



PAZO SEÑORANS
D.O. RÍAS BAIXAS

DOSSIER DE PRENSA

Pazo Señorans, el albariño con todas las letras

La capacidad de aguantar el paso del tiempo es una de las bases para considerar a un vino de clase mundial. Los grandes vinos no solo atesoran una materia prima excelente, procedente de fincas excepcionales, también demuestran que son capaces no solo de llevar bien el paso de los años en la botella, sino de aprovecharse de ese tiempo para engrandecerse, hacerse más complejos y adquirir matices.

Esa fe en que el albariño, la gran dama de Rías Baixas, es capaz de dar lugar a vinos a la altura de cualquier vino extraordinario del mundo, es la que ha movido, y sigue moviendo, el trabajo en Pazo de Señorans, una bodega fundada en los 80 y pionera, cuando nadie en la región apostaba por ello, en creer que la variedad tenía el potencial suficiente para realizar largas crianzas.

La calidad de los vinos ha sido y es el objetivo de esta bodega. Ubicada en un precioso Pazo del siglo XVI, que sus fundadores, Marisol Bueno y Javier Mareque, compraron a finales de los setenta. Una adquisición que cambiaría sus vidas para siempre, llevándoles a convertirse en una de las bodegas más respetadas, con una visión de vanguardia que ha terminado instalándose en Rías Baixas: ahora, más de treinta años después, considerar que los vinos de albariño tienen potencial suficiente para vencer el paso del tiempo ya no es una locura, es un hecho.



El albariño es el centro

La creencia de que el albariño es una de las castas más nobles entre las blancas españolas conduce el trabajo en Pazo de Señorans. Se trata de una variedad con una aromática muy definida, de pH bajos y una maravillosa acidez, y en la bodega se trata de forma personalizada, vendimiando a mano, en pequeñas cajas de plástico y fermentando en depósitos de acero inoxidable. Pero el paso realmente diferenciador es la larga crianza en esos depósitos y el contacto con lías, que se puede alargar en el vino Selección de Añada más de 30 meses, y una fase de redondeo en botella que hace que los vinos muestren una estructura y una calidad superior.

No son pocos los aficionados al vino que saben ya que tener en sus manos una botella de alguno de los albariños de Pazo de Señorans es sinónimo de calidad en la elaboración y capacidad de guarda, no solo de los vinos con más crianza en depósito, sino el más joven de la gama, cuya vida puede llegar a ser de cinco años, algo impensado hasta la entrada de esta bodega en el panorama vitivinícola. Y como los aficionados, también son muchos los profesionales y críticos que han alabado ese paso adelante en la visión de una variedad que se encuentra en Rías Baixas y el Valle del Salnés, donde se ubica la bodega. El suelo y el clima perfectos para desarrollar toda su personalidad y cualidades.



Todo comenzó...

En 1979, momento en el que el matrimonio formado por el médico Javier Mareque, gran aficionado al vino, y la bióloga Marisol Bueno, se lanzan a comprar un bonito Pazo del siglo XVI en Meis, en el Valle del Salnés, cuna de las mejores cepas de albariño de la región. En Pazo de Señorans ya se cultivaba esta variedad, que aquí crece sobre suelos graníticos en descomposición, y la pareja se planteó la idea de elaborar vino para su propio consumo. No tardaron en reconocer y admitir que el camino era elaborar para compartir el encanto del Pazo con los consumidores a través de sus vinos, y ese fue el comienzo de una nueva andadura que ha llevado a la bodega a cumplir ya casi tres décadas. Lo que comenzaron siendo 7.000 botellas de vino en 1989 y más tarde, 10.000, son ahora 300.000 de una bodega cuyas marcas son aval de calidad aquí y en los mercados internacionales.



Los vinos de Pazo de Señorans, las caras del albariño

Los blancos de Pazo de Señorans son la prueba más evidente para comprobar la calidad albariño como materia prima de vinos de guarda. Fue el lanzamiento de su primer Selección de Añada, de la cosecha 1995, el que abrió un camino sin retorno hacia otra forma de interpretar el albariño. Un vino que al principio fue incomprendido pero que encontró su sitio entre los grandes blancos que se han elaborado en el país.

En 2015, Pazo de Señorans volvió a innovar con el lanzamiento del nuevo Pazo Señorans Colección, un vino que vuelve a demostrar cómo el albariño con años, bien elaborado, gana también en expresión y calidad.



Un lugar donde perderse, enamorarse...

Otro de los atractivos de Pazo de Señorans traspasa el mundo del vino y se acerca al placer, el disfrute y el descanso. Situado en un bellissimo paraje en Galicia, Pazo de Señorans abre sus puertas al público para ofrecer un recorrido lleno de pasión por el vino, con visitas personalizadas que pueden hacerse en grupo o privadas. Lo único que hay que hacer es reservar previamente y disfrutar de la experiencia, en la que se incluye también la degustación de todos los vinos y destilados de la bodega.

Si lo que se busca es una vivencia más íntima, con familiares y amigos o una celebración privada, los magníficos jardines, los rincones secretos, la cuidada decoración y el confort de la piedra con madera de Pazo de Señorans son el escenario perfecto para pasar una velada difícil de olvidar. Se puede pasear por sus estancias, dar un paseo rodeados de naturaleza o descansar en sus *namoradoiros*, bancos de piedra junto a las ventanas que invitan a una placentera conversación.





Pazo de Señorans, con sello femenino

Javier Mareque pone el toque masculino al equipo de la bodega, como fundador e impulsor de su actividad, sin duda Pazo de Señorans tiene el sello de mujeres decididas y con visión de futuro, sin miedo a investigar e innovar en el mundo del vino. Desde su propietaria, Marisol Bueno, hasta la segunda generación al frente de la bodega que encabeza la gerente Vicky Mareque Bueno, pasando por la enóloga, Ana Quintela Suárez, el espíritu femenino reina en una de las bodegas más innovadoras de Galicia.

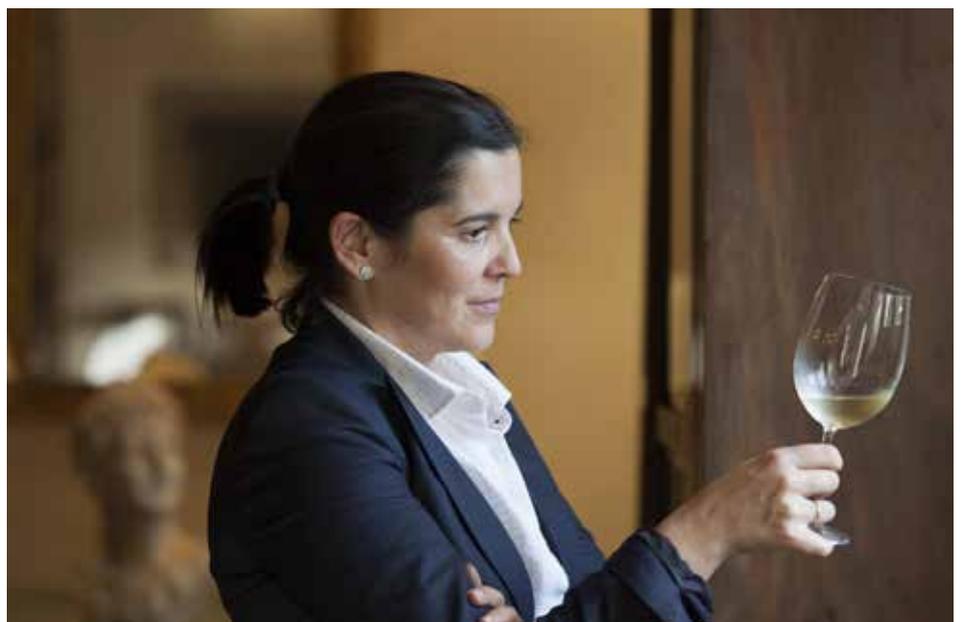
Marisol Bueno es bióloga y ejerció como docente de esta disciplina hasta que el vino entró a formar parte de su vida. A él, como fundadora y propietaria de la bodega primero y como presidenta del Consejo Regulador de Rías Baixas después (un cargo que la ha mantenido ocupada 20 años compaginando ambas labores) ha dedicado su vida y su talento. Gracias a su labor al frente del Consejo, Rías Baixas es hoy una Denominación de Origen exitosa, con vinos apreciados en los mejores rincones del planeta. Lo que empezó siendo el sueño de un matrimonio por sacar adelante un Pazo es hoy una realidad sólida con mucho futuro por delante, como los vinos que allí se elaboran.

Javier Mareque prestigioso traumatólogo pontevedrés decidió adquirir la finca Pazo de Señorans con su mujer Marisol Bueno y convertirse en bodeguero. Amante del buen vino, de ahí nace su pasión y respeto por el viñedo. Es el mejor embajador de la bodega.



Ana Quintela Suárez es licenciada en ciencias biológicas y especializada en microbiología. Desde 1991 ejerce como enóloga en Pazo de Señorans ofreciendo sus conocimientos a la bodega para crear un vino de calidad, que no siga un estilo parecido a otros, pero que reúna todas las cualidades de un gran vino blanco, con personalidad, grato en el trago y, sobre todo, longevo.

Vicky Mareque Bueno, licenciada en Empresariales es gerente de la bodega y forma un tándem perfecto con Marisol. Tan entregada a la labor vinícola como su madre, Vicky mantiene el rumbo de la bodega en continuo avance, con el objetivo de conseguir siempre el vino más natural posible, la mayor conexión entre la materia prima y el consumidor. Su máxima es transmitir a sus clientes el cariño y esmero del trabajo realizado en bodega.



Los vinos y destilados Pazo Señorans

El catálogo de vinos y aguardientes que se elaboran en Pazo de Señorans abarca cuatro vinos blancos y dos aguardientes, considerados entre los mejores de Galicia.



Pazo Señorans

Procede de la selección de uvas de distintas parcelas, todas en parral. Un 35% es uva propia y el resto procede de 130 familias, algunas de las cuales trabajan con Marisol desde sus inicios. Es una uva de km 0, ya que las fincas se encuentran muy próximas a la bodega. Después de un minucioso trabajo previo a vendimia, se decide el día de comienzo, que suele ser en la segunda mitad de septiembre. Toda la uva se despalilla, con una maceración a temperatura ambiente en prensas neumáticas. La fermentación es a 16°C con pie de cuba propio y, salvo añadas excepcionales, no se realiza fermentación maloláctica. Este vino joven se elabora con un mínimo de 4 o 5 meses de crianza en tanques de acero inoxidable, que mantienen toda su frescura y aromas. De impecable color amarillo pajizo, este vino ofrece una elegante complejidad varietal y deja en boca un sabor envolvente, sabroso, graso y de gran equilibrio. Con el paso del tiempo en botella el vino mejorará.

Graduación alcohólica: 12% - 13,5%

Variedad: 100% albariño

Pazo Señorans Selección de Añada

Para este albariño de pago se seleccionan las uvas procedentes de la parcela Los Bancales, la de mayor edad de la propiedad. Situada en la parte alta de la finca, con un suelo de xabre (descomposición del granito) que permite alcanzar una excelente maduración de la uva y aireación de las plantas, que se combina con el bajo rendimiento de las cepas. La primera añada nació en 1995 y entonces su crianza fue de catorce meses, que se han ido aumentando hasta sobrepasar los 30, según el vino iba dando muestras de su complejidad en perfectas condiciones al paso de los años. La confianza en la nobleza de la variedad y el trabajo cuidadoso y pausado han permitido ofrecer una dimensión del albariño grandiosa. El vino llega a un escalón más arriba en lo que a bouquet y sutileza se refiere. Se expresa en clave de fruta de hueso, toques de hinojo, heno y aromas de bosque verde. Acompañado de intensos tonos minerales, derivados de queroseno. Especialmente ampuloso y maduro en la boca, la acidez sujeta una complejidad frutal bien envuelta en todo el conjunto y que persiste largamente. La grandeza de este vino se podrá disfrutar más con el paso de varios años. Vino de larga vida.

Graduación alcohólica: 12,5% - 13%

Variedad: 100% albariño



Sol de Señorans

Sol de Señorans es producto del aprendizaje durante varias cosechas probando tipos de madera. Se trata de un albariño criado con maderas seleccionadas de roble caucásico y roble francés durante seis meses. Un vino que tiene como característica principal la sutileza, en un conjunto muy bien definido en donde predomina la fuerza varietal unida a los aromas terciarios de la crianza. Es joven, fresco y opulento al tiempo, de fuertes recuerdos frutales muy bien ensamblados en todo su conjunto. Un vino que acaba su madurez en botella y es generoso en recuerdos.

Graduación alcohólica: 12,5%
Variedad: 100% albariño



Pazo Señorans Colección

El último albariño de guarda de la bodega, es una muestra del potencial de mejora de los albariños con tiempo en botella. Sigue la misma elaboración de vino joven, con dos años más de botella. Y a un previo trabajo de selección de la uva realizado en las micro parcelas de la bodega. Procedente de un viñedo plantado sobre suelo de xabre, destaca por su gran intensidad olfativa y fuerte personalidad. Un vino con mucha frescura, sus notas frutales maduras y toques cítricos lo llenan de intensidad y persistencia.

Graduación alcohólica: 12,5%
Variedad: 100% albariño





Aguardiente de orujo de albariño

Elaborado de forma artesanal, siguiendo el método tradicional gallego a fuego directo en alambiques de cobre, con doble destilación. Se elabora con el orujo de albariño propio. Este aguardiente tiene un aroma limpio y franco, con predominio de notas varietales. De ataque sedoso y un tacto de gran volumen.

Se guarda un año en botella antes de salir al mercado.

Graduación alcohólica: 41%



Aguardiente de hierbas

Producto obtenido igual que el anterior, en alambiques de cobre y doble destilación y se macera después con hierbas y semillas. Aromas a manzanilla dulce y amarga con matices de anís, cilantro, notas cítricas y hierbabuena. La maceración es de 40 días, tras los cuales se obtiene un aguardiente de color ambarino suave con un ligero toque amargo y retrogusto persistente.

Graduación alcohólica: 37,5%

Contacto

Pazo de Señorans

Vilanoviña
36616 Meis
Pontevedra
Telf. +34 986 715 373
info@pazodesenorans.com

Prensa MAHALA/Wine&

María Fernández
Telf. +34 93 412 78 78 Ext. 2027
Móvil +34 667 798 225
mfernandez@mahala.es

Montse Alonso
Telf. +34 93 412 78 78 Ext. 2026
Móvil +34 616 400 195
montsealonso@mahala.es