naturales que consisten en la separación de los componentes solubles de las mejores hierbas, café y frutas, dejándolas en reposo en el aguardiente durante varios meses en barricas. Este minucioso proceso de selección es la parte fundamental, ya que marca la personalidad de grado de calidad.